

## A “EXCELLENCE 2021” 80 CHEF, 100 AZIENDE, 50 TALK E CONVEGNI SULLA RINASCITA DELL’ENOGASTRONOMIA



ROMA - Chiusura in grande stile per Excellence 2021, un'edizione, l'ottava, che ha confermato il felice format di una delle poche manifestazioni del settore in grado di soddisfare nel contempo i gusti degli appassionati e le esigenze degli operatori di settore. Grande affluenza nelle prime tre giornate, caratterizzate non solo dallo spettacolo messo in scena da alcuni dei più grandi chef romani e non, ma anche da una serie di appuntamenti

perfettamente in linea con il tema della manifestazione legata alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio.

A dare conferma dell'incredibile riuscita dell'evento - quello organizzato dai fratelli editori **Pietro e Claudio Ciccotti** - la presenza di 80 chef tra quelli impegnati in focus e incontri e il nutrito drappello protagonisti di cooking show, tutti rigorosamente sold out. Tra questi **Iside De Cesare, Daniele Lippi, Francesco Aprea, Domenico Stile, Giulio Terrinoni, Roberto Monopoli, Davide Pezzuto, Cristoforo Trapani, Fabio Ciervo, Michelino Gioia, Claudio Mengoni, Roy Caceres e Salvatore Bianco.**

Consegnati anche i Premi Excellence 2021, assegnati a personaggi e realtà del mondo enogastronomico che, durante l'anno, si sono particolarmente distinti. I premi, consegnati da PwC e TIM (Main e Platinum Sponsor dell'evento), sono andati ad **Alfonso Iaccarino**, chef del Ristorante Don Alfonso\*\* con il premio alla Carriera e a **Giuseppe di Iorio**, chef di Aroma Restaurant\* con il premio Chef 2021. Novità dell'anno il premio "Roma Brand Ambassador", sponsorizzato dal CAR (Centro Agroalimentare Roma) e consegnato nelle mani del tristellato **Heinz Beck**. Premiata anche **Chiara Soldati**, forza femminile e nuova generazione della storica azienda La Scolca di Gavi; e **Alessandro Cognale**, direttore di sala del noto ristorante Achilli al Parlamento.

Di gran rilevanza il talk Life Foster, voluto e organizzato dalla FIC (Federazione Italiana Cuochi), sul manifesto per la prevenzione dello spreco alimentare, che si rivolge tanto ai professionisti del settore quanto ai cittadini proponendo di diventare Ambasciatori sul tema per raggiungere l'obiettivo prefissato con la Commissione Europea, ossia dimezzare lo spreco alimentare pro capite entro il 2030.

Grande attenzione ed entusiasmo ha suscitato nella giornata conclusiva la terza edizione del Gelato World Eritage. Organizzato dall'Associazione Italiana Gelatieri il Challenge ha visto la competizione di sette squadre provenienti da Arabia Saudita, Bulgaria, Cina, Egitto, Giappone, Thailandia e Uzbekistan con l'Italia a fare da padrona di casa. Ognuno dei team ha presentato un gelato realizzato con ingredienti tipici della propria terra di origine.

Nelle due aree congressuali Excellence Arena ed Excellence Cloud oltre 25 tra talk, congressi e workshop tutti incentrati su innovazione tecnologica nel settore, valorizzazione del territorio e ricette per la rinascita del comparto con eventi organizzati da sigle come FIEPET, FIPE, CAR, FIC e AIG.

“Siamo estremamente soddisfatti del successo ottenuto da Excellence2021”, sottolinea **Pietro Ciccotti**, ideatore dell’evento ed editore di Excellence Magazine, “il fatto che circa 9 mila persone tra appassionati e operatori affollino quello che è a tutti gli effetti un convegno, è la dimostrazione di come produzione, ristorazione e cura per la materia prima siano ormai entrati a far parte della cultura di un pubblico sempre più vasto. Ed è bello vedere come Excellence, in questo ambito, sia diventato un preciso punto di riferimento”.