



Saper di saperi a cura di Rocco Lettieri

(ces) In occasione della Cena di Gala Le Soste del 30 maggio all'Hotel Gallia di Milano, per festeggiare 40 anni dell'Associazione, comunicati i vincitori del nuovo Premio Le Soste Milano: **Carlo Petrini** per la divulgazione, **Angelo Gaja** per la produzione e **Antonio Santini** per la ristorazione, nomi che non hanno bisogno di presentazioni.

In virtù della salvaguardia del patrimonio agroalimentare italiano, l'Associazione Le Soste, il Comune di Milano e la società «**SogeMi**» Spa che gestisce Foody - Mercato Agroalimentare di Milano, il più grande mercato all'ingrosso d'Italia che assicura l'approvvigionamento di materie prime tutelate, tracciate e di qualità, hanno istituito il Premio Le Soste Milano dedicato al mondo del cibo e della ristorazione italiana e, in particolare, al territorio lombardo e milanese. La finalità del Premio è quella di valorizzare le realtà che più si sono distinte per l'attenzione alla qualità, all'etica e alla responsabilità sociale mirando all'eccellenza, tutelando l'ambiente e le risorse umane.

Il premio è amministrato dal consiglio di amministrazione di «**SogeMi**», dal coordinatore Food Policy di Milano e dal condirettore del master in Filosofia del cibo e del vino dell'Università San Raffaele. 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. Attraverso il suo lavoro promuove una corretta cultura enogastronomica che spinge i consumatori a una spesa sempre più consapevole, attenta all'ambiente, alla salute e al benessere delle persone. 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. Il Premio per la ristorazione è stato assegnato ad Antonio Santini, padre indiscusso del servizio italiano, il cui ristorante è un punto di riferimento nel mondo per l'alta cucina, assieme alla sua famiglia. Favorisce iniziative di valorizzazione delle materie prime nazionali, fresche e rispettose dell'ambiente, 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per questo motivo i premiati fanno parte di tre ambiti distinti: ristorazione, produzione e divulgazione. Il Comitato Organizzatore del Premio si occupa di individuare i potenziali candidati, sia su propria iniziativa che su candidature spontanee.

La lista stilata dal Comitato viene poi fornita alla giuria, quest'anno composta dalla presidente, la vicesindaco di Milano **Anna Scavuzzo**, dal presidente e i due vicepresidenti dell'Associazione Le Soste, dal presidente e dal membro del Con-

Premio a Petrini, Gaja e Santini

