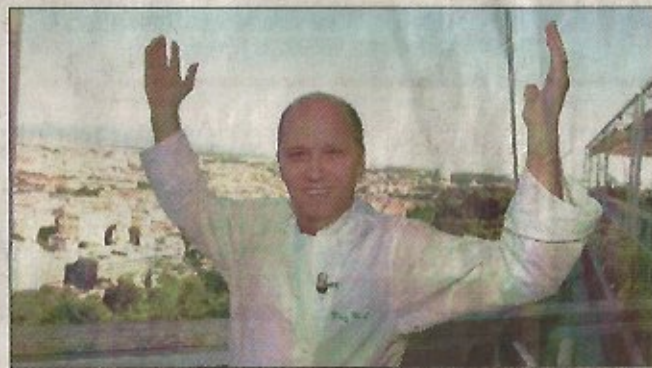


di GIACOMO A. DENTE

Il Gambero Rosso compie 25 anni e li festeggia con una grande kermesse, ma soprattutto con una riflessione appassionata dedicata a «Sua Eccellenza Italia», un concetto che è alla base di un volume dedicato a quel mondo straordinario di «chef, sommelier, cantinieri, industriali, importatori, giornalisti», che sono i protagonisti del wine&food italiano, come ha voluto sottolineare **Paolo Cuccia**, dinamico, grintoso presidente del Gambero Rosso. Teatro del grande spettacolo della cucina che festeggia sé stessa è stato ieri il Rome Cavalieri, il «duogo» di **Heinz Beck**, tre stelle Michelin sulla collina di Monte Mario. Quasi mille invitati, un tourbillon di stregati dal buono da mangiare, come il guru dei viaggi di qualità **Enrico Ducrot**, il direttore delle Guide dell'Espresso **Enzo Vizzari**, la raffinata arredatrice **Elisabetta Freda**, la storica **Eva Cantarella**, insieme a uomini della politica come **Francesco Rutelli** con la moglie **Barbara**

# Sapori made in Italy l'eccellenza è servita

**Heinz Beck, tre stelle Michelin, superstar romano nel suo ristorante in cima a Monte Mario**



A sinistra l'inarrestabile ambasciatore della cucina romana **Francesco Panella**, trasteverino doc  
A destra il mito della cucina abruzzese **Nico Romito**



**Palombelli, Franco Frattini, Stefano Rodotà**. Soprattutto un formidabile dispiegamento di vini e di ricette d'autore, garantite da vip dei salotti buoni della cucina come **Heinz Beck**, il raffinato mito abruzzese **Nico Romito**, insieme a **Valeria Piccini**, bistella del Caino di Montemerano.

Una serata in spruzzata di amarcord, quella del Gambero, protagonista il grande boom della cultura enogastronomica nel nostro Paese in que-



**Valeria Piccini, due stelle Michelin, donna di grande cuore e raffinate ricette nel cuore della Toscana**

sto ultimo quarto di secolo. Un percorso che parte dal mitico numero uno della rivista, firmata dal fondatore **Stefano Bonilli** sul Manifesto (titolo emblematico «i neoforchettoni»), alla Guida Vini d'Italia (nata nel 1988 e destinata a diventare uno dei grandi riferimenti nazionali del mondo enologico), al recentissimo «tre Bicchieri», primo quotidiano on line della wine economy.

D'altra parte il sistema agroalimentare italiano vale qualcosa come 170 miliardi di euro, come a dire dieci punti di Pil: è questa la realtà a cui si è rivolto «Sua Eccellenza Italia», maxi libro d'oro del wine and food italiano: ottocento pagine per ottocento protagonisti dell'eccellenza agroalimentare, dalla Abbazia di Novacella alla Zuegg leader delle conserve. Ne esce fuori un ritratto dettagliatissimo e appassionante delle realtà che hanno segnato la crescita del made in Italy goloso, quello che il presidente del gambero **Paolo Cuccia** paragona a una vera e propria riserva di petrolio. Un affresco nel quale fa piacere vedere, tra i 25 premiati, due eccellenze romane: **Heinz Beck**, per l'internazionalizzazione dei sapori italiani e l'inarrestabile **Francesco Panella** dell'Antica Pesa a Trastevere, per la sua capacità di far rivivere con ricette romane il vero glamour della dolce vita.

[giacomo.dente@ilmessaggero.it](mailto:giacomo.dente@ilmessaggero.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA