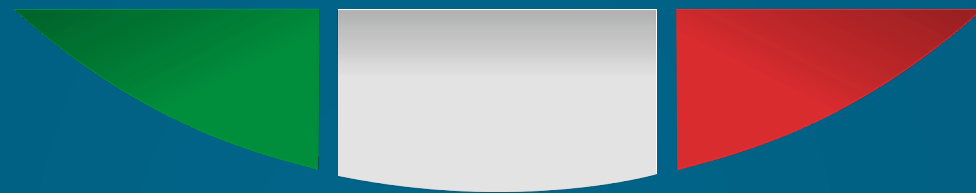


PREMIO
MAESTRI DELL'ARTE
DELLA CUCINA ITALIANA

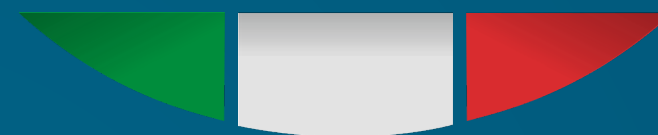


ROMA, 15 LUGLIO 2026



FRANCESCO PANELLA

MAESTRO DELL'ARTE DELLA GASTRONOMIA ITALIANA

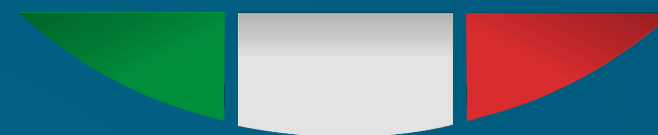


Francesco Panella, cresciuto nella ristorazione d'autore all' "Antica Pesa", trasforma la tradizione di famiglia in un brand conosciuto in tutto il mondo, consacrando come ambasciatore del Made in Italy. La sua capacità di anticipare le sfide del settore si traduce in format comunicativi acclamati da critica e istituzioni. Da sempre vicinissimo alle nuove generazioni, si distingue come mentore d'eccellenza, guidando e ispirando i giovani talenti verso il futuro della cucina italiana. La sua dedizione nel tramandare l'autenticità enogastronomica, con uno sguardo moderno, lo rende un punto di riferimento per il comparto.



ENRICO CEREÀ

MAESTRO DELL'ARTE DELLA CUCINA ITALIANA

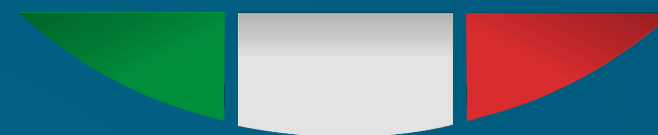


Enrico Cerea, Executive Chef del ristorante tre stelle Michelin “Da Vittorio”, ha saputo dare alla storica insegna di famiglia una dimensione internazionale. La sua cucina interpreta l'identità italiana con una tecnica solida e massima attenzione alla materia prima riuscendo a renderla moderna senza tradirne le origini. Insieme alla famiglia ha costruito un'attività capace di spaziare dai grandi eventi al catering di prestigio passando per progetti di consulenza gastronomica. Con questo approccio, incarna un modello di leadership fondato sulla continuità familiare, sulla qualità e su una strategia costantemente orientata all'innovazione, contribuendo a consolidare la ristorazione italiana ai massimi livelli della scena mondiale.



SIMONE PADOAN

MAESTRO DELL'ARTE DELLA PIZZA ITALIANA

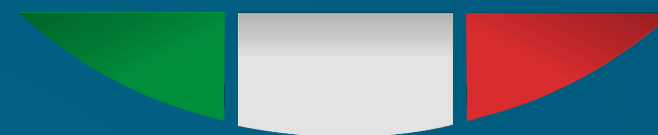


Simone Padoan, partendo dalla sua pizzeria “I Tigli” a San Bonifacio, in provincia di Verona, ha ridefinito i confini della pizza contemporanea in Italia. Fin dagli anni Novanta studia impasti e lievitazioni naturali, è tra i pionieri del concetto di ‘pizza degustazione’ servita a spicchi e pensata come piatto da condividere. Nel suo lavoro ogni base diventa un piatto di alta cucina, fondato su un perfetto equilibrio tra semplicità apparente e complessità tecnica, con una costante attenzione alla stagionalità e alla qualità delle materie prime. Unendo l'arte della panificazione ai linguaggi della ristorazione d'eccellenza, Padoan si afferma come figura di riferimento internazionale, capace di valorizzare e promuovere l'identità della pizza italiana nel mondo.



PIERO ANTINORI

MAESTRO DELL'ARTE VITIVINICOLA ITALIANA



Piero Antinori, Presidente Onorario della storica azienda toscana "Marchesi Antinori", rappresenta una delle figure più autorevoli dell'enologia italiana contemporanea. Alla guida di una dinastia legata alla terra sin dal 1385, ha avviato fin dagli anni Sessanta una profonda rivoluzione produttiva, dando vita a etichette iconiche che hanno ridefinito l'immagine del vino italiano nel mondo e facendosi uno degli alfieri dei Supertuscan. La sua attività coniuga il rispetto per le radici secolari a una costante sperimentazione in vigna e in cantina, trasformando la tradizione in un motore di competitività internazionale diventando fonte d'ispirazione per i giovani che vogliono entrare nel mondo della vinificazione.



ANTONELLA TITONE

MAESTRO DELL'ARTE OLIVICOLA ITALIANA



Antonella Titone guida la realtà agricola di Misiliscemi, nel territorio trapanese, proseguendo una tradizione familiare avviata nel 1936. La laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche definisce il suo approccio alla filiera dove applica una visione scientifica e rigorosa all'agricoltura biologica. Il suo lavoro si concentra sulla coltivazione di cultivar autoctone siciliane, valorizzate attraverso l'uso di moderne tecnologie estrattive e una spiccata competenza nell'arte del blend. Già alla vicepresidenza della Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti, ha ottenuto importanti riconoscimenti per l'attenzione agli aspetti salutistici del prodotto. Con la sua visione rappresenta una figura di riferimento nell'imprenditoria agricola contemporanea, capace di valorizzare le risorse locali e promuovere l'eccellenza dell'olio extravergine italiano sulla scena internazionale.

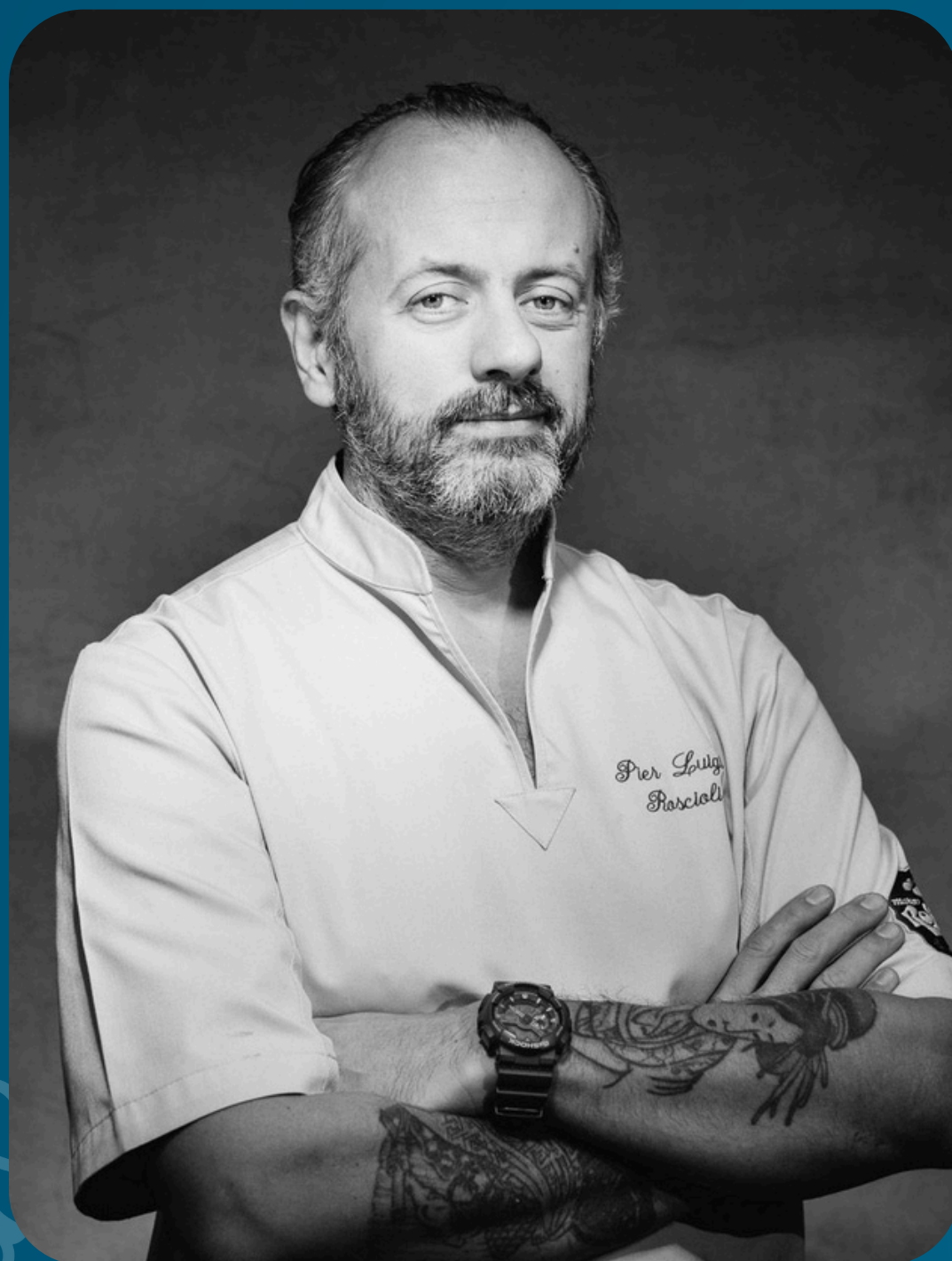


MARGHERITA ANGELA MASTROMAURO

MAESTRO DELL'ARTE DELLA PASTA ITALIANA



Margherita Angela Mastromauro, presidente del “Pastificio Riscossa”, unisce una solida preparazione economico-internazionale al legame con il suo territorio, la Puglia. Alla guida dei Pastai Italiani, focalizza la sua azione sull'integrazione della filiera grano-pasta e sui rapporti diretti con gli agricoltori, garantendo tracciabilità e sostenibilità. La sua è una visione strategica che tutela la produzione locale e consolida il valore del Made in Italy sui mercati globali. Un impegno che mette al centro il lavoro dei coltivatori garantendo così il presidio e lo sviluppo delle aree interne. È interprete autentica dell'eccellenza di un prodotto riconosciuto nel mondo come uno dei simboli dell'Italia.



PIER LUIGI ROSCIOLI

MAESTRO DELL'ARTE DELLA PANIFICAZIONE ITALIANA



Pier Luigi Roscioli, figura di riferimento della gastronomia romana, ha saputo trasformare una solida tradizione familiare in un modello di eccellenza contemporanea. Alla guida dello storico “Antico Forno” di via dei Chiavari a Roma, aperto nel 1972, ha focalizzato il lavoro sulla selezione rigorosa delle materie prime e sullo studio approfondito dei processi di lievitazione. La produzione artigianale si integra in un sistema gastronomico più ampio che include anche la ristorazione. Questo percorso unisce il sapere generazionale a una visione imprenditoriale moderna, capace di difendere l'identità culturale e la reputazione del comparto nel tempo.



FEDERICA RUSSO

MAESTRO DELL'ARTE DELLA PASTICCERIA ITALIANA

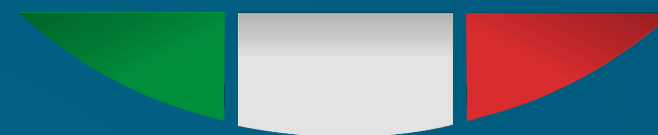


Federica Russo incarna l'evoluzione della pasticceria contemporanea, unendo il rigore tecnico a una ricerca costante estetica e innovativa. È riconosciuta tra le figure femminili più influenti del settore. Lavora presso il laboratorio di “Fabrizio Galla” ed è Chef Ambassador per marchi di rilievo. La sua filosofia valorizza gli ingredienti e la stagionalità. Inoltre, come docente alla Great Candies Pastry Academy, crede nella trasmissione del sapere alle nuove generazioni a cui cerca di tramandare il valore dell'alto artigianato, salvaguardando la tradizione pur distinguendosi per espressioni moderne e originali.



EUGENIO MORRONE

MAESTRO DELL'ARTE DELLA GELATERIA ITALIANA



Eugenio Morrone, gelatiere e imprenditore, firma il successo dello storico locale “Il Cannolo Siciliano” a Roma. Partendo dai sapori mediterranei ha sviluppato una filosofia ispirata alla naturalità, con una selezione rigorosa delle materie prime e una costante ricerca dell’equilibrio dei sapori. Campione alla Gelato World Cup 2020 e inserito nella Hall of Fame del Gelato Festival World Ranking, affianca alla produzione un forte impegno nella formazione. Come Maestro APEI e Presidente del Club Italia per la Coppa del Mondo della Gelateria, Morrone coniuga la dimensione imprenditoriale con l’attività didattica, promuovendo il valore del Made in Italy nel mondo.



NICOLA BERTINELLI

MAESTRO DELL'ARTE CASEARIA ITALIANA



Nicola Bertinelli guida la sua azienda familiare, nel territorio parmense, valorizzando il legame diretto tra la terra e la produzione. Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, rappresenta un punto di riferimento capace di far dialogare la tradizione agraria con strategie competitive internazionali. Il suo lavoro tutela la cultura della produzione come patrimonio da difendere, integrando obiettivi commerciali e sostenibilità della filiera. Figura centrale dell'arte casearia, unisce l'esperienza maturata sul campo a una solida visione strategica volta a valorizzare l'intero comparto agroalimentare italiano e, in particolare, il Parmigiano Reggiano, tra i prodotti più riconosciuti e apprezzati a livello internazionale.