



Eventi - Dal Prof. Calabrese a Inalpi, Celli e Bartocci: festa a Montecitorio per le "100 Eccellenze Italiane"

Roma - 20 dic 2023 (Prima Pagina News) La cerimonia di premiazione si è svolta alla presenza delle Istituzioni e del Vice Presidente Camera On. Giorgio Mulè.

Dal Prof. Giorgio Calabrese a chef Paolo Celli, passando per Inalpi, il marchigiano Daniele Bartocci (King of Pizza) e Acqua Smeraldina. Sono loro tra le 100 storie di successo per la serata di gala delle 100 Eccellenze Italiane 2023. A Montecitorio, sede Camera dei Deputati, giovedì 30 novembre sono stati assegnati i riconoscimenti ai protagonisti dell'Italia che funziona, dall'imprenditoria al food, passando per la televisione. Tra i big premiati Paolo Bonolis e Gianluigi Buffon. Ma anche tanti illustri player del panorama food, espressione del talento, dell'ingegno italiano e del miglior know-how. Per questa nona edizione del Premio 100 Eccellenze Italiane, patrocinata dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri e da altri Ministeri (con la presenza dell'editore Dott. Riccardo Dell'Anna che pubblicherà nel 2024 il volume delle 100 eccellenze italiane) a livello food sono stati assegnati illustri riconoscimenti. Tra i protagonisti dell'evento che sono saliti sul palco a ritirare l'ambito riconoscimento annuale chef Paolo Celli, il cuoco di Hollywood che ama la Toscana. Ma anche l'azienda Inalpi nel lattiero-caseario, così come il giornalista e food manager Daniele Bartocci (giudice del campionato internazionale di pizza gourmet 'King of Pizza' su Sky Canale Italia) e il Prof. Giorgio Calabrese, che ha espresso il suo giudizio ottimistico sulla cucina italiana. Certamente spicca il nome del marchigiano Daniele Bartocci, il più giovane tra i premiati dell'evento condotto da Alda d'Eusanio, pluripremiato professionista food e oggi impegnato nello Sviluppo Nuovi Mercati Tre Valli Cooperlat. Chef Celli e il food manager Daniele Bartocci si sono detti emozionati e felici di questo riconoscimento, così come Calabrese. "Penso che riguardo al vivere 100 anni, visto che siamo col Giappone il paese più longevo del mondo, la gente si sia resa conta che non è un caso – ha commentato sul palco il Prof. Calabrese, spesso ospite in Rai – Assolutamente non è un caso. È una causa. Abbiamo in sostanza capito una cosa. Non dobbiamo drogarcì, no alcool, no fumo. Siamo il paese più bello del mondo, abbiamo un Ministero Sanità che funziona benissimo, per cui siamo dentro un concetto nella salute e nella prevenzione. Per non ammalarci tu mangi bene, metti la giusta benzina nella macchina e la macchina non ti lascia a piedi. Se poi ne metti molta hai anche le riserve. Mi sono reso conto che gli amici americani, che io adoro, hanno tutte le virtù del mondo tranne quella dell'alimentazione. Noi dunque diciamo a loro: voi dateci i soldi, noi vi spieghiamo come vivere più a lungo. Grassi? Loro non hanno intanto una tradizione, noi abbiamo la dieta mediterranea. Col Segretario Generale Leonardi facciamo tutto un lavoro di concerto per cercare di sensibilizzare i nostri bambini soprattutto. Sì perché con la Prof. Colao, con cui si collabora molto essendo una scienziata di alto livello, noi che siamo



anche americani, facciamo questo discorso agli americani. In sostanza loro percepiscono la parte scientifica, però in America se vuoi essere importante devi essere ammalato. In Italia se vuoi essere importante devi essere sano. Ebbene, noi ci lamentiamo ma quando andiamo in America vogliamo tornare in Italia a farci curare perché qui abbiamo grandi medici, grandi ospedali e strutture. E perché abbiamo sempre avuto un grande Ministero della Salute. In America non ti muovi senza soldi". "Sono particolarmente felice di questo riconoscimento che dedico alla mia famiglia – ha commentato ai margini di 100 Eccellenze Italiane 2023 Daniele Bartocci di Jesi, recente ospite in tv a Rtv38 e in radio a Isoradio Rai per parlare di food trend e carenza di chef in Italia –. Credo che il nostro cibo sia il migliore al mondo, dunque deve essere tutelato e difeso da qualsiasi imitazione. Senz'altro Vegetale e biologico, così come plant-based, sono alcuni degli elementi trainanti del settore, termini sempre più nel vocabolario comune del popolo italiano. E questo credo sia un segno positivo perché va di pari passo con l'espandersi del concetto di sostenibilità a livello europeo e degli slogan ambientalistici, il tutto nel rispetto dell'intero ecosistema che ci circonda".

(Prima Pagina News) Mercoledì 20 Dicembre 2023