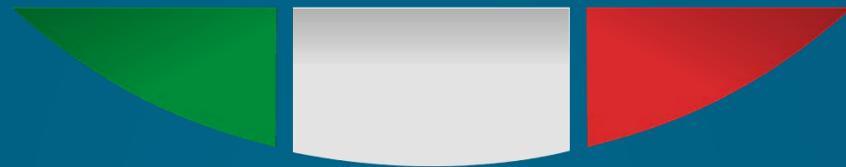


PREMIO  
MAESTRI DELL'ARTE  
DELLA CUCINA ITALIANA



ROMA, 2 APRILE 2025



# IGINIO MASSARI

MAESTRO DELL'ARTE DELLA PASTICCERIA ITALIANA



Iginio Massari, tra i più grandi interpreti dell'arte dolciaria italiana, ha saputo coniugare tecnica, rigore e creatività. Fondatore della Pasticceria Veneto, ha ricevuto oltre 300 premi internazionali e onorificenze, tra cui il Leone d'Oro alla carriera e la Presidenza d'onore della Coppa del mondo di pasticceria a Lione. Ha promosso la crescita delle nuove generazioni attraverso l'associazione Ambasciatori pasticceri dell'Eccellenza Italiana. Figura di riferimento della pasticceria italiana nel mondo, ha portato il sapere artigiano e l'eccellenza italiana sui più importanti palcoscenici.



# CARLOTTA FABBRI

MAESTRO DELL'ARTE DELLA GELATERIA ITALIANA



Carlotta Fabbri, ha contribuito in modo decisivo all'internazionalizzazione dell'azienda, consolidandone il prestigio nel mondo del gelato artigianale. Accanto al successo imprenditoriale, ha promosso iniziative rivolte all'inclusione delle persone con disabilità, alla formazione nei contesti più fragili e al sostegno di realtà impegnate nell'aiuto ai più piccoli. Una visione autentica dell'impresa, che la rende un punto di riferimento nel panorama gastronomico internazionale.

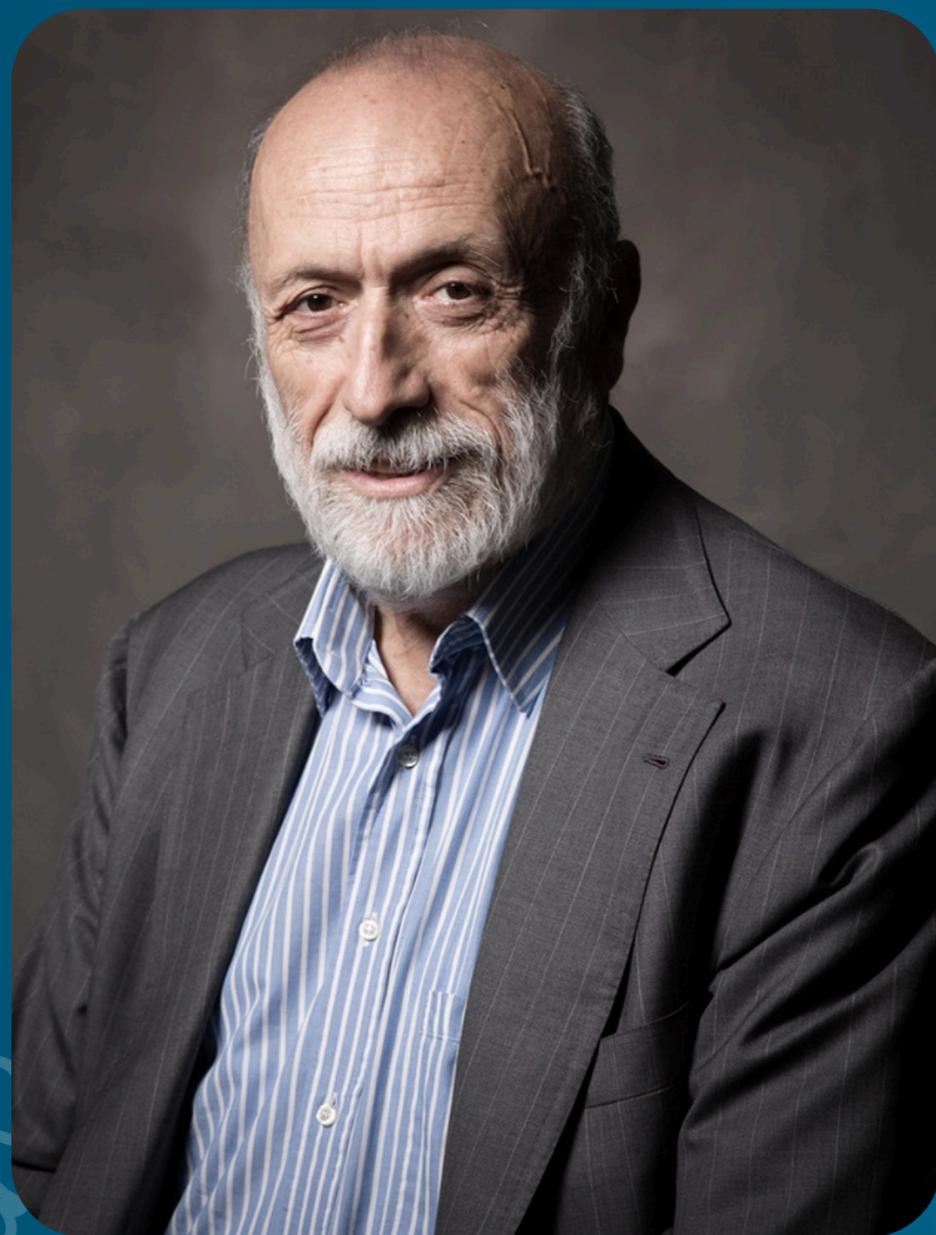


# FRANCO PEPE

MAESTRO DELL'ARTE DELLA PIZZA ITALIANA



Franco Pepe, ha trasformato la pizza in un'esperienza gastronomica e culturale attraverso il progetto Pepe in Grani. La sua continua ricerca dell'eccellenza si accompagna a un profondo impegno nella valorizzazione dei prodotti del territorio. Questo approccio ha non solo elevato la qualità delle sue creazioni, ma ha anche stimolato l'economia locale. Accanto alla visione imprenditoriale, ha mantenuto vivo un profondo impegno sociale, offrendo il proprio lavoro come strumento di sostegno e vicinanza nei confronti delle comunità più fragili.



# CARLO PETRINI

MAESTRO DELL'ARTE DELLA GASTRONOMIA ITALIANA



Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, è una delle voci più autorevoli della gastronomia mondiale, grazie a un impegno che coniuga qualità del cibo, biodiversità e diritti delle comunità locali. Con Cheese e Terra Madre Salone del Gusto, ha promosso un approccio al cibo fondato su consapevolezza, sostenibilità e valorizzazione delle tradizioni. Progetti come gli Orti in Africa e i Presìdi Slow Food, sostengono la sicurezza alimentare e i diritti dei lavoratori. La sua visione ha reso la cucina italiana, simbolo di cultura, identità e responsabilità.



# PIERCRISTIANO BRAZZALE

MAESTRO DELL'ARTE CASEARIA ITALIANA



Piercristiano Brazzale, alla guida di una delle più antiche realtà lattiero-casearie italiane, ha dedicato la sua carriera alla promozione dell'eccellenza produttiva, coniugando tradizione familiare e visione innovativa. Imprenditore di respiro internazionale. È stato Presidente della Federazione Mondiale del latte. Pioniere della sostenibilità nel settore, ha contribuito al dibattito globale sull'impatto ambientale dell'industria lattiero-casearia, sostenendo un'agricoltura capace di generare valore anche in chiave ecologica.



# MARIA FRANCESCA DI MARTINO

MAESTRO DELL'ARTE OLIVICOLA ITALIANA



Maria Francesca Di Martino è una delle protagoniste più autorevoli dell'olivicoltura italiana. Ha contribuito in modo determinante alla valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva IGP, promuovendo una cultura dell'eccellenza e dell'autenticità. Al suo impegno nel settore unisce una forte sensibilità sociale, testimoniata dalla partecipazione al progetto Garden of Peace, che attraverso la piantumazione di olivi da diversi Paesi del Mediterraneo promuove dialogo, cooperazione e pace.



# RICCARDO COTARELLA

MAESTRO DELL'ARTE VITIVINICOLA ITALIANA



Riccardo Cotarella, enologo di fama internazionale, ha dato un contributo decisivo alla crescita e alla valorizzazione del vino italiano nel mondo. Fondatore dell'azienda Famiglia Cotarella e Presidente di Assoenologi, è anche docente universitario e promotore di numerosi progetti formativi che valorizzano il vino come patrimonio culturale. Il suo impegno sociale si riflette in progetti inclusivi come l'esperienza con la Comunità di San Patignano. Riconosciuto con importanti onorificenze, continua a rappresentare l'eccellenza enologica italiana con passione, rigore e visione.



# MASSIMO BOTTURA

MAESTRO DELL'ARTE DELLA CUCINA ITALIANA



Massimo Bottura, chef e imprenditore di fama mondiale, unisce tradizione e innovazione, responsabilità e impegno civile. Con Food for Soul, ha creato una rete internazionale di refettori per persone in difficoltà, contrastando lo spreco alimentare e l'isolamento sociale. Con Tortellante, aiuta giovani nello spettro autistico a conquistare autonomia attraverso la pasta fresca. L'Osteria Francescana, tre stelle Michelin e Stella Verde per la sostenibilità, è solo una delle tante espressioni della sua creatività che intreccia arte, cucina e inclusione.