



Premio

Enogastronomico

Edizione 2011

Piazza de' Chavoli

Piazza de' Chavoli, Piazza Cairolì, della Berlina, dell'Abbondanza, dell'Ortaggio... sono tutti nomi usati in epoche diverse, per indicare quella che in origine era conosciuta appunto come Piazza de' Chavoli, dove già nel XV sec. si svolgeva (come testimonia un documento dell'epoca) un animatissimo mercato: "la piazza de' chavoli – recita il documento - dove del chontinovo si v'è uno mercato d'ogni chosa, dove i contadini istanno a vender lenghie, lino, polli, frutte et ogni legume....".

L'aspetto attuale deriva da numerose ristrutturazioni: in epoca medicea vi fu collocata la statua dell'Abbondanza opera di Pierino Vinci ed il loggiato sul lato occidentale, presumibile regolarizzazione del perimetro. Successivamente (XVIII sec.) furono demolite le case di via de' Setaioli che andava a chiudere la piazza verso l'Arno e il secolo successivo si dette avvio all'apertura dell'attuale via Cavour.

Quando nel 1854 fu intrapreso il risanamento del quartiere di San Francesco, l'Ing. Bellini elaborò i lavori in tre momenti successivi che dettero forma all'attuale assetto urbanistico della zona. Oggi, da Piazza Cairolì (Piazza de' Chavoli), parte soltanto il primo tratto che dal lungarno va a concludersi nelle splendide Case Torri di Via de' Mercanti.

I cuochi pisani hanno ritenuto di poter trovare la possibilità di coniugare la storia della propria città con l'attività enogastronomica creando un premio di elevato livello denominato "Premio Piazza de' Chavoli".

Prendendo spunto dal toponimo e dalla statua dell'Abbondanza (realizzata da Pierino da Vinci, nipote del grande Leonardo su commissione di Cosimo I° De' Medici) che troneggia sulla colonna al centro della caratteristica piazza, hanno voluto creare questo premio per insignire ogni anno 6 personaggi che si sono affermati nel mondo dell'enogastronomia.

Per far questo è stato costituito un comitato formato da personaggi di grande rilievo culturale e/o esperti del settore. Le categorie a cui dovranno riferirsi i premiati sono: cuoco, ristoratore, viticoltore, storico dell'arte enogastronomica, giornalista enogastronomico e personaggio distintosi nel mondo dell'enogastronomia. L'orizzonte nel quale individuare queste figure è quello nazionale, europeo ed internazionale; si avrà così la possibilità di poter parlare della cucina pisana, toscana ed italiana in modo ampio ed articolato e quindi far sempre meglio conoscere le nostre peculiarità e potenzialità enogastronomiche, che riteniamo, non siano seconde a nessuno.

La manifestazione si tiene a Pisa nella prima settimana di Luglio, quale chiusura del "Giugno Pisano", e consta della solenne cerimonia della consegna del premio e del pranzo ufficiale conclusivo.

Il premio consiste in un'apposita incisione di una veduta della piazza realizzata dall'incisore pisano Viviano Viviani, tirata in solo sei copie destinate ai premiati, rogata da atto pubblico, questo per dare valore e prestigio all'opera dell'insigne maestro conosciuto in tutta Italia per la sua produzione artistica.



Piazza de' Chavoli, mercato delle vettovaglie (1907)



"Piazza Cairoli"
INC. AD. 2001

Scorcio di Piazza Cairoli con la Statua dell'Abbondanza appena restaurata (2006)



Se il "Piazza de' Chavoli" viene a buon diritto definito l'Oscar della Cucina Italiana, un valido motivo ci deve pur essere. Ogni settimana, nella varie regioni del nostro Paese, vengono consegnati da tempo memorabile, premi ed attestati a coloro che, per fortuna nostra e dei consumatori, hanno deciso di dedicare gran parte della loro vita alla diffusione della cultura enogastronomica italiana, divenuta base irrinunciabile per lo slow food internazionale.

Anche il "Piazza de' Chavoli" rientra in questo contesto ma con un piccolo distinguo. Da subito ha richiamato l'attenzione degli addetti ai lavori e di coloro che nel mondo rappresentano l'essenza dell'arte culinaria italiana e che sono stati onorati nel ricevere questo premio, tra i tanti rifiutati, come si evince dal prestigioso Albo d'Oro della manifestazione.

La riconoscenza di questi personaggi la si evince anche attraverso alcuni simpatici aneddoti. Il grande Sirio Maccioni che vola da New York a Pisa per ricevere l'artistica pergamena e poi, prima di ripartire, restituisce agli organizzatori i soldi del biglietto aereo.

L'inventore della prima ed inossidabile mini-rubrica enogastronomica televisiva "Gusto", il giornalista del TG5 Gioacchino Bonsignore, che entrando in una tradizionale "pizzeria a taglio" nel centro storico pisano scopre la "cecina" che propone successivamente nella sua trasmissione, in abbinamento allo champagne.

Il grande Luigi Veronelli che si commuove nel ricevere il premio, lui che di riconoscimenti, di ogni genere ne ha ricevuti praticamente in tutti i Paesi del mondo.

Donna José Rallo, prima imprenditrice siciliana del settore, colpita dalla gentilezza e dall'importanza della manifestazione, invitò a sue spese tutta la rappresentanza del Piazza de' Chavoli alla vendemmia di mezzanotte (che si tiene nella prima decade di agosto).

"Pennellate" di colorita umanità che hanno reso GRANDE un'iniziativa che adesso attende solo di essere comunicata al grande pubblico, attraverso adeguati mezzi mediatici scelti ed approntati da riconosciuti professionisti del settore.

Anno 2001

Fulvio PIERANGELINI
cat. Cuoco
 Giorgio PINCHIORRI
cat. Ristoratore
 Nicolò INCISA della ROCCHETTA
cat. Viticoltore
 Sandro VANNUCCI
cat. Giornalista enogastronomico
 Giovanni RIGHI – PARENTI
cat. Storico enogastronomico
 Sirio MACCIONI
cat. Personaggio

Anno 2002

Gualtiero MARCHESI
cat. Cuoco
 Antonio e Nadia SANTINI
cat. Ristoratori
 Donna José RALLO
cat. Viticoltore
 Luigi VERONELLI
cat. Giornalista enogastronomico
 Giuseppe BIGAZZI
cat. Storico enogastronomico
 Umberto MENGHI
cat. Personaggio

Anno 2003

Angelo PARACUCCHI
cat. Cuoco
 Alfonso JACCARINO
cat. Ristoratore
 Sandro BOSCAINI
cat. Viticoltore
 Martina CONSOLARO
 (Suor Germana)
cat. Giornalista enogastronomico
 Giovanni BALLARINI
cat. Storico enogastronomico
 On.le Ermete REALACCI
cat. Personaggio

Anno 2004

Igles CORELLI
cat. Cuoco
 Gian Luigi MORINI
cat. Ristoratore
 Jacopo BIONDI – SANTI
cat. Viticoltore
 Oliviero TOSCANI
cat. Giornalista enogastronomico
 Luigi PAPO
cat. Storico enogastronomico
 Paolo CALDANA
cat. Personaggio

Anno 2005

Giovanni Carlo ERBA
cat. Cuoco
 Leonardo MARCO
cat. Ristoratore
 Piernicola LEONE DE CASTRIS
cat. Viticoltore
 Emiliana LUCCHESI
cat. Giornalista enogastronomico
 Aldo SANTINI
cat. Storico enogastronomico
 Gioacchino BONSIGNORE
 (TG5 Gusto)
cat. Personaggio

Anno 2006

Fabio CAMPOLI
cat. Cuoco
 Luisa ed Angelo VALLAZZA
cat. Ristoratore
 N.H. marchese
 Vittorio PANCRAZI
cat. Viticoltore
 Claudio SOTTILI
cat. Giornalista enogastronomico
 Giacomo TACHIS
cat. Storico enogastronomico
 On.le Flavio TATTARINI
cat. Personaggio

Anno 2007

Giorgio NARDELLI
cat. Cuoco
 Raffaele e Massimiliano ALAJMO
cat. Ristoratore
 Franco e Giuseppe ARGIOLAS
cat. Viticoltori
 Mark ANTONI
cat. Giornalista enogastronomico
 Paolo MASSOBRIO
cat. Storico enogastronomico
 Gianni MERCATALI
cat. Personaggio

Anno 2008

Fabio TACCHELLA
cat. Cuoco
 Gian Paolo BELLONI
cat. Ristoratore
 Roberto CONTERNO
cat. Viticoltore
 Franco Maria RICCI
cat. Giornalista enogastronomico
 Riccardo LAGORIO
cat. Storico enogastronomico
 Valentino VALENTINI
cat. Personaggio

Anno 2009

Giampaolo CANGI
cat. Cuoco
 Ezio e Renata SANTIN
cat. Ristoratore
 Luca GIANNOTTI
cat. Viticoltore
 Chiara MOJANA
cat. Giornalista enogastronomico
 Carlo CAMBI
cat. Storico enogastronomico
 Giuseppe NARDINI
cat. Personaggio

Anno 2010

Claudio SADLER
cat. Cuoco
 Enrico CEREÀ
cat. Ristoratore
 Maurizio ZANELLA
cat. Viticoltore
 Marcello MASI
cat. Giornalista enogastronomico
 GUIDA ROSSA MICHELIN
cat. Storico enogastronomico
 Michela Vittoria BRAMBILLA
cat. Personaggio



*Gualtiero Marchesi, Cat. Cuoco,
premiato dal Sindaco Paolo Fontanelli*



*Luca Giannotti della Fazi Battaglia, Cat. Viticoltore,
premiato dal Direttore Generale Servair Air Chef,
Dott. Nicola Citarella*



*Claudio Sadler, Cat. Cuoco,
premiato dal Sindaco di Pisa On. Marco Filippeschi*



*Sirio Maccioni, Cat. Personaggio,
premiato dal Prefetto
Paolo Paduin*



*Niccolò Incisa della Rocchetta,
Cat. Viticoltore,
premiato dal Presidente della
Provincia Gino Nunes*



*José Rallo, Cat. Viticoltore,
premiata dal Prefetto Paolo Paduin*



*L'ammiraglio Roberto Liberi Direttore CISAM premia
Maecello Masi, cat. Giornalista enogastronomico*



Giampaolo Cangi, Cat. Cuoco,
premiato dal Sindaco On. Marco Filippeschi



Ezio Santin, Cat. Ristoratore,
premiato dall'Assessore Provinciale all'Agricoltura
Giacomo Sanavio



Antonio e Nadia Santini,
Cat. Ristoratori,
premiati da Gino Nunes
e Antonio Melani



Luigi Angelo Vallazza,
Cat. Ristoratore, premiato
dall'Amministratore Unione
Regionale Cuochi Toscani,
Franco Mariani



Enrico Cerea, Cat. Ristoratore,
premiato dal Presidente della Provincia di Pisa Andrea Pieroni



Il Presidente della F.I.C. Paolo Caldana premia
Carlo Cambi, Cat. Storico enogastronomico



Piernicola Leone De Castris, Cat. Viticoltore,
premiato dall'Assessore Bianca Maria Storchi

Albo d'Oro degli Ambasciatori della Cucina Pisana e Toscana proclamati in occasione del Premio "Piazza de' Chavoli"

Anno 2001

Sergio LORENZI
Cuoco e Ristoratore di fama mondiale
Giovanna MASI MINUTI
Prima donna italiana
"Cordons Bleus" France
Generoso OLIVA
Titolare di ristorante da oltre 25 anni
in Svizzera

Anno 2002

Emilio VIRGILI
Cuoco e Ristoratore da oltre 40 anni
Fulvia PUCCIONI
Cuoca di livello in Montopoli V.A.
Nicola DIPAOLOANTONIO
Cuoco di livello in Volterra

Anno 2003

Mario VENTURINI
già Presidente dell'Associazione
Dino ARZILLI
Cuoco di livello
Ristorante "Genoini" loc. La Serra
Genuino DEL DUCA
Cuoco di livello
Ristorante "Del Duca" Volterra

Anno 2004

Miranda CRISTIANINI
Cuoca di livello
Ristorante "Ai Vecchi Macelli" Pisa
Anna BALDINI
Cuoca di livello
Ristorante "Baldini 2" Pontedera
Laura LORENZINI
Cuoca di livello
Ristorante "Il Mocaio" Guardistallo

Anno 2005

Sandra BECHI
Cuoca di livello
Ristorante "Holiday Inn"
Marzia BODDI
Ristoratrice Agriturismo
"Montevecchio" Montopoli V.A.
Francesco MARIANELLI
Cuoco di livello Ristorante "Aeroscalo"
Pontedera

Anno 2006

Graziella CEI - GALLI
Chef Antica Trattoria
"da Bruno" Pisa
Giovanni MARIANELLI
Chef Ristorante "Forlì" Pontedera
Cesare PAOLI
Giovane Chef
Ristorante "La Noce" Vicopisano



Il Presidente dell'Associazione Cuochi Pisani, Pier Luigi Pampana, consegna il premio "Gaetano Capecchi" allo chef Luciano Zazzeri del Ristorante "La Pineta" di Marina di Bibbona

Anno 2007

Grazia GERBI
Cuoca da 40 anni
della Trattoria "da Cucciolo"
Stelio BERRETTA
Cuoco da 35 anni Trattoria "Stelio"
Yuri MASSAI
Giovane Chef
Ristorante "Villa Sonnino" San Miniato

Anno 2008

Ignazio DIANA
Cuoco da oltre 30 anni
Ristorante "Martini"
Carmine JOVINE
Chef da oltre 35 anni
Ristorante "La Buca"
Stefania MATTII
Cuoca di livello

Anno 2009

Leopoldo MONTAGNANI
Chef di provata esperienza
Liliana REGOLI
Lady Chef
Ristorante "La Rosmarina" Pontedera
Giuseppina TINAGLI
Lady Chef Ristorante
"Caffetteria del Corso" Pontedera

Anno 2010

Claudio CAMPANI
Chef di provata esperienza e lunga
attività
Tamara MATTII
Lady Chef di provato valore ed esperienza
Gabriele ACQUAS
Chef di provata esperienza

Albo d'Oro delle Case Vinicole del territorio pisano segnalate in occasione del Premio "Piazza de' Chavoli"

Anno 2002

GINEVRA VENEROSI PESCIOLINI

Anno 2003

CASTELLO DEL TERRICCIO DI
CASTELLINA

Anno 2004

ANTICA FATTORIA SORBAIANO

Anno 2005

ANTICA TENUTA POGGIO AL PINO
di Cosimo M. Masini

Anno 2006

CANTINA DELLE COLLINE PISANE

Anno 2007

SOC. FONDI RUSTICI
MONTEFOSCOLI

Anno 2008

IL PODERE LA VALLETTA DI
Francesco Costa

Anno 2009

AZIENDA AGRICOLA GLI ARCHI DI
Romano Salvadori

Anno 2010

AZIENDA AGRICOLA PIEVE DE'
PITTI TERRICCIOLO



Caterina Gargari dell'Azienda Agricola Pieve de' Pitti riceve la targa per le Aziende Vinicole Pisane da Maurizio Zanella titolare della casa vinicola Cà del Bosco

Premio Piazza de' Chavoli 2011

Il "Piazza de' Chavoli", ovvero quello che internazionalmente viene definito l'Oscar dell'enogastronomia italiana, si presenta quest'anno, alla decima edizione, forte di nuovi strumenti di comunicazione che dopo il definitivo lancio satellitare targato Rai Sat Gambero Rosso ne consentiranno l'ulteriore diffusione, non solo tra gli addetti ai lavori. Oltre al costante impegno dell'Associazione Cuochi Pisani presieduta da Pier Luigi Pampana, il "premio" che fa grande la città di Pisa, ancora una volta ambasciatrice delle migliori tradizioni enogastronomiche italiane, è il caso di dirlo, ha preso il volo grazie alla "Servair Air Chef", il catering aeroportuale presente in 23 aeroporti italiani e a bordo delle maggiori compagnie aeree mondiali. "Servair Air Chef" ha sede a Milano ed è partner del Premio dal 2008. Storia, tradizione, innovazione e comunicazione sono i punti fondamentali per rendere ancor più grande un evento, il cui albo d'oro non ha eguali in Italia. Albo che quest'anno si arricchisce di nuovi personaggi che come consuetudine riceveranno l'ambito premio presso il Salone "Rino Ricci" della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Pisa. Altrettanto prestigiosa la sede destinata ad ospitare la Cena di Gala in onore dei premiati, lo splendido Chiostro all'interno del Museo dell'Opera Primaziale Pisana. La giuria nell'ultima riunione, presieduta dal Gr. Uff. Umberto Moschini, ha concluso i lavori proclamando i vincitori dell'edizione 2011.



Momenti della Cena di Gala 2010

✦ Categoria Cuoco

Craig Hopson Executive chef del prestigioso ristorante “Le Cirque” a New York di proprietà di Sirio Maccioni. E’ nato in Australia ed è cresciuto vicino alla spiaggia di Perth, dove lavorava di notte nelle cucine di un ristorante locale, per poter surfeggiare o andare in barca a vela di giorno. Ben presto si trovò a godere degli aspetti creativi della cucina tanto quanto amava cavalcare le onde. Iniziò con un apprendistato culinario nell’Hotel “Queensland” a Sydney. Desideroso di ampliare le sue conoscenze culinarie ha viaggiato in Europa, prima a Ginevra e poi a Parigi, dove poi ha affinato le sue abilità nella prestigiosa cucina del ristorante “Troisgros”, nel ristorante “Guy Savoy” e da “Lucas Carton”. A Parigi incontrò Alen Senderens, che gli insegnò le tecniche della nouvelle cuisine. Sperimentando con la giusta miscelazione dei diversi sapori ha imparato ad aggiungere un tocco personale ai piatti tradizionali. Lasciata Parigi decise di intraprendere la propria carriera negli Stati Uniti. Ha lavorato con la “The Ritz-Carlton Hotel Company” a Victor, poi a New Orleans e infine a Philadelphia. Quindi è approdato a “Le Cirque” dove colleziona successi su successi tra cui le Tre stelle del riesame dal The New York Times e due stelle Michelin. Continua a sostenere lo stile classico del ristorante tradizionale, aggiungendo la sua personale moderna creatività. Crea piatti che sono sia accessibili quanto raffinati e la sua filosofia culinaria è semplice: offrire agli ospiti quello che desiderano rendendo le scelte più gradevoli con l’aggiunta di un tocco personale.

✦ Categoria Ristoratore

Mario Belloni Nasce a Cavezzo in provincia di Modena il 15 ottobre 1930.

A diciotto anni si trasferisce in Liguria, insieme ai fratelli Zeffirino e Angelo e apre il primo ristorante di famiglia “Trattoria Emiliana” a Quinto al mare. Nel 1965 insieme alla moglie Eide, caposaldo della cucina tipica emiliano ligure che caratterizza il locale gestito fino a quel momento, ritorna in Emilia e apre il “San Silvestro”, famoso per essere un punto di riferimento di Enzo Ferrari e Luciano Pavarotti oltre che ad un interminabile elenco di personaggi famosi emiliano romagnoli dell’epoca; in concomitanza Zeffirino Belloni apre l’omonimo e altrettanto famoso ristorante di via XX settembre a Genova. Nel 2000 Mario decide che è il momento di andare in pensione, non per ritirarsi dall’attività di ristorazione, che continuerà attraverso l’operato dei figli Franco Manrico e Ugo che nel frattempo hanno aperto due importanti ristoranti uno a Portofino Vetta e uno a Carpi entrambi legati al marchio Belloni & Belloni, ma per curare la sua grande passione per l’aceto Balsamico Tradizionale che produce in quel di Cavezzo. Nel 1972 riceve dallo Stato l’onorificenza di commendatore per meriti di lavoro e sportivi essendo l’ideatore del Premio Ciclistico San Silvestro D’Oro. Dal 1955 è associato all’Accademia Gastronomica Italiana della quale è stato presidente e nella quale attualmente ricopre la carica di tesoriere.

✦ Categoria Viticultore

Augusto Reina Presidente della casa vinicola “Duca di Salaparuta” e Amministratore Delegato dell’ILLVA di Saronno La Famiglia Reina, fin dal 1425 nel mondo alimentare e imprenditoriale, con Domenico Reina fondò la ILLVA di Saronno, ora leader nel mondo degli spirits. L’Azienda, ora è condotta da Augusto Reina, ha anche fortemente voluto investire nel mondo del vino e delle Cantine storiche come la “Duca di Salaparuta” e la “Florio” che riunite nel “Gruppo Duca Salaparuta” sono diventate un simbolo del Made in Italy grazie ai brand “Corvo” e “Duca di Salaparuta”, nati nel 1824, e “Florio” nato nel 1833. Il gruppo “Duca di Salaparuta” costituisce ora il primo polo vitivinicolo privato siciliano e racconta la storia e la terra attraverso luoghi suggestivi come le Tenute e le Cantine storiche. Tre brand, ognuno testimone di un territorio specifico e delle peculiarità che lo contraddistinguono e una gamma di vini completa in grado di soddisfare ogni occasione di consumo e abbinamento. Una passione per il vino e la Sicilia che ha portato la Famiglia Reina a investire energie e risorse per condurre un’azienda dove l’innovazione sposa la grande tradizione.

✦ Categoria Storico Enogastronomico

Luciano Artusi Nipote del grande Pellegrino Artusi, è nato a Firenze e vive tutta la vita in Firenze, in completa simbiosi con la sua città che ama profondamente. Studioso e divulgatore della storia fiorentina e toscana, in ogni settore, mediante articoli giornalistici su quotidiani, riviste e periodici, è autore di oltre sessanta pubblicazioni scritte da solo o con altri coautori. Scrive con lucida e colorita prosa, dando particolare risalto all’aneddotica, al costume e a tutti quegli avvenimenti minori che si pongono ai margini della grande storia ma che pure contribuiscono a documentare e divulgare la civiltà fiorentina e toscana. Ha ricevuto: il 2° premio Bancarella Sport 1971, il Perseo d’oro 1976, il 2° premio San Giovanni di Dio 1991, il 2° premio Castiglioncello 1997, il premio Firenze 2000, il Fiorino d’Oro 2003, il premio Filo d’Argento 2005 e il premio Principe 2007. Ha innumerevoli incarichi: Direttore del Corteo Storico Fiorentino dal 1960, Presidente onorario della Venerabile Compagnia dei “Cuochi”, Alfiere della Lega del Chianti, Vice presidente vicario della Federazione Italiana Giochi Storici, Presidente della commissione Toponomastica del Comune di Firenze, Membro della Federazione Europea delle Rievocazioni Storiche, Cavaliere della Repubblica e dell’Ordine Equestre di San Giorgio di Carinzia e cittadino onorario di Forlimpopoli.

✦ Categoria Giornalista

Clara Barra Laureata in legge e giornalista professionista dal 1992 lavora presso la casa editrice “Gambero Rosso”, in cui si è occupata e si occupa di curare decine di pubblicazioni inerenti al turismo enogastronomico, alcune annuali, altre “una tantum” (Parchi marini, Usciamo A, Bar, ecc.). Nell’ultimo anno ha curato le seguenti guide: Low Cost 2010, Roma 2010/2011, Milano 2011, Ristoranti d’Italia 2011, Viaggiarbene 2011, Fuoristazione, Mangiarbene 2011/2012. Collabora con Gambero Rosso Channel con partecipazioni alle trasmissioni e stesura di testi di alcuni programmi. E’ docente al Master di Giornalismo Enogastronomico presso la Città del Gusto del Gambero Rosso. Dal 2009 cura anche una rubrica mensile per il Corriere Motori del Corriere della Sera.

✦ Categoria Personaggio

Marco Valletta Nato a Napoli ha frequentato l’Istituto Alberghiero “Cavalcanti” scegliendo subito la qualifica di Cucina con il prof. Felice Di Tullio, grande chef di quei tempi e uno dei pochi insegnanti che sapevano parlare di cucina con scientificità e rigore, che seppe farlo innamorare del suo lavoro. Infatti grazie all’impegno alla fine dei tre anni di qualifica si diplomò a pieni voti e si aggiudicò il premio “Coppola” quale migliore allievo della Campania. A 20 anni si trasferì in terra trevigiana dove tuttora vive ed opera consolidando il suo impegno di affermarsi nel mondo della ristorazione. Voleva a tutti i costi insegnare per poter trasferire la propria esperienza e la propria passione ai giovani, ed infatti laureatosi in Lettere fu assunto all’istituto Alberghiero “G. Maffioli” di Casterfranco Veneto nel 1986 e dove insegna a tutt’oggi come docente di laboratorio dei servizi di Cucina, ricoprendo anche altri vari incarichi. Svolge importanti e qualificate consulenze e partecipa a numerose trasmissioni televisive del settore. Ha preso parte a diversi Concorsi Gastronomici Nazionali vincendo tra gli altri il premio specialità “Orio Vergani” a Ferrara nel 1998 e il concorso “Secondino Freda” a Fiuggi nel 2001.

Ha ricoperto vari incarichi nella FIC: presidente provinciale della sez. di Treviso, vice presidente per il Nord Italia e responsabile delle Pubbliche Relazioni e segretario della NIC (Nazionale Italiana Cuochi) e dal 2007 ad oggi segretario provinciale AssoCuochi Treviso. Numerose le sue pubblicazioni inerenti alla valorizzazione dei prodotti tipici regionali e tantissime le collaborazioni per la stesura di molti testi di settore. Specializzato nelle ricostruzioni di banchetti d’epoca è uno dei membri di spicco nella Nazionale Italiana Cuochi.

Il Regolamento



L'Associazione Cuochi Pisani sotto l'egida della Federazione Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale Cuochi e con la Sezione Femminile, in sintonia con i propri fini istituzionali istituisce il "Premio Piazza de' Chavoli", da assegnarsi annualmente, in occasione di una apposita cerimonia da tenersi nel primo martedì di Luglio a coronamento del Giugno Pisano, ad un massimo di sei personaggi che hanno valorizzato ed onorato il mondo dell'enogastronomia.

Potranno concorrervi cittadini italiani e stranieri che hanno onorato la "Civiltà della tavola" in ogni suo particolare settore e precisamente nelle seguenti categorie:

a) cuoco b) viticoltore c) ristoratore d) storico dell'arte culinaria e) giornalista enogastronomico f) personaggio distintosi nel mondo dell'enogastronomia

Simbolo del premio sarà un artistico diploma con incisione ad acquaforte e acquatinta, in tiratura limitatissima, realizzata dal pittore pisano Enrico Fornaini, riprodotte la storica "Piazza de' Chavoli".

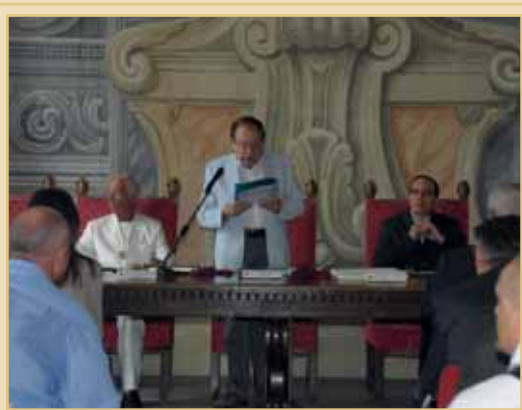
La giuria del premio sarà formata da persone competenti gli specifici settori dei premiandi. Nella stessa occasione sarà assegnato il titolo di promotore della Cucina Pisana e Toscana nel mondo ed il titolo di "Ambasciatori della Cucina" a tre cuochi. I suddetti saranno indicati dalla Federazione Italiana Cuochi e riceveranno un collare di stoffa di colore azzurro, orlato in bianco con medaglione nel quale sarà raffigurata la statua dell'Abbondanza che si trova nella Piazza de' Chavoli.



Il Direttore Generale Servair AirChef Dott. Nicola Citarella premia la Guida Rossa Michelin, Cat. Storico Enogastronomico



Maurizio Zanella Presidente "Cà del Bosco", Cat. Viticoltore, premiato dal Ten. Colonnello CC Angelo De Luca



Il Coordinatore del Premio, gr. uff. Umberto Moschini, mentre tiene la prolusione ufficiale



Gioacchino Bonsignore, Cat. Personaggio, premiato dal Presidente Emerito ASCOM Pisa, Alessandro Carrozza

La Comunicazione

Dalle prime dispense di cucina degli anni '60, la comunicazione dell'enogastronomia ha conosciuto una rapidissima, esponenziale crescita. Vino, cibo, territorio, cultura, filiera, sono termini quotidianamente presenti nel linguaggio comune, grazie ai media e, soprattutto ad internet che hanno permesso a questo "vitale" argomento di assumere un ruolo cult nel panorama internazionale.

Un mondo sterminato e affascinante, dove generalmente il marketing, con il conseguente investimento comunicazionale, diviene essenziale per la buona riuscita di qualsivoglia evento, iniziativa, manifestazione, convegno del settore. Mancando questi strumenti essenziali, l'impresa è destinata all'oblio o, nella migliore delle ipotesi, a sopravvivere all'interno di un circoscritto gruppo di addetti ai lavori. Il Premio enogastronomico "Piazza de' Chavoli", dalla sua nascita, ha incredibilmente invertito la logica delle cose, riuscendo a sovrastare manifestazioni similari, con la forza della semplicità e dell'impegno dei suoi organizzatori, non certo avvezzi al marketing ed alla comunicazione ma sicuramente dotati di buona conoscenza del "territorio enogastronomico" e dei personaggi che lo "popolano". Ed è proprio a questi "personaggi" che si deve la notorietà del Premio, che non a caso è stato definito l'Oscar della Cucina Italiana. Personaggi illustri che, come si insegna in Comunicazione Pubblicitaria, divengono preziosissimi "soggetti moltiplicatori" ma anche e soprattutto "amplificatori" attraverso i media che rappresentano, forti di share quotidiani da milioni di persone, come nel caso della rubrica quotidiana "Gusto", sul TG5, o del "Bollito misto" su Rai Sat "Gambero Rosso". Riviste di settore, riviste on line e portali web, hanno invece da subito prestato grande attenzione al Premio "Piazza de' Chavoli", comunicandone l'essenza, ovvero l'Albo d'Oro che, per contenuto, meriterebbe l'esser coniato in "metallo" assai più prezioso.



Ma come ogni buon "prodotto specializzato", anche il Piazza de' Chavoli necessitava di una sorta di "packaging", con il quale affrontare l'ultimo percorso verso la notorietà popolare. Giocoforza il dotarsi di adeguati mezzi di comunicazione, indispensabili appunto, per raggiungere quello che comunemente viene definito "target eterogeneo". Vagliate le diverse ipotesi di partnership con aziende nazionali ed internazionali, in gran parte distanti dalla mission del Premio, ecco presentarsi la possibilità di un partner adeguato; Servair Air Chef, da anni impegnato a far conoscere l'enogastronomia italiana nei maggiori aeroporti nazionali ed a bordo dei "vettori" internazionali. E' facile intuire adesso, il prosieguo di questo "matrimonio perfetto", dal quale ci si attendono da subito frutti comunicazionali significativi. Basti pensare, nell'immediato, alla possibilità di creare materiale cartaceo e video installazioni da collocare almeno nei principali aeroporti dove opera Servair Air Chef. Milioni di persone, pur nel più o meno veloce transito, avranno così la possibilità di entrare in contatto con l'essenza del Premio Piazza de' Chavoli, comprendendone e apprezzandone la mission, propedeutica alla conoscenza del nostro incredibile patrimonio enogastronomico. Il felice abbinamento dei due marchi, darà a Servair Air Chef la possibilità di far conoscere la qualità del proprio lavoro a bordo dei voli a lungo raggio e/o, molto più semplicemente nelle proprie location aeroportuali e al Premio finalmente, la meritata occasione per far conoscere tutte le proprie inesplorate potenzialità.

Organizzando eventi collaterali, magari con la collaborazione di "personaggi" e produttori legati all'enogastronomia dei diversi territori si apre così un modo "gustoso" per fare buona comunicazione.



Il piano di comunicazione del premio enogastronomico "Piazza de' Chavoli" prevede un'intensa attività di Relazioni Pubbliche, che oltre ai lanci di agenzie stampa nazionali AGI, ANSA, ADR KRONOS, AGL ESPRESSO ecc., vedrà il Premio presente sui più quotati siti web tematici e sulle più diffuse riviste di settore. Un sito internet dedicato www.premiopiazzadechavoli.it darà gli aggiornamenti in tempo reale sulle ultime novità e sui programmi del premio.

- Riviste specializzate



- Sito internet del Premio

- Riviste online e siti specializzati



Associazione
Cuochi Pisani



UNIONE
REGIONALE
CUOCHI
TOSCANI



FEDERAZIONE
ITALIANA
CUOCHI



Camera di Commercio
Pisa



Provincia di Pisa



Comune di Pisa



Partner ufficiale



www.premiopiazzadechavoli.it