



## ***Primo piano - Roma, sabato al via 'Excellence 2018: Food innovation'***

**Roma** - 07 nov 2018 (Prima Pagina News) Il mondo del food italiano, infatti, già movimentata circa 134 miliardi di euro l'anno, con circa 35 miliardi di esportazioni (+66% circa di incremento nel decennio 2007/2016 – dati Federalimentare 2017) ed Excellence si pone come centro di incubazione dell'impresa italiana per la sua attività unica di creatore di rete di connettività col fine di far superare l'isolamento di cui, purtroppo, soffrono le aziende del nostro paese, siano esse piccole, medie e grandi. Cosa sia il cambiamento, come esso si attui nella ristorazione, come ogni chef e ogni azienda del settore si confronti con esso per crescere. Per dare risposte che siano efficaci per la definitiva creazione del "SISTEMA ITALIA" nel business mondiale del cibo, Pietro e Claudio Ciccotti di Horeca Media (società organizzatrice dell'evento) ed editori di Excellence magazine, hanno chiamato a raccolta grandi aziende che si occupano di organizzazione e sviluppo d'impresa come PwC, network internazionale leader nei servizi professionali alle imprese enti istituzionali come Regione Lazio/ARSIAL – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio e l'Università Roma Tre – Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche, insieme organizzazioni professionali come il JRE – Jeunes Restaurateurs d'Europe, ad aziende tecniche come Topkitcken, a scuole di formazione professionale di sala come "Intrecci" o scuole di cucina professionale, ad associazioni professionali e d'impresa come Ambasciatori del Gusto, Federalberghi Roma e Fimar, chef stellati Michelin e chef imprenditori, che hanno fatto della cucina la propria vita, aziende produttrici di pasta, vino, ortaggi, salumi, formaggi, aziende di selezione prodotti, aziende di comunicazione come il media partner la Repubblica Saperi perché, attraverso la creazione di connessioni dirette e confronti immediati si giunga ad uno stabile rapporto interno tra gli operatori italiani del mondo del food, perché diventi strumento di crescita. Inoltre un salotto verrà messo a disposizione di tutti gli espositori e chef: **TUTTO QUESTO È EXCELLENCE 2018! EXCELLENCE 2018 – I NUMERI** Il mondo del food italiano, infatti, già movimentata circa 134 miliardi di euro l'anno, con circa 35 miliardi di esportazioni (+66% circa di incremento nel decennio 2007/2016 – dati Federalimentare 2017) ed Excellence si pone come centro di incubazione dell'impresa italiana per la sua attività unica di creatore di rete di connettività col fine di far superare l'isolamento di cui, purtroppo, soffrono le aziende del nostro paese, siano esse piccole, medie e grandi. Questo ruolo è stato riconosciuto alla manifestazione dagli stessi chef e professionisti di settore: arrivata alla VI edizione, ha avuto un cammino incrementale di anno in anno, giungendo nel 2018 a contare la partecipazione di 120 chef, di cui oltre 40 stellati Michelin, che daranno vita ad altrettanti cooking show, 70 aziende produttrici tra artigianali e industriali di alta qualità, una previsione di oltre 5000 presenze tra pubblico e operatori professionali, oltre a convegni, seminari e talk show. Grande spazio verrà dato ai prodotti (che verranno non solo degustati ma anche utilizzati dagli chef) ma anche alla promozione delle figure professionali

in ascesa il Next Cooking Lazio e il contest Race to the Stars – Memorial Alessandro Narducci, il giovane chef stellato scomparso prematuramente in un incidente stradale e da sempre vicino ad Excellence. Il contest è riservato agli under 30 mentre il Next Cooking Lazio è dedicato agli chef laziali: entrambi sono stati fortemente voluti dall'Arsial per la valorizzazione delle risorse della regione. L'arrivo di un partner come PwC ha definito sempre meglio il carattere B2B della kermesse, che è nata per rendere possibile il sistema Italia nel food passando attraverso ricerca, studio, esperienza, scambio, innovazione e comunicazione. Inoltre la presenza della Università di Roma Tre con il corso di Laurea in Scienze e culture gastronomiche rende manifesta la vocazione alla formazione della manifestazione: gli allievi del corso di laurea si vedranno riconoscere la presenza presso Excellence come se fossero stati a lezione. Anche i metri quadrati cambiano: dai 1300 mq degli anni passati si passa ai 3.000 mq dello spazio dell'Ex-Dogana nel quartiere San Lorenzo, sorta col nome di Regia Dogana allo Scalo San Lorenzo agli inizi del '900 come scalo merci, oggi primo spazio temporaneo in area di archeologia ferroviaria della capitale. EXCELLENCE 2018 - IL PROGRAMMA Excellence 2018 propone un programma serrato di incontri, convegni e seminari, cooking show, degustazioni, talk show e contest gastronomici: ci sarà l'imbarazzo della scelta per chi parteciperà alla kermesse. Tanti gli eventi in contemporanea, veri e propri EVENTI NELL'EVENTO, un fitto e coinvolgente programma nelle QUATTRO LE AREE DA SCOPRIRE nei tre giorni della manifestazione: • la Tasting Area con più di 100 AZIENDE di food e la cooking station PASTA EXCELLENCE dove ogni ora si daranno il cambio chef importanti per raccontare al pubblico la loro idea sulla pasta; • l'Area Formazione nelle sale PwC ed in quella INTRECCI: Nella sala PwC si svolgeranno talk show e seminari durante tutti i tre giorni. Quest'area convegni, curata dal direttore scientifico dell'evento Nerina Di Nunzio Direttore IED Roma e Fondatore di Food Confidential, ospita i seguenti incontri: • "Dialoghi della cucina", momenti di confronto tra stampa, operatori e chef, • "Ricetta di donna - Donne di talento si raccontano", nato per dare visibilità alle donne imprenditrici, giornaliste e produttrici del settore enogastronomico; • "Facciamo dell'Italia un centro di cultura enogastronomica" a cura di Daniele Cernilli; • "Food Marketing" lezioni con l'Università San Raffaele; • Talk Show sul tema della Sala ristorante con Dominga Cotarella; Nella sala INTRECCI - Aula dedicata all'alta formazione di sala - prende il nome dalla scuola nata per portare sul mercato del lavoro della ristorazione professionisti di alto livello avrà un programma curato di formazione destinato ai giovani che vogliono intraprendere questa strada. Dalle 11.00 alle 18:30 dal sabato al lunedì si susseguiranno vari interventi tra i quali: • "Cinegustologia" a cura di Marco Lombardi con l'azienda Antichi Sapori; • Presentazione Ente Parco Regionale dell'Olivio di Venafro del Molise; • Presentazione libro "Braciami Ancora" di Michele Ruschioni; • "Presentazione Albergatore Day" a cura di Federalberghi Roma; • "DIALOGHI DELLA CUCINA" per i ragazzi di Uniroma3 con Luigi Cremona e Lorenza Vitali. LE AREE COOKING SHOW si dividono in: • FOOD INNOVATION: questa sala ospiterà sia i cooking show di chef di primo piano sulla scena nazionale e internazionale che racconteranno, attraverso le loro ricette, cos'è per loro il CAMBIAMENTO IN CUCINA e sia incontri ove si racconta il cambiamento. Questo il programma: • Si succederanno ogni ora dal sabato al lunedì dalle 13.00 in poi gli chef Giuseppe Di Iorio (Aroma), Iside De Cesare (La Parolina), Francesco Aprea (Imàgo), Gianfranco Pascucci (Pascucci al



porticciolo) veterani dell'evento, insieme a Salvatore Tassa (le Colline Ciociare), Roy Caceres (Metamorfosi), Michelino Gioia (Il Pellicano), Franco Madama (Magnolia), Massimo Viglietti (Achilli Enoteca al Parlamento), Oliver Glowig (Barrique), Domenico Stile (Enoteca La Torre), Stefano Marzetti (Mirabelle), Fratelli Lebano (Hotel Gallia), Ciro Scamardella (Pipero), Daniele Lippi (Il Convivio Troiani), Angelo Sabatelli (Sabatelli), Gianluca Renzi (Attimi), Alfonso Crisci (Taverna Vesuviana) e Simone Coletti (Sous Chef di Acquolina); • Sabato 10 novembre alle ore 20.00 ci sarà il primo appuntamento con la masterclass dello chef Luciano Monosilio con il prof. Fabio Bruni della Facoltà di Scienze e Culture gastronomiche di Roma Tre sul tema "Changing Pasta" – l'Evoluzione della Pasta, dai Grani locali alle Farine di insetti. • FOOD EXPERIENCE è un'area interamente dedicata alla sperimentazione e alla conoscenza delle materie prime dove sia team di esperti mostreranno le innovazioni, il design e la più alta tecnologia in materia di cucine professionali sia i cooking show formativi e dei contest. Infatti qui si svolgeranno: • il Contest Under 30 - Race To The Stars fortemente voluto da Regione Lazio/ARSIAL - Agenzia Regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio - dedicato ad Alessandro Narducci che permetterà a giovani cuochi di accedere a stage in importanti ristoranti stellati; • I cooking show delle scuole di cucina Les Chefs Blancs, A tavola con lo chef, Italian Kitchen Academy, Coquis • M'AMA.SEEDS – ARTE E ANTICHI GRANI – a cura di Alessia Montani della Galleria M'AMA.ART, sabato 10 novembre alle ore 12.30 - Tavola rotonda sui grani locali con presentazione del Parco della biodiversità M'Ama.Seeds che mescola arte – con il live painting di Yvonne Adreini - grani locali e alimentazione sostenibile. Le conclusioni saranno affidate al direttore del World Food Programme Vincenzo Sanasi D'Arpe. A seguire, alle 13.30, ci sarà il cooking show degli chef Massimo Giaquinta e Guido Galeota; • Eventi direttamente gestiti dalla Top Kitchen alla scoperta della tecnologia del prossimo futuro; • Lunedì 12 novembre alle ore 16, il secondo appuntamento con la masterclass dello Chef Luciano Monosilio con il prof. Fabio Bruni della Facoltà di Scienze e Culture gastronomiche di Roma Tre sul tema "Changing Pasta" – l'Evoluzione della Pasta, dai Grani locali alle Farine di insetti. • NEXT COOKING LAZIO: quest'area è dedicata agli chef laziali e ai prodotti regionali. • Dalle 12.00 alle 21.00 il sabato dalle 12.00 alle 20.00 domenica, chef del Lazio esalteranno i prodotti delle aziende locali con cooking show a quattro mani. Gli chef coinvolti sono Cezar Pedrescu e Andrea Quaranta, Tommaso Pennestri e Dino De Bellis, Martino Baldi e Giuseppe Milana, Marco Claroni e Mirko di Mattia, Ettore Moliteo e Federico Delmonte, Paola Colucci e Fundim Gjepali, Mario De Vito e Lorenzo Giorgi, Dario Rossi e Alain Rosica, Davide Boggian e Alessandro Capponi, Raffaele De Mase e Antonio Magliulo, Ornella De Felice e Lorenzo Iozzia, Pierluigi Gallo e Andrea Dolciotti, Riccardo Loreni e Tiberio Proietti, Roberto Campitelli e Laura Marciani, Max Cotilli e Antonio Gentile, Andrea Viola e Simone Nardoni. • Sabato 10 novembre alle ore 19.00 ci sarà l'appuntamento con la PASTICCERIA D'AUTORE: i Pastry Chef Federico Prodon e Dario Nuti, saranno i protagonisti di una "Sapida Illusione"; • Sabato 10 novembre, dalle ore 21.00 alle 23.00, l'evento CASTELLI ROMANI R.EVOLUTION – Aziende, Chef, Ristoratori e Bartender del territorio laziale raccontano la nuova Avanguardia dei Castelli Romani; • Domenica 11 novembre alle ore 20.00 – la Chef Iside De Cesare "ANGEL CHEF" cena standing di fundraising (20€ incluso l'ingresso all'evento - link sul sito) con Marta Cotarella al fine di costituire



una borsa di studio per giovani talenti per la Scuola di Alta Formazione di Sala INTRECCI. La cena standing verrà preparata insieme a cuochi di altissimo livello: Mirko Moglioni, Giovanni Cappelli, Stefania Scanavino e Davide Del Duca; chiude il dolce di Federico Prodon, mentre Eleonora De Venuti sarà presente nella duplice veste di cuoca e presentatrice. • AREA JRE – JEUNES RESTAURATEUR D'EUROPE – qui l'associazione professionale omonima ha riunito alcuni dei suoi chef patron per cooking show sempre all'insegna del CAMBIAMENTO e dell'INNOVAZIONE. Saranno tra i protagonisti, Davide Del Duca, Giulio Terrinoni, Paolo Trippini, Davide Maci, Marcello Trentini, Sergeev Nikita, Iside De Cesare; • SALOTTI B2B riservati, uno spazio ristorativo chiamato Excellence Bistrot ed un'AREA LOUNGE - VIP & PRESS. EXCELLENCE 2018 E ARSIAL/REGIONE LAZIO La collaborazione tra EXCELLENCE e Regione Lazio/ARSIAL, come accennato, prevede una serie di attività ed un contest per favorire l'occupazione, dare possibilità di crescita ai giovani professionisti e incrementare il commercio sia artigianale sia delle piccole e medie imprese. Tre sono le attività ideate: il NEXT COOKING LAZIO, dedicato agli chef laziali, il contest "Race To The Stars – Memorial Alessandro Narducci", la TASTING AREA dedicata ai prodotti del territorio e il Next Cooking Lazio che vedrà protagonisti 40 chef laziali realizzare ricette innovative ideate per valorizzare i prodotti e le biodiversità del territorio regionale. Il Contest "Race To The Stars" - Memorial Alessandro Narducci, dedicato al giovane chef scomparso prematuramente per un incidente stradale, nasce dalla collaborazione di EXCELLENCE con la Regione Lazio/ARSIAL per dare a cuochi professionisti Under 30 (nati entro il 1 gennaio 1988) la possibilità di approfondire la loro formazione e prevede una sfida tra 10 aspiranti chef. La giuria sarà composta da Iside De Cesare (La Parolina\*), Arcangelo Dandini (L'arcangelo), Salvatore Tassa (Colline Ciociare\*); Antonello Colonna (Open Colonna\*), Angelo Troiani (Il Convivio Troiani\*), Fabio Ciervo (La Terrazza dell'Eden\*), Angelo Sabatelli (Angelo Sabatelli\*); Giuseppe Di Iorio (Aroma Restaurant\*), Lele Usai (Il Tino\*). La Finale è prevista lunedì 12 novembre alle ore 16 sarà presentata da Eleonora Cozzella, mentre alla Consegna del Premio provvederà l'Assessore Agricoltura, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Ambiente e Risorse Naturali Regione Lazio Enrica Onorati. Saranno inoltre presenti i genitori di Alessandro Narducci, Maurizio Narducci ed Alessandra Gerace, e il Presidente di ARSIAL Antonio Rosati.

*(Prima Pagina News) Mercoledì 07 Novembre 2018*