



**ForteVillage**  
SARDEGNA

## COMUNICATO STAMPA

### **“Food and Travel Italia, Awards 2018 al Forte Village Resort in Sardegna”**

**L'Italia intera, affascinata da un format che valorizza Cibo, Vino, Turismo e Cultura territoriale.**

*Forte Village Resort, Santa Margherita di Pula 12 ottobre 2018* - Si è rivelata un vero e proprio successo la prima edizione italiana degli Awards Food and Travel Italia, il primo magazine a livello internazionale, che si occupa di enogastronomia, beverage, viaggi gourmet e turismo di alto profilo. Evento patrocinato dall'ENIT (Agenzia Nazionale Turismo). A determinare i finalisti sono stati i voti pervenuti dai lettori sul sito web della rivista. Le graduatorie finali sono state rese pubbliche, durante la serata di gala del Premio, dall'editore italiano Pamela Raeli affiancato dal giornalista Giocchino Bonsignore.

I riconoscimenti assegnati hanno spaziato in tutti gli ambiti della Ristorazione e dell'Ospitalità/Turismo. Oltre al Ristorante dell'anno, con le sottocategorie Classico, Emergente, Osterie/Trattorie e Stellato, e all'Hotel dell'anno, con le sottocategorie In città, Fuori Città, Agriturismo e B&B, Resort e Spa, gli Awards di Food and Travel Italia hanno premiato i professionisti distintisi nel 2018: Maître, Sommelier, Enologo, Cantina, Chef, Maestro Gelatiere e Pizzaiolo. Inoltre, sono stati esaltati i prodotti e le aziende/organizzazioni di eccellenza nelle categorie vino, materia prima, pasticceria, scuola di cucina e di alta formazione di sala, wedding planner, compagnia aerea, compagnia di crociera, tour operator, location, destinazione, regione, territorio e città gastronomica dell'anno. A completare questo spettacolare *parterre de rois* che si è trovato riunito al Forte Village sono stati assegnati i premi speciali dal board di Food and Travel a professionalità e personalità che hanno dato particolare lustro ai settori di appartenenza. Grande approvazione di Gregor Rankin, Editore di Food and Travel UK, che ha manifestato sul palco l'impegno costante di Food and Travel Italia per valorizzare e promuovere l'imprenditoria italiana nel Mondo.

Durante la serata è stata presentata l'Associazione “Alessandra X per le Donne”, in memoria di Alessandra, una Donna che credeva nel valore femminile e nel progresso della ricerca medico-scientifica a supporto della salute delle donne durante il percorso oncologico. Il Prof. Giovanni Scambia, tra i migliori ginecologi oncologi italiani di fama internazionale, nonché Direttore Scientifico della Fondazione Policlinico Universitario A. Gemelli, IRCCS di Roma, è Presidente Onorario dell'Associazione.

A conclusione della cena di Gala si è potuto degustare il Garibaldi, gelato dei due mondi, voluto e ideato da Food and Travel Italia e realizzato dall'ingegno di Massimiliano Scotti ed Eugenio Morrone.

*“Sono orgogliosa di aver riunito in un'unica serata straordinarie personalità, imprese e uomini eccellenti che ogni giorno con impegno e sacrificio rendono grande ed internazionale la Nostra Italia. Ringrazio tutti per l'affetto e la stima dimostrati che rendono ancor più speciale il mio mestiere. Proprio per questo ho voluto essere io in prima persona, affiancata da Giocchino Bonsignore, ad accogliere i premiati sul palco e motivare i riconoscimenti assegnati. Un pensiero speciale agli sponsor che hanno supportato l'iniziativa e credono in Food and Travel Italia. Un abbraccio a Marco Sutter, Direttore Responsabile Food and Travel Italia, che ha lavorato al mio fianco per tutta la riuscita dell'evento e a Gianfranco Peruzzi della Regione Piemonte. Un riconoscimento al Forte Village Resort nella figure di Lorenzo Giannuzzi - Amministratore Delegato e Direttore Generale; Magno Cristiani - Resident Manager; Paolo Mancuso - Director of Projects & Business Development; Marco Lucrezi - Marketing Director; Fabio De Marco - Director of Conference & Incentive; Francesca Lucchese - Events Executive e Raffaella Zedda PR Coordinator, Antonio Cicerelli F&B Director, Paolo Simioni - Executive Chef.”*

L'Editore, Pamela Raeli

# LA CLASSIFICA FINALE

## RISTORANTI dell'anno

### **I Classici**

- 1° - Don Alfonso 1890 (NA)
- 2° - Grem Le Club (VC)
- 3° - Don Lisander (MI)

### **Gli Emergenti**

- 1° - Bros' (LE)
- 2° - Zash (CT)
- 3° - La Rampina (MI)
- 3° - Materia Prima (AQ)

### **Le "Osterie"**

- 1° - Osteria del Guà (VI)
- 2° - Taverna del Porto (LE)
- 3° - Pescheria con cottura (MI)

### **Gli Stellati**

- 1° - La Pergola, Heinz Beck (RM)
- 2° - D'O, Davide Oldani Cornaredo (MI)
- 3° - Pomiroeu, G. Morelli Seregno (MB)

## HOTEL dell'anno

### **In città**

- 1° - Palazzo Parigi (MI)
- 2° - Hotel Splendide Royal (RM)
- 3° - Belmond Hotel Cipriani (VE)

### **Fuori città**

- 1° - La Madernassa (CN)
- 2° - Zash (CT)
- 3° - Rosewood Castiglion del Bosco (SI)

### **Agriturismi & B&B**

- 1° - Tenuta Montemagno (AT)
- 2° - Il Borro (AR)
- 3° - Il Castello nella Tuscia - Santa Cristina (VT)

### **Resort**

- 1° - Forte Village (CA)
- 2° - Vinilia Wine Resort (TA)
- 2° - Il Ciocco Tenuta e Parco (LU)

### **Spa**

- 1° - Masseria San Domenico
- 1° - Hotel Cristallo Cortina
- 2° - Spa Esplanade Tergesteo

## MATERIE PRIME DELL'ANNO

- 1° - Pesce Marpesca
- 1° - Pomodoro Ciro Flagella
- 1° - Prosciutti Ruliano

## PASTICCERIE DELL'ANNO

- 1° - Martinucci (LE)
- 1° - Morlacchi (BG)
- 1° - Sal de Riso (SA)

## CHEF DELL'ANNO

- 1° - Davide Oldani
- 2° - Antonio Guida
- 3° - Michelangelo Mammoliti

## MAESTRI GELATIERI

- 1° - Eugenio Morrone (RM)
- 1° - Massimiliano Scotti (PV)
- 3° - Vetulio Bondi (FI)

## PIZZAIOLI DELL'ANNO

- 1° - Franco Pepe
- 2° - Ciro Oliva
- 3° - Gino Sorbillo

## SOMMELIER DELL'ANNO

- 1° - Gianni Sinesi
- 1° - Sofia Carta
- 2° - Juan Pablo Nieva

## MAITRE DELL'ANNO

- 1° - Giuseppe Collu
- 1° - Matteo Zappile
- 2° - Antonio Casillo

## ENOLOGI DELL'ANNO

- 1° - Riccardo Cotarella
- 2° - Marco Mascellani
- 3° - Vittorio Festa

## PRODUTTORI/CANTINE

- 1° - Vespavignaioli
- 2° - Cantine Coppo
- 2° - Carpineto

## VINI DELL'ANNO

- 1° - Riserva di Costasera, Amarone della Valpolicella Classica, Masi
- 2° - San Clemente, Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini
- 2° - Tignanello, Cantina Antinori

## SCUOLE DELL'ANNO

### di alta formazione dell'ospitalità italiana

- 1° Alma (PR)

### di formazione di sala

- 1° - Intrecci (VT)
- 1° - Noi di Sala (RM)

## WEDDING PLANNER DELL'ANNO

- 1° - Angelo Garini
- 2° - Raffaella Rimassa
- 3° - Elena Renzi

## COMPAGNIE AEREE

- 1° - Alitalia
- 1° - Etihad Airways
- 3° - Air Dolomiti

## COMPAGNIE DI CROCIERA

- 1° - SilverSea
- 2° - Costa Crociere
- 3° - MSC Crociere

## DESTINAZIONI DELL'ANNO

- 1° - Lecce
- 2° - Como
- 3° - Matera

## LOCATION DELL'ANNO

- 1° - Gibò
- 2° - La Capannina
- 3° - Terrazza Martini

## TOUR OPERATOR DELL'ANNO

- 1° - Stile Divino
- 1° - Francorosso
- 3° - Gattinoni

## REGIONI DELL'ANNO

- 1° - Piemonte
- 2° - Puglia
- 3° - Abruzzo

## TERRITORI DELL'ANNO

- 1° - Salento, Puglia
- 2° - Langhe, Piemonte

- 3° - Alto Sangro, Abruzzo

## CITTÀ GASTRONOMICHE

- 1° - Modena
- 2° - Cagliari
- 3° - Milano

## PREMI SPECIALI

Chef Internazionale 2018

### **NIKO ROMITO**

Chef F&T Italia 2018

### **DAVIDE OLDANI**

Chef Ambassador Italia 2018

### **ENRICO CERA**

Chef Emergente 2018

### **FLORIANO PELLEGRINO**

Chef Best Values dell'anno

### **ANTONIO GUIDA**

Lettore F&T Italia 2018

### **CLAUDIA MARIA BONI**

Imprenditore 2018

### **MASSIMO MACCAFERRI**

Progetto Innovativo Food 2018

### **BNP PARIBAS ASSET**

### **MANAGEMENT**

Vino dell'anno 2018

### **BRUNELLO DI MONTALCINO**

### **DOCG SELEZIONE "PRIME DON-**

### **NE" Donatella Cinelli Colombini**

Hotel dell'anno 2018

### **VILLA CORA**

Premio Speciale

### **MARTINO RUGGIERI**