

## Carlo Petrini, Angelo Gaja e Antonio Santini: ecco i vincitori del “Premio Le Soste Milano”

[winenews.it/it/carlo-petrini-angelo-gaja-e-antonio-santini-ecco-i-vincitori-del-premio-le-soste-milano\\_470835/](https://winenews.it/it/carlo-petrini-angelo-gaja-e-antonio-santini-ecco-i-vincitori-del-premio-le-soste-milano_470835/)

redazione



Al fondatore di Slow Food Carlo Petrini per la divulgazione, all’“artigiano” per eccellenza del vino italiano Angelo Gaja per la produzione, e ad Antonio Santini, “padre” indiscusso del servizio italiano con il tristellato ristorante di famiglia “Dal Pescatore” per la ristorazione: sono queste le personalità che hanno fatto la storia dell’**enogastronomia italiana**, contribuendo a diffondere la nostra cucina nel mondo e dedicandosi, soprattutto, alla formazione delle giovani generazioni per tramandare il loro sapere, vincitrici del nuovo “Premio Le Soste Milano”, promosso da “Le Soste”, nei quaranta anni dell’organizzazione, guidata da Claudio Sadler, Comune di Milano e **SogeMi** SpA (che gestisce Foody-Mercato Agroalimentare di Milano, il più grande mercato all’ingrosso d’Italia), alle realtà che più si sono distinte per l’attenzione a qualità, etica e responsabilità sociale mirando all’eccellenza, tutelando l’ambiente e le risorse umane, e, in particolare, al territorio lombardo e milanese.

In particolare, il “Premio Le Soste Milano” per la divulgazione è stato assegnato a Carlo Petrini “per aver contribuito alla nascita di realtà come Slow Food, che partecipa alla creazione di una cultura a difesa degli agricoltori, la rivista “Gambero Rosso” e di eventi quali “Salone del Gusto e Terra Madre” e “Cheese”. Attraverso il suo lavoro promuove non solo una corretta cultura enogastronomica che spinge i consumatori verso una spesa sempre più

consapevole, attenta all'ambiente, alla salute e al benessere delle persone, ma anche campagne di protezione del fresco e iniziative e azioni di sostenibilità politica e sociale". Il "Premio Le Soste Milano" per la produzione è stato assegnato ad Angelo Gaja "per essere uno dei pionieri del successo mondiale di molti vitigni italiani, per aver concesso alla Regione Piemonte di entrare nel mercato internazionale del vino di lusso sfruttando sapientemente la ricchezza del territorio e per aver elevato la qualità dello standard di eccellenza. Attraverso il suo lavoro ha permesso di dare l'equo pregio alla cultura del vino e ha promosso una corretta conoscenza enogastronomica che spinge i consumatori verso una spesa sempre più consapevole, attenta all'ambiente ma anche alla salute e al benessere delle persone. Ha incoraggiato la valorizzazione di prodotti locali riconoscendo il giusto valore economico ma anche etico, storico e culturale alle materie prime e l'ideazione di progetti coerenti di sviluppo della produzione e del territorio, con una sana propensione alla formazione, che possano offrire stimoli lavorativi alle giovani generazioni".

Il "Premio Le Soste Milano" per la ristorazione è stato assegnato ad Antonio Santini "per essere il "padre" indiscusso del servizio italiano e per aver portato il suo ristorante a essere un punto di riferimento nel mondo per l'alta cucina, assieme alla sua famiglia. Attraverso il suo lavoro favorisce iniziative di valorizzazione delle materie prime nazionali, fresche e rispettose dell'ambiente e un loro sano utilizzo, di creazione di condizioni di lavoro in cucina rispettose dei tempi di lavorazione e di crescita di generazioni di cuochi e professionisti di sala in modo didattico, trasferendogli il proprio sapere e consentendo loro di svelare il proprio talento".

Copyright © 2000/2022