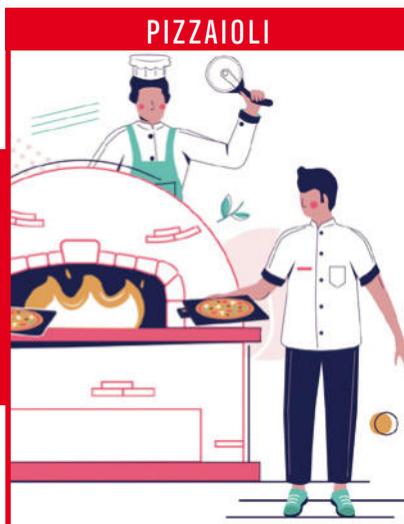




CUOCHI



PIZZAIOLI



PASTICCERI

13° Premio Italia a Tavola



PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'ACCOGLIENZA

#PREMIOIAT SONDAGGIO DEDICATO AL CORAGGIO DI CHI RESISTE

Nonostante le enormi difficoltà che questo 2020 ha portato nelle vite di tutti, Italia a Tavola ha rinnovato uno degli appuntamenti più attesi nel settore del turismo e dell'accoglienza: il sondaggio online "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza" (**#premioiat**), giunto alla 13ª edizione, torna per dare valore e ren-

dere onore a tutti quei professionisti che anche con la chiusura di molte attività, in primis bar e ristoranti, non hanno perso la voglia di combattere per un futuro migliore e si sono spesi per trovare nuove formule di business.

Con la nostra iniziativa - che come sempre non intende creare rivalità tra un candidato e l'altro ma coinvolgere il pubblico crean-

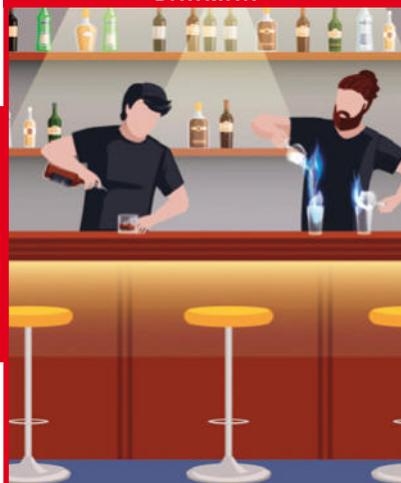
do un senso di squadra, rafforzando lo spirito di coesione e la consapevolezza che si lavora tutti per raggiungere gli stessi obiettivi comuni - vogliamo scommettere sulla rinascita del comparto, sperando che le attività possano ripartire al più presto.

Quest'anno, come i nostri lettori sanno, per cause di forza maggiore non abbiamo potuto tenere le premiazioni dei vincitori della scorsa edizione (**Antonio e Vincenzo Lebano** nella categoria Cuochi; **Lorenzo Sirabella** per i Pizzaioli; **Luca Montersino** per i Pasticceri; **Paolo Porfidio** nella categoria Sala e Hotel; **Cinzia Ferro** per i Barman; **Chiara Maci** nella categoria Opinion leader). Lo stop imposto dal lockdown lo

SALA E HOTEL



BARMAN



OPINION LEADER



scorso marzo ha messo in standby un evento che Italia a Tavola negli anni ha organizzato in maniera sempre più articolata e partecipata, insistendo sull'importanza del ritrovarsi, del fare squadra, dello stare insieme in maniera conviviale. Le premiazioni dei vincitori del Premio Italia a Tavola 2019 sono state dunque rimandate, con la promessa di realizzarle non appena ci saranno le condizioni.

I candidati, come ormai da tradizione, saranno 216, ovvero 36 per ciascuna delle 6 categorie: Cuochi, Pizzaioli, Pasticceri, Sala e Hotel, Barman, Opinion leader.

Le 3 fasi del sondaggio dureranno 3 settimane ciascuna e saranno ripartite in questo modo:

- **1° turno** (36 candidati per ciascuna delle 6 categorie) dalle 00.00 del 13 dicembre 2020 alle 12.00 del 4 gennaio 2021;

turni. Si potrà votare una sola volta per turno (come nelle passate edizioni, operazioni di voto scorrette saranno individuate e non influiranno sul regolare svolgimento delle votazioni; usando più di una volta lo stesso IP, o attivando meccanismi per far aumentare i numeri in maniera illecita, i voti saranno automaticamente invalidati). Indipendentemente dal numero di preferenze espresse (da 1 a 18

in totale), ogni votante sarà conteggiato una sola volta per turno. Ogni volta che un turno termina, al successivo saranno azzerati tutti i voti: i candidati che si saranno qualificati ripartiranno da zero, e

anche il conteggio del numero dei votanti si azzererà. Lo scorso anno il numero dei votanti è cresciuto ad ogni turno: 215.312 nel 1° turno, 237.166 nel 2°, 272.729 nel 3°.

Come sempre, sul quotidiano online www.italiaatavola.net in homepage si trova il link per votare. Si può inoltre lasciare un commento e seguire in tempo reale l'andamento delle votazioni.

👉 [cod 72271](http://cod.72271)

Il 13 dicembre scorso ha preso il via il sondaggio più atteso del settore, giunto quest'anno alla 13ª edizione. Confermata la formula con 6 categorie da 36 candidati ciascuna e la durata ripartita in 3 turni di 3 settimane l'uno, a eliminazione progressiva. Le votazioni si concluderanno il 15 febbraio 2021

Ma tornando alla nuova edizione del sondaggio (che ha preso il via lo scorso 13 dicembre), ecco come partecipare alle votazioni. Il periodo complessivo sarà di 9 settimane con una ripartizione in tre turni analoga a quella già utilizzata nelle scorse due edizioni: 3 settimane per ogni turno, con eliminazioni graduali dei candidati meno votati e azzeramento dei voti all'inizio di ogni nuovo turno.

- **2° turno** (12 candidati per categoria) dalle 18.00 del 4 gennaio alle 12.00 del 25 gennaio;

- **3° turno** (6 candidati per categoria) dalle 18.00 del 25 gennaio alle 12.00 del 15 febbraio.

In tutti e tre i turni, il voto si effettua esprimendo da 1 a 3 preferenze in almeno una delle 6 categorie di candidati. Ogni utente potrà quindi votare fino a un totale di 18 candidati in ognuno dei 3



Francesco Apreda
Idyllo By Francesco
Apreda (Roma)



Silvia Baracchi
Il Falconiere
Restaurant (Cortona)



Enrico Bartolini
Enrico Bartolini Mudec
(Milano)



Eugenio Boer
Burr di Eugenio Boer
(Milano)



Massimo Bottura
Osteria Francescana
(Modena)



Fabio Campoli
Azioni Gastronomiche



Moreno Cedroni
Madonnina
del Pescatore
(Senigallia)



Carlo Cracco
Ristorante Cracco
(Milano)



Pino Cuttaia
Ristorante La Madia
(Licata)



Gino D'Acampo
Gino D'Acampo
Restaurants



Gennaro Esposito
La Torre del Saracino
(Vico Equense)



Filippo La Mantia
Filippo La Mantia Oste
e cuoco (Milano)



**Antonio e Vincenzo
Lebano**
Terrazza Gallia (Milano)



Felice Lo Basso
Felix Lo Basso
Home&Restaurant
(Milano)



Rosanna Marziale
Le Colonne Marziale
(Caserta)



Matteo Metullio
Harry's Piccolo
Restaurant & Bistrò
(Trieste)



Giancarlo Morelli
Pomiroeu
(Seregno)



Luca Natalini
Al Pont de fer
(Milano)



Davide Oldani
D'O
(San Pietro All'Olmo,
Cornaredo)



Davide Pezzuto
D.One
(Montepagano)



Rocco Pozzulo
Presidente Fic
Federazione italiana
cuochi



Salvatore Riontino
Ristorante Canneto
Beach 2
(Margherita di Savoia)



Valentina Rizzo
Farmacia dei Sani
(Ruffano)



Giuseppe Romano
ME Restaurant
(Pizzo)



Niko Romito
Reale - Casadonna
(Castel di Sangro)



Angelo Sabatelli
Ristorante
Angelo Sabatelli
(Putignano)



Claudio Sadler
Sadler
(Milano)



Filippo Saporito
Presidente Jre
La Leggenda dei Frati
(Firenze)



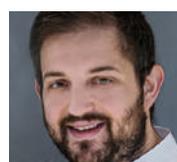
Seby Sorbello
Sabir Gourmanderie
Parco Dei Principi Resort
(Zafferana Etnea)



Ciccio Sultano
Duomo
(Ragusa)



Pasquale Torrente
Ristorante Al Convento
(Cetara)



Cristoforo Trapani
La Magnolia Hotel
Byron (Forte Dei Marmi)



Alessia Uccellini
Ristorante Fiorentino
(Sansepolcro)



Mauro Uliassi
Ristorante Uliassi
(Senigallia)



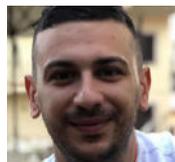
Viviana Varese
Viva
(Milano)



**Roberto "RoDante"
Vincenzi**
Consulente e Chef



Attilio Bachetti
Da Attilio
alla Pignasecca
(Napoli)



Corrado Bombaci
Villa Zuccaro Pizzeria
(Taormina)



Gabriele Bonci
Pizzarium
(Roma)



Renato Bosco
Saporè
(Verona)



Marzia Buzzanca
Hofstätter Garten
(Termeno)



Maria Cacialli
La Figlia del Presidente
(Napoli)



Tiziano Casillo
Responsabile settore
Horeca e pizzeria
Italmill



Pierangelo Chifari
Archestrato di Gela
(Palermo)



Enzo Coccia
Pizzeria La Notizia
(Napoli)



Alessandro Coppari
Pizzerie Mezzometro
(Senigallia e Jesi)



Salvatore De Rinaldi
Casa De Rinaldi
(Napoli)



Luca Doro
Doro Gourmet
(Macerata Campania)



Vincenzo Florio
Pizzeria Combo
(Molfetta)



Rosario Giannattasio
Acqua e Farina (Vicenza)



Gianfranco Iervolino
Pizzeria 450 Gradi
(Pomigliano D'Arco)



Teresa Iorio
Le Figlie di Iorio
(Napoli)



Salvatore Lionello
Pizzeria Da Lionello
(Succivo)



Francesco Martucci
I Masanielli
(Caserta)



Stefano Miozzo
Al Borgo 1964
(Cerea)



Graziano Monogrammi
La Divina Pizza
(Firenze)



Enrico Murdocco
Tellia
(Torino)



Ciro Oliva
Concettina
ai Tre Santi
(Napoli)



Simone Padoan
I Tigli
(San Bonifacio)



Sara Palmieri
10 Diego Vitagliano
(Napoli)



Renato Pancini
Pizzeria Al Fogher
(Arezzo)



Antonio Pappalardo
La Cascina dei Sapori
(Rezzato)



Franco Pepe
Pizzeria
Pepe in Grani
(Caiazzo)



Mauro Petronella
I Petronella
(Gravina Di Puglia)



Sergio Russo
Verace Elettrica
(Milazzo)



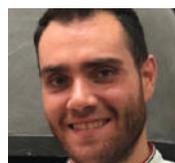
Ciro Salvo
Pizzeria 50 Kalò
(Napoli)



**Francesco
e Salvatore Salvo**
Pizzeria Salvo
(S. Giorgio a Cremano)



Giovanni Santarpia
Pizzeria Giovanni
Santarpia (Firenze)



Lorenzo Sirabella
Dry Milano
(Milano)



Gino Sorbillo
Pizzeria Gino Sorbillo
(Napoli)



Valerio Torre
Torretta Pizza
(Azzate)



Giuseppe Vitiello
La Loggetta
(Caserta)



Giuseppe Amato
La Pergola
(Roma)



Luigi Biasetto
Pasticceria Biasetto
(Padova)



Vetulio Bondi
I Gelati del Bondi
(Firenze)



Roberto Cantolacqua
Pasticceria Mimosa
(Tolentino)



Paolo Caridi
Casa Mastroianni
(Lamezia Terme)



Sebastiano Caridi
Pasticceria Sebastiano
Caridi (Faenza)



Damiano Carrara
Carrara Pastries
(Los Angeles)



Antonio Chiera
Consulente
di pasticceria
e gelateria



Massimo Chierico
Pasticceria Massimo
Chierico
(Roma)



Antonio Daloso
Antonio Daloso
Pasticceria
(Barletta)



Sal De Riso
Pasticceria
Sal De Riso
(Minori)



Ida Di Biaggio
Gelateria Cioccolateria
Novecento
(Pescara)



Matteo Dolcemascolo
Pasticceria
Dolcemascolo
(Frosinone)



Gino Fabbri
Gino Fabbri Pasticcere
(Bologna)
Presidente AMPI



Giada Farina
Le Torte di Giada
(Brescia)



Fabrizio Fiorani
Duomo
(Ragusa)



Fabiola Frisa
Pasticceria Franco
(Penne)



Gianluca Fusto
Gianluca Fusto
Consulting



Claudio Gatti
Pasticceria Tabiano
(Tabiano)



Ernst Knam
Pasticceria
Ernst Knam
(Milano)



Dario Loison
Loison Pasticceri
dal 1938 (Costabissara)



Pietro Macellaro
Pietro Macellaro
Pasticceria Agricola
Cilentana (Piaggine)



Pasquale Marigliano
Pasquale Marigliano
(Nola)



Iginio Massari
Pasticceria Veneto
(Brescia)



Sara Moalli
Vincitrice
Bake Off Italia 2020



Luca Montersino
L'Accademia di Luca
Montersino (Alba)



Angelo Musolino
Pasticceria Mimosa
(Reggio Calabria)



Isabella Poti
Bros' Restaurant
(Lecce)



Fabrizio Racca
Fabrizio Racca Dessert
(Torino)



Roberto Rinaldini
Rinaldini Pastry
(Rimini)



Paolo Sacchetti
Pasticceria Caffè
Nuovo Mondo (Prato)



Maurizio Santin
Pasticceria De Vivo
(Napoli)



**Francesca
Speranza**
Sugar Artist



Alessandro Tiscione
Docente e consulente
di pasticceria



Italo Vezzoli
Italo Vezzoli
(Carobbio degli Angeli)



Raffaele Vignola
Pasticceria Vignola
(Solofra)



Roberto Anesi
Sommelier
Ristorante El Pael
(Canazei)



Marco Barsottelli
Già Maître
e Chef de rang



Vanni Berna
Sommelier
Le cantine dei dogi
(Milano)



Gabriele Bianchi
Maitre
Ristorante Marconi
(Sasso Marconi)



Silvia Brunello
Sommelier
Quercus
(Bassano del Grappa)



Davide Canina
Sommelier r
Locanda Sant'Uffizio
(Cioccaro di Penango)



Gabriella Cicero
Maitre
Duomo
(Ragusa)



Sandra Ciciriello
Maitre sommelier
142 Restaurant
(Milano)



Luca Costanzi
Ristorante Mirabelle
Hotel Splendide Royal
(Roma)



Giuseppe Cupertino
Wine manager
Borgo Egnazia
(Savellettri)



Livio Del Chiaro
Sommelier e titolare
La Divina Enoteca
(Firenze)



Maurizio Dante Filippi
Sala della Comitissa
Ristorante con Enoteca
(Baschi)



Andrea Gualdoni
Sommelier
Osteria Del Binari
(Milano)



Livia Iaccarino
Direttore
Don Alfonso 1890
(Sant'Agata dei Due Golfi)



Ezio Indiani
Presidente Italia EHMA
General manager
Principe di Savoia
(Milano)



Vito Intini
Sommelier Presidente
Onav



Benito Langella
Restaurant Supervisor
RC Resort
(Mortara)



Nicola Loidice
Maitre
Due Camini
(Savellettri)



Antonello Magistà
Sommelier e titolare
Pashà
(Conversano)



Oscar Mazzoleni
Sommelier e titolare
Al Carroponate
(Bergamo)



Irina Mihailenko
Consulente e project
manager Sparkling Life
e Tooscans.it



Sergio Olivetti
Sommelier
La Locanda di Piero
(Montecchio Precalcino)



Beppe Palmieri
Maitre
Osteria Francescana
(Modena)



Annamaria Palomba
General Manager
Borgobruffa Resort
(Brufa)



Simone Pinoli
Restaurant Manage
La Pergola
(Roma)



Alessandro Pipero
Sommelier e titolare
Pipero Roma
(Roma)



Paolo Porfidio
Sommelier
Terrazza Gallia
(Milano)



Marco Reitano
Presidente
Noi di Sala
Sommelier
La Pergola (Roma)



Antonio Riontino
Direttore di sala
Canneto Beach 2
(Margherita di Savoia)



Massimo Rossi
Sommelier Belvedere
(Monte San Savino)



Monica Ruffoni
Revenue & Sales
Manager La Florida
(Mantello)



Luigi Salvatore Scala
F&B Manager Sommelier
Feudi San Gregorio
(Aeroporto di Napoli)



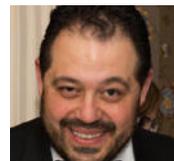
Alessandro Scorsonese
Gran maestro
di cerimonie
Palazzo Chigi (Roma)



Eros Teboni
Sommelier
Feuerstein
(Brennero)



Valentino Tesi
Miglior sommelier
AIS 2019



Luca Vissani
Restaurant manager
Casa Vissani
(Baschi)



Carola Abrate
La Drogheria
(Torino)



Flavio Angiolillo
Mag Café
(Milano)



Daniele Antinoro
Nuovo ritrovo Remigio
(Vulcano)



Gianni Arrigoni
Club Hotel Torre
Moresca
(Orosei)



Patrizia Bevilacqua
Local brand manager
Bevande Futuriste



Andrea Camparino
Valbruna Cocktail bar
(Limena)



Carlo Maria Cardarelli
Wine Bar I Parolai
(Siena)



Ruggiero Carella
Café Réal
(Barletta)



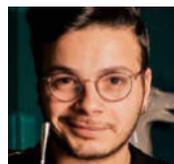
Tommaso Cecca
Camparino
in Galleria
(Milano)



Debora Cicero
Cabau S'Argamassa
Villas
(Ibiza)



Irene Deiara
Dinus Cocktail Wine Bar
(Arnad)



Sossio Del Prete
Cocktail bar Shub
(Sorrento)



Francesco Drago
Riva Club Bari
(Bari)



Ezio Falconi
Arimo American
Champagne Bar
(Treviglio)



Cinzia Ferro
Estremadura Café
(Verbania)



Silvia Fiorentini
Ristorante Orfea
(Verona)



Erwan Garofano
Caravaggio Café
(Rapallo)



Yuri Gelmini
Surfer's Garden
(Milano)



Giuliana Giancano
PoutPourri
(Torino)



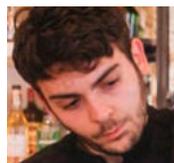
Gianluca Lombardo
Food&Beverage
Manager UET Italia
(Cefalù)



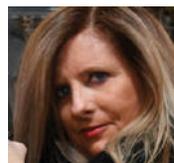
Mario Lovreglio
Hotel Alle Alpi
(Moena)



Thomas Martini
Harry's Bar
(Firenze)



Michele Marzella
Affini
(Torino)



Marina Milan
RememBeer brew pub
& more (Pinerolo)



Ernesto Molteni
Presidente
ABI Professional



Joy Napolitano
The Barber Shop
(Roma)



Mattia Pastori
Non solo Cocktails



Carmine Mattia Perciballi
Party In Bottle Castelli
Romani (Genzano di Roma)



Francesco Pogni
Walhalla Cocktail Bar
(Biella)



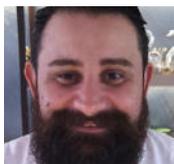
Rama Redzepi
Grand Hotel Fasano
(Salò)



Erica Rossi
Slowear18
(Milano)



Nicola Ruggiero
Katuscia People
and Drink (Giovinezza)



Salvatore Scamardella
Freelance



Gianfranco Sciacca
Vice Presidente
Imahr



Vanessa Veronese
Cappa Café (Verona)



Vanessa Vialardi
D.One
(Torino)



Francesca Barberini
Conduttrice
Segreti in Tavola
(Dimensione Suono Soft)



Bruno Barbieri
Giudice MasterChef
Italia



Teresa Bellanova
Ministro delle Politiche
agricole



**Elisa Belvedere
Mazzetti**
Associazione
Donne della Grappa



Marco Bianchi
Conduttore
Linea Verde Estate
(Rai)



**Valentina
Boccia**
Food blogger
Ho voglia di dolce



Alessandro Borghese
Conduttore
4 Ristoranti
(Sky Uno)



Jerry Bortolan
Giornalista e Critico
Enogastronomico



**Gian Marco
Centinaio**
già Ministro
delle Politiche agricole
e del Turismo



Marco Colognese
Food Writer e Critico
Enogastronomico



Aldo Cursano
Vice presidente vicario
nazionale Fipe



Nerina Di Nunzio
Fondatrice
Food Confidential



Luciano Ferraro
Giornalista
Enogastronomico
Corriere della Sera



Enrico Fiorini
Guida ai Vini di Verona
Verona TOP 100
(TeleArena)



Roberta Garibaldi
Docente universitaria
Esperta di turismo
enogastronomico



Marco Gemelli
Direttore
Il Forchettiere



Andrea Graziano
Imprenditore
Fud Bottega Sicula



Andrea Grignaffini
Critico e Gastronomo
Senti chi Mangia
e docente ad "Alma"



Barbara Guerra
Critica Enogastronomica
Guida 50topPizza
e 50topitaly



Elisa Isoardi
Conduttrice
La Prova del Cuoco
(Rai 1)



Chiara Maci
Food blogger
chiaramaci.com



Marina Malvezzi
Blogger
mangiarebene.com



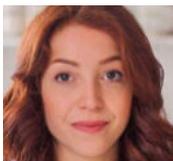
Alberto Marcomini
Direttore
Cacio&Pepe Magazine



**Giovanni
Mastropasqua**
Direttore
Oraviaggiando



Benedetta Parodi
Conduttrice
Bake Off Italia
e Senti Chi Mangia



Carlotta Perego
Blogger
Cucina Botanica



Carlo Petrini
Fondatore
Slow Food



Nicoletta Polliotto
Digital Food Specialist
Muse Comunicazione



Ettore Prandini
Presidente
nazionale
Coldiretti



Luca Puzzuoli
Organizzatore di Eventi
Risate & Risotti



Federico Quaranta
Decanter (Radio2)



Edoardo Raspelli
Giornalista gastronomo



Pietro Ruffoni
Ceo HealthyFood
e ideatore MyCIA Carta
d'Identità Alimentare



Margo Schachter
Giornalista



Roberto Valbuzzi
Giudice
Cortesie per gli ospiti
(Real Time)



Valerio M. Visintin
Giornalista e critico
gastronomico
Corriere della sera