

L'iniziativa | del Corriere



1 Fabio Fazio mostra il premio speciale della giuria ricevuto per aver ridato vita alla Lavoratti **2** Alcuni membri della giuria: Lucio Cavazzoni, Guido Tommasi, Luca Iaccarino, Emilia Terragni **3** Andrea Berton, friulano di 52 anni, chef stellato del ristorante omonimo **4** Antonia Klugmann, triestina **5** 43enne, chef stellata de «L'Argine a Vencò» **6** Enrico Crippa, tre stelle Michelin con il suo «Piazza Duomo» ad Alba **7** Davide Oldani, milanese di 55

anni, due stelle Michelin al «D'O» di Cornaredo **8** Anissa Helou, foodwriter, membro della giuria dei Cook Awards **9** Antonio Guida, 50 anni, bistellato chef salentino del ristorante «Seta», a Milano **10** Lo chef Moreno Cedroni, due stelle Michelin alla «Madonnina del Pescatore» e Giuseppe D'Aquino, neostellato al «Ristorante Famiglia Rana» **11** Angela Frenda con Ernst Knam e la torta speciale per Cook **12** Il pasticciere Sal De Riso

Cook Awards 2022

Ecco i 6 volti del cibo

La «Chef novità dell'anno» 2022 è Carlotta Delicato, cuoca che ha scommesso sul suo paese d'origine — Contigliano (Rieti), meno di quattromila abitanti — per aprire il suo ristorante e provare a conciliare la vita familiare con quella lavorativa. A un altro chef, Lorenzo Cogo, è andato il riconoscimento per l'«Innovazione»: per abbattere la distanza con i clienti il cuoco vicentino si è inventato un nuovo format, il «social club», e cioè piatti da alta ristorazione serviti in uno spazio informale, allestito come una casa. Regina del «Food reporting» la studentessa universitaria Aurora Cavallo, alias «Cooker Girl»: un'influencer da un milione di follower su TikTok che prepara «in presa diretta» ricette tradizionali. Per la «Sostenibilità» il volto del 2022 è la panificatrice Silvia Cancellieri di «Tondo Forno», che grazie a un'idea generosa (il pane sospeso) è diventata un'eroina del quartiere Isola a Milano. Sul fronte «Bartending and spirits trend» il ta-

Ieri a Milano la cerimonia che ha proclamato i talenti del food secondo il *Corriere*. Premio speciale della giuria a Fabio Fazio

lento 2022 è la barlady Martina Bonci, che gestisce il cocktail bar di Gucci a Firenze, «Giardino 25», curando non solo i drink ma tutti gli aspetti manageriali. E infine, per la «Wine Lists», il riconoscimento è andato a Donato Addesso, sommelier del ristorante stellato «Vintantonio Lombardo» a Matera: carta dei vini piena di chicche e un approccio mai invadente con gli ospiti.

Sono i sei «talenti del cibo» proclamati ieri al Blue Note di Milano durante la serata dei Cook Awards, i riconoscimen-

ti che ogni anno Cook e il *Corriere della Sera* assegnano alle storie più innovative del settore. Storie scovate con un lungo percorso di scouting, che comincia con le segnalazioni della redazione di Cook e della giuria di esperti — composta da Lucio Cavazzoni, cofondatore di GoodLand, Anissa Helou, foodwriter, Luca Iaccarino, giornalista e critico gastronomico, Antonia



Klugmann, chef stellata de «L'Argine a Vencò», Paolo Marchi, giornalista e fondatore di Identità Golose, Emilia Terragni, direttrice editoriale Phaidon e Guido Tommasi, direttore editoriale Guido Tommasi Editore — e si conclude con le votazioni online dei lettori, anche quest'anno numerosissime. Sul palco, insieme alla responsabile editoriale di Cook Angela Frenda si sono avvicendati i rappresentanti delle aziende che sostengono l'iniziativa, ciascuno abbinato a una particolare categoria: Mario Zanetti, direttore generale Costa Crociere («Chef novità dell'anno»), Antonella Paternò Rana, responsabile globale marketing, comunicazione e ristorazione Pastificio Rana («Innovazione»), Marella Levoni, direttrice comunicazione Levoni («Food reporting»), Carolina Vergnano, ad Casa del Caffè Vergnano, rappresentata sul palco dalla nipote Delfina Ferrero, quinta gene-





Sul palco
Ieri al Blue Note di Milano i volti 2022 dei Cook Awards, i riconoscimenti del «Corriere della Sera» dedicati ai professionisti più innovativi del mondo food (foto Manuel Eletto)

I protagonisti della serata



«Chef dell'anno»
Rallentare, la scelta di Carlotta Delicato

«Novità in cucina, un percorso che anche noi come gruppo abbiamo compiuto attraverso la qualità e la lotta agli sprechi: a bordo delle nostre navi doniamo il cibo in eccesso e stiamo attenti alla provenienza delle materie prime». Così Mario Zanetti, direttore generale di Costa Crociere, ha introdotto Carlotta Delicato del «Ristorante Delicato» di Contigliano (Rieti), proclamata volto food 2022 nella categoria Chef novità dell'anno. (b.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«Innovazione»
Cene «come a casa» L'idea di Lorenzo Cogo

Innovazione? «Per noi significa tante cose: a esempio amore, assenza di paura, speranza. Per questo ha senso essere qui oggi», ha detto Antonella Rana, responsabile globale marketing, comunicazione e ristorazione di Pastificio Rana, che ha supportato la categoria Innovazione. A distinguersi nella sezione è stato lo chef Lorenzo Cogo di «Lorenzo Cogo Social Club», progetto a metà tra home restaurant e spazio eventi nel Vicentino. (b.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«Food reporting»
Le ricette accessibili di Cooker Girl

«Crediamo in chi scrive di cucina in maniera utile, competente e divertente, e questa è la categoria che più ci rappresenta», ha spiegato Mirella Levoni, direttrice della comunicazione dell'omonima azienda di salumi che fin dalla prima edizione dei Cook Awards appoggia la sezione «Food reporting». Ieri è stata proclamata Aurora Cavallo, nota sul web come «Cooker Girl»: un milione di follower e due libri di ricette all'attivo. (b.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

razione della famiglia Vergnano («Sostenibilità»), Fabio Torretta, direttore generale di Compagnia dei Caraibi («Bartending&Spirits trend»), Beniamino Garofalo, ad Santa Margherita Gruppo Vinicolo («Wine List») e il sindaco di Urbino Maurizio Gambino, in rappresentanza del «territorio dell'anno» che ha accompagnato questa edizione dei Cook Awards. Novità di quest'anno, il premio speciale della giuria a Fabio Fazio, che con la moglie Gioia Selis e la coppia di amici Davide Petrini e Alessia Parodi ha rilevato e ridato vita alla «fabbrica di cioccolato» Lavoratti 1938 di Varazze.

Durante la cena sono stati serviti il raviolo alla genovese, tonno, jus di vitello di Giuseppe D'Aquino, lo chef del «Ristorante Famiglia Rana» fresco di stella Michelin, studiato apposta per la serata in edizione limitata, e il piatto dello chef bistellato della «Madonna del Pescatore» Moreno Cedroni, «Ermo Colle» (bacalà con salsa di friggiteelli, quinoa agrodolce e salsa thai). Gran finale con il cioccolato di Paolo Brunelli, i tartufi della Lavoratti 1938, la torta speciale preparata da Ernst Knam e i panettoni degli Artisti del panettone. I piatti ricevuti dai volti food 2022 sono firmati Mario Luca Giusti, mentre Ratti ha fornito tessuti e accessori.

Alessandra Dal Monte
© RIPRODUZIONE RISERVATA



«Sostenibilità»
Il pane sospeso di Tondo Forno

«Sostenibilità è una parola che proietta Caffè Vergnano nel futuro», ha sottolineato Carolina Vergnano, ad dell'omonima torrefazione di Chieri, rappresentata ieri dalla nipote Delfina Ferrero, quinta generazione della famiglia. L'azienda ha aderito ai Cook Awards appoggiando proprio questa categoria: il riconoscimento è andato a Silvia Cancellieri, ideatrice con Renato Nassini di «Tondo Forno Artigiano» e del progetto «pane sospeso». (b.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«Bartending»
Martina Bonci, professione manager

«La mixology ha fatto ingresso a gamba tesa nella ristorazione. Noi abbiamo iniziato a portarla in questo settore in tempi non sospetti. Anche per questo ha senso essere qui oggi», ha detto Fabio Torretta, general manager di Compagnia dei Caraibi, che ha promosso la categoria «Bartending & spirits trend» con il brand Rum Diplomatico. Volto per il 2022 è Martina Bonci, bar manager di «Giardino 25», cocktail bar di Gucci a Firenze. (b.m.)

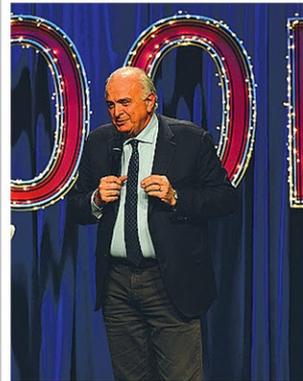
© RIPRODUZIONE RISERVATA



«Wine List»
Donato Addesso, sommelier gentile

«Vino è convivialità e quindi quale luogo migliore della ristorazione incarna questa parola?», si è chiesto Beniamino Garofalo, ad di Santa Margherita Gruppo Vinicolo, che ha supportato «Wine List», la categoria introdotta da quest'anno ai Cook Awards. A classificarsi al primo posto è stato Donato Addesso, trentenne, salernitano di origine, maître sommelier di «Vitantonio Lombardo Ristorante», una stella Michelin a Matera. (b.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Urbino
Patria del biologico tra arte e storia

«Urbino lega la propria immagine al Rinascimento, ma anche al rispetto per l'ambiente», ha spiegato Maurizio Gambini, sindaco della città marchigiana che ha accompagnato l'edizione dei Cook Awards di quest'anno. «Rispetto per l'ambiente — ha aggiunto — si spiega pure con ciò che è successo dal 1970: è nato un nuovo modo di produrre grazie all'agricoltura biologica, avviata dall'imprenditore marchigiano Gino Girolomoni». (b.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



8



9



10



11