

Premio Eccellenza della Sala italiana: al Senato la prima edizione dedicata ai protagonisti dell'ospitalità

6 Maggio 2026

di Redazione



ROMA – Si è svolta ieri, nella Sala Atti Parlamentari del Senato della Repubblica, la prima edizione del Premio Eccellenza della Sala Italiana, promosso da Milano Wine Week e Wine List Italia con il patrocinio del Senato della Repubblica.

Un appuntamento atteso, e per molti versi necessario. Perché se negli ultimi vent'anni la cucina italiana ha saputo costruire un vero e proprio star system – portando i suoi chef sotto i riflettori, rendendoli volti riconoscibili, ambasciatori di un'idea di Italia nel mondo – la sala è rimasta nell'ombra. Eppure è lì, in quella dimensione silenziosa e orchestrata, che si compie davvero l'esperienza della grande ristorazione. È il sommelier che trasforma una cena in un

racconto, che guida con discrezione e competenza, che conosce ogni bottiglia come una storia da svelare al momento giusto. È il maître che costruisce il ritmo di una serata, che legge gli ospiti, che tiene insieme ogni dettaglio. Sono loro, i professionisti della sala, a fare la differenza tra un pasto e un'emozione.

Questo premio nasce dalla convinzione che anche la sala meriti il suo star system: nomi da conoscere, storie da raccontare, figure di riferimento capaci di ispirare le nuove generazioni e di restituire al servizio il prestigio che gli appartiene.

Nel corso della cerimonia sono intervenuti **Gian Marco Centinaio**, vice presidente vicario del Senato della Repubblica; **Federico Gordini**, presidente di Milano Wine Week; **Marco Reitano**, sommelier e co-curatore di Wine List Italia; **Giacomo Bullo**, communication manager Alma; **Alessia Meli**, COO Gruppo Ginobbi; **Mario Di Paolo**, Founder di Spazio Di Paolo; e **Francesca Romana Barberini**, conduttrice RadioTv e narratrice gastronomica. A moderare i lavori, **Michele Cagiano**, vicedirettore di Sky TG24.

Sono stati premiati 30 protagonisti della sala italiana, selezionati come figure di riferimento per eccellenza, autorevolezza e contributo alla cultura dell'ospitalità nel nostro Paese. Professionisti che svolgono il loro lavoro ai massimi livelli e che hanno contribuito a costruire la storia della ristorazione italiana, continuando, con la loro presenza quotidiana, a plasmarne gli standard. Nomi che meritano di essere conosciuti, celebrati, raccontati – perché dietro ogni ristorante stellato, dietro ogni esperienza memorabile, c'è anche – e spesso soprattutto – la loro firma.

A sottolineare il valore simbolico dell'iniziativa, anche il premio fisico, realizzato appositamente per questa prima edizione dal wine designer Mario Di Paolo. Un oggetto dal forte carattere identitario, pensato come elemento iconico e rappresentativo del progetto, consegnato ai premiati all'interno di una box dedicata: un segno tangibile che accompagna il riconoscimento e ne rafforza il valore nel tempo.

I premiati della prima edizione

Raffaele Alajmo – Alajmo – Sarmedola (PD)
Piero Alciati – Da Guido – Cuneo (CN)
Riccardo Andreoli – Duomo Ciccio Sultano – Ragusa Ibla (RG)
Nadia Benech – La Ciau del Tornavento – Treviso (CN)
Valentina Bertini – Langosteria – Milano
Cinzia Boggian – La Peca – Lonigo (VI)
Mariella Caputo – Taverna del Capitano – Marina del Cantone (NA)

Ivana Capraro – Castel Fine Dining – Tirolo (BZ)
Rossella Cerea – Da Vittorio – Brusaporto (BG)
Maurizio Cerio – Don Alfonso – Sant’Agata Sui Due Golfi (SA)
Luca Costanzi – Mirabelle – Roma
Giuseppe Cupertino – Borgo Egnazia – Savelletri (BR)
Nicola Dell’Agnolo – Aimo e Nadia – Milano
Umberto Giraudo – Romeo – Roma
Oscar Mazzoleni – Al Carroponi – Bergamo
Luca Nicolis – Antica Bottega del Vino – Verona
Sokol Ndreko – Principe Forte dei Marmi –
Mariella Organi – Madonnina del Pescatore
Giuseppe Palmieri – Osteria Franciscana
Nando Papa – Verdura Resort
Manuele Pirovano – D’O
Leopoldo Ramponi – Al Bersagliere
Marco Reitano – La Pergola
Cristiana Romito – Reale
Antonio Santini – Dal Pescatore
Michela Scarello – Agli Amici
Alberto Tasinato – L’Alchimia
Giulia Tavolaro – Maxi
Alessandro Tomberli – Pinchiorri
Catia Uliassi – Uliassi

La due giorni romana ha portato con sé anche due annunci destinati a segnare il futuro del progetto.

Il primo riguarda la composizione della commissione che curerà l’edizione nazionale di Wine List Italia, in programma a ottobre nell’ambito della nona edizione di Milano Wine Week: a guidare la selezione saranno **Ciro Fontanesi, Marco Reitano e Alberto Tasinato**, tre tra le voci più autorevoli della sommellerie e della ristorazione italiana, garanti di una ricerca che abbraccia tutto il territorio nazionale.

Il secondo annuncio apre uno scenario nuovo e ambizioso: la nascita della Roma Wine Week (3-9 maggio 2027). Il lancio è previsto per il 2027 – anno in cui Milano Wine Week raggiungerà la sua decima edizione – e rappresenta la naturale estensione di un progetto che ha dimostrato, in nove anni, di saper leggere e valorizzare le specificità dei territori. Roma non sarà una replica milanese, ma un format pensato attorno all’anima propria della città, alla sua stratificazione culturale, alla sua capacità unica di tenere insieme tradizione e

contemporaneità, artigianalità e visione. Un'altra grande capitale del gusto italiano prende posto sulla scena.

Con questa prima edizione del Premio Eccellenza della Sala prende avvio un appuntamento annuale pensato per dare continuità al riconoscimento e rafforzare la consapevolezza attorno al valore culturale e professionale della sala. Un percorso coerente con la vocazione di Milano Wine Week, che nelle sue nove edizioni ha dedicato un numero crescente di iniziative a questo tema: il Premio Carta Vini, giunto alla sesta edizione, celebra le migliori selezioni vinicole dei locali e del retail, restituendo ogni anno una fotografia dell'offerta enologica degli indirizzi del gusto di tutta Italia; il progetto Wine List Italia, lanciato nel 2022 per dare voce ai maestri della selezione attraverso una guida pubblicata annualmente da MWW Media, raccoglie centinaia di vini imprescindibili nelle carte dei più talentuosi sommelier della Penisola; Wine List Italia On Tour, infine, è lo spinoff con cui Wine List Italia arriva nei territori, selezionando a ogni tappa – Paestum, Ortigia e Roma quelle toccate quest'anno – una rosa di sommelier invitati a raccontare le referenze migliori attraverso un doppio format: una guida tascabile e un grand tasting aperto al pubblico.

Proprio a Roma, nella giornata precedente la cerimonia al Senato, si è tenuto il Grand Tasting di Wine List Italia On Tour – Roma con oltre 250 vini selezionati da 45 sommelier di 8 regioni, sotto la curatela di Marco Reitano, ospitato lunedì 4 maggio presso Palazzo Ripetta.

Il percorso proseguirà in ottobre con l'appuntamento conclusivo: il Wine List nazionale, nella cornice della nona edizione di Milano Wine Week, che riunirà 100 professionisti da tutta Italia in un grand tasting d'eccezione. In quella sede sarà presentata anche la nuova edizione della Guida: un volume in formato collezionabile che raccoglie i frutti di un anno di ricerca su tutto il territorio nazionale e oltre.

Il progetto si avvale del supporto di Lurisia, Sponsor del Tour e partner d'eccellenza nel racconto del gusto italiano.