

L'ECCELLENZA A TAVOLA

ABILITÀ
UNA DISCRIMINANTE
DEL PREMIO CHE FAVORISCE
DAVVERO I PIÙ BRAVI

TERRITORIO
LA TOSCANA PROTAGONISTA
FONDAMENTALE NEL SETTORE
LA SIMBIOSI CON I LUOGHI

Toscana protagonista indiscussa agli Oscar della cucina italiana

Ecco i big dell'enogastronomia per il premio «Piazza de' Chavoli»

di ANDREA VATTIANI

ECCO svelati i nomi dei vincitori del premio internazionale «Piazza de' Chavoli» di quest'anno, organizzato dall'associazione «Cuochi pisanesi». A presentarli, nella sala conferenze del «Galileo» il coordinatore dell'associazione, Umberto Moschini, insieme all'amministratore delegato Sat, Gina Gianni, al presidente dell'ordine dei cavalieri di Santo Stefano, Umberto Ascani e al presidente di Servair Air Chef, Maurizio Gaudino. «La nostra associazione — ha commentato il presidente Moschini — si trova ogni anno nella difficile posizione di dover riflettere su chi possa essere il migliore nei vari campi premiati e la scelta è sempre più difficile, visto l'ampiezza del nostro albo d'oro, che si allarga di anno in anno. Per fortuna sono molti i giovani che entrano a far parte di questo mondo variegato

SERATA DI GALA
La cerimonia giovedì nel meraviglioso salone



VOLTO NOTO
Alessandro Circiello premiato come miglior chef. Qui a fianco con Adriana Volpe in una trasmissione Rai. Nel tondo Umberto Moschini



Toscana sul mondo e sono innumerevoli i turisti che vengono qui da noi per la tradizione enogastronomica che ci fa da biglietto da visita. «Nonostante la crisi, che ha colpito duramente anche il setto-

qualità e per questo portiamo avanti la partnership con il premio da ormai cinque anni». Un riconoscimento tra i più significativi del settore, che

I RICONOSCIMENTI

Alessandro Circiello

Esperto di cucina legata alla sana alimentazione impegnato in molte campagne ad hoc. Opinion leader in trasmissioni di Rai e Mediaset. Ha una laurea Honoris Causa in Scienze dell'alimentazione ed è presidente della Federazione italiana Cuochi della regione Lazio

I fratelli Trovato

Nel Chianti il Ristorante Arnolfo è il locale storico dove l'eccellenza delle materie prime, toscane e siciliane, si valorizza in proposte stilisticamente perfette grazie a Gaetano Schell e Giovanni Trovato (sommelier). Oggi sono i custodi di tutti i segreti di mamma Concetta

Massimo Piccin

Una laurea in Ingegneria a Udine. Lavora col padre delle costruzioni, ma coltiva la passione per vino e gastronomia. Nel 1979 acquista a Bolgheri il suo primo terreno, pianta le vigne e fonda il podere Sapaio. Produce Volpelo Bolgheri doc e Sapaio Bolgheri superiore

Paolo Petroni

Scrittore e giornalista pubblicista, è nato e lavora a Firenze, dove si occupa di consulenza di marketing e di ricerche di mercato. È autore del ricettario nazionale «La Cucina del Territorio» edito da Treves

LA NAZIONE

PISA PONTEDERA

www.lanazione.it

e-mail: cronaca.pisa@lanazione.net; cronaca.pontedera@lanazione.net

Venerdì
17 Agosto 2012

PREMIO PIAZZA DE' CHAVOLI

Gli Oscar della buona tavola Lo Chef dell'anno è Circiello



EVENTO Lo chef Alessandro Circiello e, a sinistra, un momento dell'edizione 2011

PREPARATIVI in corso per la XII edizione del premio internazionale Piazza de' Chavoli. Un riconoscimento che sta diventando sempre più l'Oscar dell'enogastronomia. Organizzato dall'associazione Cuochi Pisani, presieduta da Pierluigi Pampuna, andrà in scena — ancora una volta grazie all'entusiasmo del coordinatore del Premio Umberto Moschini — giovedì 6 settembre. Di prestigio anche gli sponsor: Servair air chef, partner ufficiale, Camera di Commercio, Confcommercio Pisa, Sat e Provincia, Comune. Senza dimenticare il patrocinio della Regione Toscana.

PER la categoria cuoco quest'anno è stato scelto un nome noto al pubblico televisivo (e non solo): lo chef Alessandro Circiello, esperto di cucina legata alla sana alimentazione da molti anni impegnato in iniziative e campagne volte ad affermare la salute legata alla cucina salustata. Dopo aver terminato bri-

lantemente gli studi alberghieri, inizia le sue innumerevoli esperienze lavorative presso diversi alberghi di lusso in Roma per poi passare all'hotel Lord Byron (una stella Michelin). Si perfeziona attraverso diversi corsi presso l'Istituto Superiore di Arti Culinarie Etoché di Venezia e da qui inizia la sua presenza in vari ristoranti di alto livello. È stato docente di cucina presso la scuola alberghiera della provincia di Roma e in diverse scuole di cucina private. Consulente per il Ministero dell'Ambiente per la rivalorizzazione dei prodotti alimentari e delle biodiversità, ha realizzato per il ministero un libro sulle ricette per i parchi nazionali italiani. Membro della Commissione Nutrizione e Alimentazione per il Ministero della Salute, docente dell'Università Luisa Busina School per i Master in Restaurant Management, consulente gastronomico per diverse aziende e testimonial in eventi mirati alla sa-

na e corretta alimentazione, ha realizzato le scene gastronomiche per il film «I delitti del cuoco» con Bud Spencer in onda sulle reti Mediaset. Ha ricevuto una Laurea in Honoris Causa in Scienze dell'Alimentazione e attualmente è presidente della Federazione Italiana Cuochi della regione Lazio, Gualtiero Marchesi lo inserisce nella dirigenza di Euro Toques Italia (Comunità Europea dei Cuochi) della quale è attualmente VicePresidente.

SARANNO inoltre insigniti del collare di «Ambasciatori della cucina toscana» il dottor Renzo Baroli, entusiasta cultore dei prodotti enogastronomici della Valdara da lui portata alla ribalta nel lungo periodo in cui è stato vice sindaco a Pontedera, la dottoressa Annamaria Tossani (conduttrice di rubriche televisive enogastronomiche su canale Italia 7) e la Lady Chef Patrizia Vignini del ristorante Roca de mare di Marina di Pisa.