



**Al via il sondaggio sul Personaggio dell'anno 2013
144 i candidati, suddivisi in 4 sezioni
Da quest'anno in gara anche i Barman**

Il popolo della rete si prepara a scegliere i migliori rappresentanti del settore: il 25 novembre, infatti, si apriranno le votazioni online per il tanto atteso sondaggio sul Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e della ristorazione. Tra le novità di questa edizione, l'introduzione di una quarta sezione di candidati, dedicata ai barman

Allo scoccare della mezzanotte tra il 24 e il 25 novembre si apriranno le votazioni per eleggere il Personaggio dell'anno 2013 dell'enogastronomia e della ristorazione, uno per ciascuna delle sezioni in cui sono suddivisi i candidati: "Cuochi", "Opinion leader", "Maitre e sommelier" e, per la prima volta, "Barman". Un'iniziativa che Italia a Tavola organizza ormai da sei anni con l'intento di valorizzare e richiamare l'attenzione generale su un settore che è uno dei simboli più alti dell'Italia a livello mondiale, rispondendo ad un interesse confermato anche, negli anni, dalla crescente partecipazione al sondaggio da parte del pubblico di lettori e internauti. Una maniera originale per premiare l'impegno quotidiano dei tanti professionisti del settore, attraverso un sondaggio che non vuole stilare graduatorie di merito, ma solo evidenziare in modo giocoso l'apprezzamento e le preferenze della gente.

Le votazioni proseguiranno per 8 settimane e si chiuderanno alla mezzanotte di domenica 19 gennaio 2014. I veri protagonisti saranno gli utenti di internet, che attraverso il passaparola in rete (in primis su blog e social network) daranno il proprio sostegno ai candidati preferiti. Senza alcuna mediazione (se non un controllo sulla regolarità delle votazioni su cui vigila una commissione presieduta dal cuoco Matteo Scibilia), ogni utente potrà esprimere il proprio voto una sola volta da una singola postazione e potrà esprimere, come l'anno scorso, fino a 3 preferenze per ciascuna delle sezioni del sondaggio.

La rosa dei candidati è emersa da una selezione effettuata da un panel di esperti che ha tenuto conto delle molte segnalazioni e proposte dai lettori di Italia a Tavola attraverso mail e social network. Ognuna delle 4 sezioni include 36 candidati, per un totale di 144. L'introduzione della nuova sezione dei "Barman" ha l'obiettivo di dare maggiore visibilità ad un'altra importante categoria professionale che fa parte dell'Horeca. Tra i candidati, quindi, troveremo chi trasforma il cibo (i cuochi), chi lo serve, abbinandolo al vino (maitre e sommelier), chi scrive di enogastronomia o si impegna in prima persona per valorizzare il settore (tra gli opinion leader ci sono giornalisti, produttori, imprenditori, rappresentanti di istituzioni, ecc.), e infine chi si occupa dei banconi su cui si servono cocktail, bevande, vini e distillati (i barman).

Il link alla pagina del sondaggio, che sarà attiva solo a partire dal 25 novembre, è la seguente:

http://www.italiaatavola.net/pagina_sondaggio.aspx?s=4. La pagina, attraverso la quale si potranno effettuare le votazioni, è visualizzabile su tutti i dispositivi (Pc, Mac, iPhone, iPad, Android, ecc.). Sul quotidiano online www.italiaatavola.net e sui social network, i lettori e gli internauti potranno non solo sostenere e "pubblicizzare" i candidati, ma soprattutto seguire in tempo reale l'andamento del sondaggio.

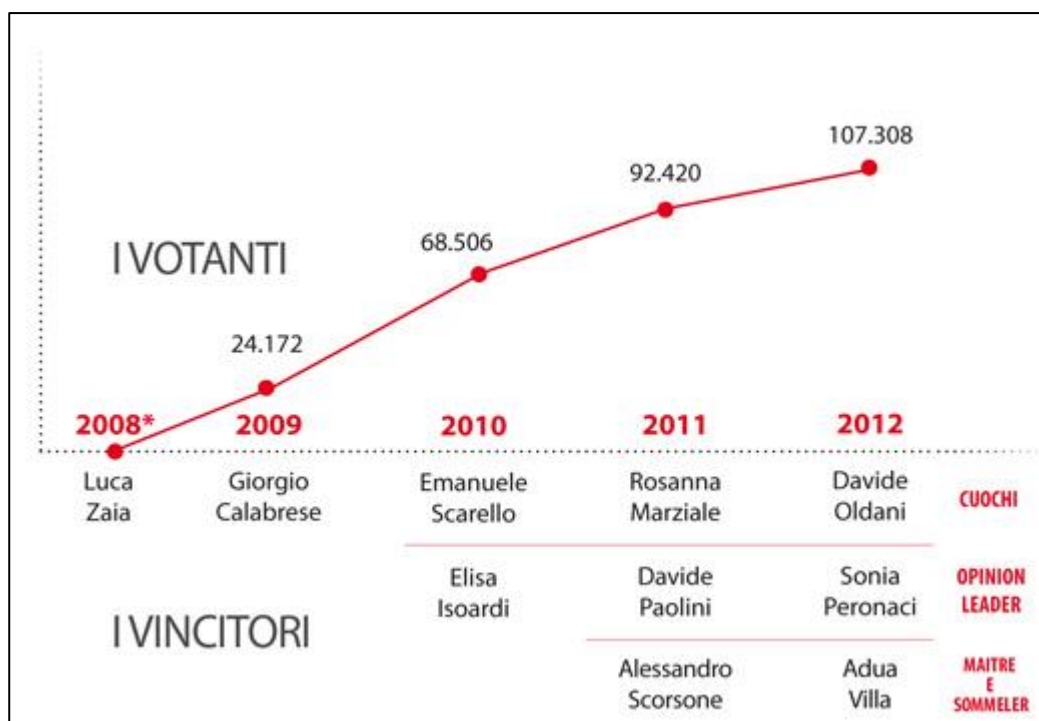
Votanti: numeri in crescita

Lo scorso anno il [sondaggio](#) ha coinvolto la bellezza di [107.308 votanti](#): un record assoluto senza precedenti. Sono stati incoronati Davide Oldani fra i cuochi, Adua Villa tra i sommelier, ma soprattutto



Sonia Peronaci, la creatrice di GialloZafferano, che ha totalizzato il numero più alto di voti mai registrato dal nostro sondaggio per un singolo candidato (18.816).

Nel [2011](#) oltre 92mila votanti hanno eletto Personaggi dell'anno la cuoca campana Rosanna Marziale nella categoria Cuochi, il "Gastronauta" Davide Paolini per gli Opinion leader e il cerimoniere di Palazzo Chigi, Alessandro Scorsone, tra i Maitre e sommelier. Nelle precedenti edizioni del sondaggio i candidati più votati sono stati Emanuele Scarello ed Elisa Isoardi (nel [2010](#), con oltre 68.500 votanti), Giorgio Calabrese (nel [2009](#), con oltre 24mila votanti) e Luca Zaia (nel [2008](#), quando la selezione non avvenne attraverso i voti del pubblico ma grazie al lavoro di un panel di esperti e di lettori di Italia a Tavola).



I candidati

Sveliamo qui di seguito in anteprima l'elenco dei candidati nel sondaggio sul Personaggio dell'anno 2013 dell'enogastronomia e della ristorazione.

SEZIONE CUOCHI

- **Andrea Aprea** - Cuoco del Vun di Milano
- **Bruno Barbieri** - Cuoco e giudice di MasterChef Italia
- **Enrico Bartolini** - Cuoco del Devero Ristorante di Cavenago di Brianza (Mb)
- **Heinz Beck** - Cuoco del Ristorante La Pergola - Cavalieri Hilton di Roma
- **Umberto Bombana** - cuoco del ristorante "8 e ½" di Hong Kong e membro del Gvci-Gruppo virtuale dei cuochi italiani
- **Alessandro Borghese** - Cuoco e conduttore televisivo
- **Massimo Bottura** - Cuoco del Ristorante Osteria La Francescana di Modena
- **Paolo Caldana** - Presidente nazionale Fic (Federazione italiana cuochi)

Premio Italia a Tavola

PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE



- **Antonino Cannavacciuolo** - cuoco del ristorante Villa Crespi di Orta San Giulio (No) - Miglior cuoco guida Identità Golose 2013
- **Roberto Carcangiu** - R&D Cooking Director
- **Alessandro Circiello** - Cuoco di Rai 2 e ospite in programmi televisivi
- **Lorenzo Cogo** - Cuoco di El Coq di Marano Vicentino (Vi)
- **Carlo Cracco** - Cuoco del Ristorante Cracco di Milano
- **Sal De Riso** - pasticcere e personaggio tv de "La Prova del Cuoco"
- **Emanuele Esposito** - Cuoco e promotore del festival Mediterraneas
- **Gennaro Esposito** - Cuoco del Ristorante Torre del Saracino di Vico Equense (Na)
- **Irina Freguia e Daniele Zennaro** - Titolare e cuoco del Vecio Fritolin di Venezia
- **Francesco Greco** - Executive chef del Cape Sienna Hotel & Villas in Tailandia - amministratore CIM
- **Ernesto Iaccarino** - Cuoco del Ristorante Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi (Na)
- **Annavittoria Imperatrice** - Cuoca de La fattoria di Clotilde di Roma
- **Filippo La Mantia** - Cuoco del Time Bar & Restaurant - Jumeirah Grand Hotel Via Veneto
- **Andrea Mainardi** - cuoco del ristorante Officina Cucina di Brescia
- **Gualtiero Marchesi** - Cuoco del Ristorante Il Marchesino e L'Albereta, rettore di Alma
- **Aurora Mazzucchelli** - Cuoca del Ristorante Marconi di Sasso Marconi (Bo)
- **Giancarlo Morelli** - Cuoco del Pomiroeu di Seregno (Mb)
- **Simone Padoan** - Cuoco de La pizzeria I Tigli di San Bonifacio (Vr)
- **Laura Ravaoli** - Cuoca di Gambero Rosso Channel
- **Niko Romito** - Cuoco del Ristorante Reale di Castel di Sangro (Aq)
- **Chef Rubio** - Cuoco televisivo
- **Simone Rugiati** - Cuoco televisivo
- **Gaetano Simonato** - Cuoco de Tano passami l'olio - Milano
- **Marco Stabile** - Cuoco del Ristorante Ora d'Aria di Firenze
- **Matteo Torretta** - Cuoco presso il ristorante di Brian&Barry a Milano-San Babila
- **Viviana Varese** - Ristorante Alice di Milano
- **Ilario Vinciguerra** - cuoco del Ristorante Ilario Vinciguerra di Gallarate (Va)
- **Gianfranco Vissani** - Cuoco del Ristorante Vissani di Baschi (Tr) e conduttore televisivo

SEZIONE OPINION LEADER

- **Valentina Arrigo** - Conduttrice di "Uno in Cucina" su Arturo Tv
- **Joe Bastianich** - Imprenditore e giudice di MasterChef
- **Gioacchino Bonsignore** - Giornalista e curatore della rubrica TG5 Gusto
- **Antonella Clerici** - Conduttrice televisiva, presentatrice de La Prova del Cuoco
- **Eleonora Cozzella** - Giornalista de L'Espresso
- **Luigi Cremona** - Giornalista, coordinatore Guida Touring
- **Csaba Dalla Zorza** - food writer, blogger di Vanity Fair e conduttrice tv
- **Fede e Tinto** - Conduttori di Decanter
- **Fiammetta Fadda** - Giornalista, critica gastronomica per Panorama
- **Oscar Farinetti** - Imprenditore, fondatore di Eataly
- **Bruno Gambacorta** - Giornalista Rai, conduttore rubrica TG2 Eat Parade
- **Tessa Gelisio** - conduttrice tv - "Cotto e mangiato" su Italia 1
- **Licia Granello** - Giornalista - foodeditor La Repubblica
- **Andrea Grignaffini** - giornalista e direttore creativo di "Spirito diVino", responsabile di area per la guida Ristoranti d'Italia de L'Espresso

Premio Italia a Tavola

PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE



- **Carla Icardi** - responsabile settore hospitality & food di Reed Business Information
- **Carla Latini** - Opinionista
- **Mario Giorgio Lombardi** - Governatore Accademia italiana gastronomia storica
- **Enrico Lupi** - presidente Città dell'Olio
- **Chiara e Angela Maci** - blogger di "Sorelle in pentola"
- **Maurizio Maestrelli** - Giornalista freelance esperto di birra
- **Marina Malvezzi** - Curatrice sito MangiareBene
- **Paolo Massobrio** - Giornalista, presidente di Papillon e coordinatore di Golosaria
- **Claudia Mazzetti** - Presidente Associazione Donne della Grappa
- **Giorgio Menna** - Giornalista, presidente di Enogà
- **Davide Oltolini** - Giornalista, critico gastronomico, esperto di formaggi
- **Massimiliano Ossini** - Conduttore "Uno Mattina Verde" su Rai 1
- **Benedetta Parodi** - Conduttrice de "I menù di Benedetta" su La7
- **Carlo Petrini** - Presidente Slow Food
- **Luciano Pignataro** - Giornalista de Il Mattino e blogger
- **Edoardo Raspelli** - Giornalista, conduttore televisivo di Mela verde
- **Carlo Raspollini** - autore Rai per "Linea Verde" e "La Prova del Cuoco"
- **Sandro Romano** - Giornalista pubblicista, console Sud Italia Aigs e consulente Oraviaggiando.it
- **Patrizio Roversi** - Conduttore "Linea verde" su Rai 1
- **Anna Scafuri** - giornalista tv - Tg1 Terra e Saponi - Trofeo nazionale Galvanina 2012
- **Tarsia Trevisan** - Giornalista, conduttrice Class Tv
- **Valerio Massimo Visintin** - Critico gastronomico del Corriere della sera - blog "Mangiare a Milano"

SEZIONE MAITRE E SOMMELIER

- **Raffaele Alajmo** - Ristorante Le Calandre - Rubano (Pd) - direttore
- **Paolo Basso** - Miglior sommelier del mondo Asi 2013
- **Enrico Bernardo** - Miglior sommelier del mondo ASI 2004
- **Maria Teresa Bertocco** - Hotel Danieli - Venezia - direttore
- **Claudia Bondi** - wine consultant, sommelier Ais e ambasciatrice dello Champagne 2013
- **Andrea Bravaccini** - sommelier del Ristorante Del Lago di Bagno di Romagna (Fc)
- **Silvia Brunello** - sommelier al ristorante stellato "L'Erba del Re" di Modena - miglior sommelier Ais Veneto 2012
- **Luca Canapicchi** - FISAR Delegazione di Livorno - migliore sommelier Fisar 2011
- **Ermes Cantera** - Ristorante Albereta G. Marchesi - Erbusco (Bs) - direttore
- **Romeo Caraccio** - Ristorante Agata e Romeo di Roma - direttore
- **Gianni De Bellis** - Maitre e sommelier del ristorante Ballarò di Londra
- **Gabriele Del Carlo** - Ristorante George V Four Season Hotel - Parigi - sommelier
- **Vincenzo Donatiello** - Sommelier del Piazza Duomo di Alba (Cn)
- **Matteo Duri** - sommelier del Sadler di Milano - Premio Ristorante con sommelier attento al mondo della birra - guida ristoranti Gambero Rosso 2013
- **Filippo Franchini** - consigliere delegazione Fisar Siena Valdelsa - Miglior sommelier Fisar 2012 - Trofeo Rastal
- **Davide Franco** - maitre di sala del Ristorante Trussardi alla Scala di Milano
- **Luca Gardini** - miglior sommelier del mondo 2010 Wsa - sommelier
- **Livia Iaccarino** - Don Alfonso 1890 - Sant'Agata sui Due Golfi (Na) - direttore
- **Franz Lageder** - Sommelier di Anna Stuben a Ortisei (Bz) - "Sommelier dell'Alto Adige 2014" guida L'Espresso

Premio Italia a Tavola

PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE



- **Annalisa Linguetti** - Ristorante La Corte degli Sforza - Cotignola (Ra) - sommelier
- **Antonello Maietta** - Presidente nazionale Ais (Associazione italiana sommelier)
- **Luca Martini** - Miglior sommelier del mondo Ais-Wsa 2013
- **Mauro Mattei** - sommelier del Piazza Duomo di Alba (Cn) - Miglior sommelier guida Identità Golose 2013
- **Oscar Mazzoleni** - sommelier del Ristorante Macelleria Motta di Bellinzago (Mi)
- **Pietro Milo** - Ristorante Nesis di Cesano Maderno (Mb) - sommelier e cuoco
- **Stefania Moroni** - Il Luogo di Aimo e Nadia - Milano - direttore
- **Riccardo Nocera** - Restaurant manager del Glass Hostaria di Roma
- **Giuseppe Palmieri** - maitre-sommelier dell'Osteria Francescana di Modena - Maître dell'anno guida ristoranti L'Espresso 2013
- **Carlo Pierato** - manager del Mistral di Bellagio (Co)
- **Alessandro Pipero** - maitre-sommelier al Pipero al Rex, Roma - Miglior maître guida Identità Golose 2013
- **Alberto Piras** - sommelier del ristorante Cracco di Milano - miglior sommelier italiano ASPI 2011 - sommelier
- **Marco Reitano** - Ristorante La Pergola - Roma - sommelier
- **Franco Maria Ricci** - Sommelier, direttore di Bibenda
- **Antonio Santini** - Ristorante Dal Pescatore - Canneto sull'Oglio (Mn) - direttore
- **Catia Uliassi** - Rist. Uliassi - Senigallia (AN) - direttore
- **Francesco Villa** - Miglior Sommelier Fisar 2013

SEZIONE BARMAN

- **Tiziana Borreani** - The Balance cocktail bar
- **Carmine Castellano** - Coffee designer
- **Ilio Chiocci** - Grand Hotel Villa d'Este
- **Debora Cicero** - Montgomery Place
- **Francesco Cione** - OneApple Monte Carlo - Design Italian Restaurant
- **Leonardo Cisotto** - Caffè Quadri
- **Fiorenzo Colombo** - Bobadilla Feeling Club
- **Tommaso Colonna** - Gran caffè Gambinus
- **Dario Comini** - Nottingham Forest Cocktail Bar
- **Daniele Dalla Pola** - Nu Bar Lounge
- **Antonio Della Croce** - Abano Grand Hotel
- **Maurizio Di Maggio** - Zamira Lounge
- **Giorgio Fadda** - Hotel The Westin Europa & Regina
- **Ezio Falconi** - La Champagneria
- **Cinzia Ferro** - Estremadura Cafè
- **Fabio Firmo** - Pozzo American Bar
- **Gennaro Florio** - Taverna Lounge presso Taverna La Fenice
- **Andrea Francardi** - Fonteverde Tuscan Resort e Spa
- **Davide Garazzini** - Patchanka Bar
- **Sandra Haruko Civieri** - 1° barman al BlueBar dell'Hotel Excelsior Resort
- **Leonardo Leuci** - Jerry Thomas Speak Easy
- **Gualtiero Maragni** - Victory Morgana Bay
- **Alessandro Melis** - Drinkable
- **Marina Milan** - Remember beer pub & more
- **Guglielmo Miriello** - Dry Cocktail e Pizza



- **Fabiano Omodeo** - Hemingway Cafe
- **Mattia Pastori** - Bamboo Bar Armani Hotel
- **Roberto Pellegrini** - Cocktail Bar Tacco 11
- **Carminè Mattia Perciballi** - Fluid Cocktail Wine Bar
- **Tony Pergola** - Grand Hotel Wagner
- **Paolo Rovellini** - Shed Club
- **Mirko Salvagno** - Il Gallone Cocktail Bar e Wine Bar
- **Francesco Sanapo** - Campione italiano caffetteria 2013 - collabora con Caffè Corsini
- **Maurizio Stocchetto** - Bar Basso
- **Giorgio Tagliabue** - Shake Cocktail Bar
- **Vanessa Veronese** - Cappa Cafè

Il restyling del mensile Italia a Tavola

A partire dal mese di novembre 2013, nonostante il periodo di difficoltà economica generale (e in particolare della stampa specializzata), Italia a Tavola ha deciso di [rinnovare la veste editoriale](#) della rivista mensile, che è diventata più grande, più elegante, più piacevole da leggere e soprattutto ancor più integrata con l'universo di internet grazie alla rivista digitale, che offre la possibilità di accedere, con pochi semplici click, a contenuti più ampi, articoli di approfondimento, gallerie fotografiche, video-servizi e tanto altro. La rivista rinnovata è stata presentata alla stampa il 21 novembre al Bar dell'hotel Park Hyatt di Milano, dove lo chef Andrea Aprea (1 stella Michelin) del ristorante Vun ha preparato delle tapas per l'occasione.

Per ulteriori informazioni:

Redazione

Italia a Tavola network

redazione@italiaatavola.net

Tel 035 460563 / 035 615370

www.italiaatavola.net | www.ristotv.it

[Facebook](#) | [Twitter](#) | [Google+](#) | [Pinterest](#)