

Data: 01.06.2022 Pag.: 40
Size: 532 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione: 19698
Lettori:



Un premio a Dal Pescatore, Petrini e Gaja Campioni dell'eccellenza agroalimentare

La ristorazione punta sempre più sulla sostenibilità. Riconoscimenti anche per Tano e Alessandra Martini e Alberto Santini

Luca Ghirardini

quarant'anni dell'associazione "Le Soste", che riunisce il meglio della ristorazione italiana, sono stati celebrati lunedì all'Hotel Gallia di Milano nel corso di una serata che ha visto l'assegnazione dei tradizionali premi, con i mantovani protagonisti, visto che a Gaetano "Tano" e Alessandra Martini, del Cigno di Mantova, è andato il premio per la tutela del patrimonio del gusto: "Tra i fondatori dell'Associazione Le Soste - recita la motivazione - hanno saputo mantenere viva la cultura del gusto e il rispetto della grande cucina italiana". Il premio per l'ospitalità di sala è andato ad Alberto Santini del ristorante Dal Pescatore di Runate di Canneto sull'Oglio perché "nel tempio dell'eccellenza italiana dell'ospitalità ha saputo esprimere un'originale modalità di conduzione e ge-

stione della Sala".

Il conferimento dei premi era già stato annunciato, ma gli organizzatori hanno voluto riservare una sorpresa, per la serata-evento: l'istituzione di un nuovo premio, chiamato "Le Soste Milano", da conferire a chi ha saputo nel tempo salvaguardare e promuovere il patrimonio agroalimentare italiano, nelle sue diverse forme. Un'iniziativa delle Soste, affiancate da [Sogemi](#), che gestisce a Milano il più grande mercato all'ingrosso d'Italia, e il Comune di Milano. È stata proprio la vice sindaca di Milano, Anna Scavuzzo, ad annunciare i vincitori, tutti protagonisti di primo piano nel loro campo. Primo a salire sul palco è stato "Carlin" Petrini: il fondatore di Slow Food e del Gambero Rosso ha invitato i ristoratori a instaurare un rapporto diretto con i produttori, dai contadini ai pescatori,

all'insegna della sostenibilità e dell'accorciamento della filiera, eliminando passaggi sui quali si possa lucrare. A seguire, ecco Angelo Gaja: colui che forse è il più noto tra i produttori di vino piemontesi ha ringraziato gli associati de Le Soste per il sostegno alla qualità del vino e per l'azione di marketing che ha fatto sì che il vino italiano negli ultimi 30 anni sia cresciuto moltissimo sui mercati esteri. A chiudere il prestigioso terzetto, sono stati chiamati sul palco Antonio e Nadia Santini: Dal Pescatore, tre stelle Michelin da 27 anni (nessuno mai come loro) è il simbolo di una ristorazione che ha saputo combinare le eccellenze e la cucina del territorio con le esigenze di ospitalità e professionalità richieste a una casa dove arrivano clienti da tutto il mondo e con il compito di formare nuove generazioni di addetti ai la-

vori. «Io e la mia famiglia siamo onoratissimi per questo premio - ha commentato Antonio Santini - che dedichiamo a tutti i collaboratori che negli anni ci hanno consentito di raggiungere questi traguardi. E dobbiamo fare tesoro delle parole di Petrini e Gaja, due persone straordinarie che ci insegnano, ci guidano, ci aiutano a far bene il nostro lavoro, che negli anni è cambiato. Non basta prendere i prodotti e trasformarli, va favorita la produzione nazionale, non per ambizioni di autarchia, ma perché vogliamo che la nostra terra produca tutto ciò di cui abbiamo bisogno, usando i prodotti nella maniera giusta. Tutti coloro che in 40 anni hanno fatto la storia delle Soste hanno lavorato con questo stile». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 01.06.2022 Pag.: 40
Size: 532 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione: 19698
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



A sinistra la consegna del Premio Le Soste Milano a Petrini, Gaja e alla famiglia Santini. A destra in alto la consegna del premio a Tano Martini, sotto ad Alberto Santini