

Servizio | Made in Italy



Da Iginio Massari a Franco Pepe, ecco gli 8 maestri della cucina italiana premiati da Meloni

di Redazione Roma

2 aprile 2025



La premier Meloni premia i maestri dell'arte della cucina italiana, dalla gastronomia alla gelateria, senza dimenticare la famosissima pizza. L'appuntamento è per mercoledì 2 aprile. In tarda mattinata, nel cortile d'onore di Palazzo Chigi, si è svolta la prima edizione del Premio "Maestro dell'Arte della Cucina Italiana". Il riconoscimento, istituito con la legge 59/2024, è assegnato ai cittadini italiani che si sono distinti nel campo della gastronomia e che con la loro opera, il loro lavoro e la loro competenza, hanno esaltato il prestigio della cucina italiana e hanno contribuito a valorizzare le eccellenze nazionali.

Premiati per l'arte della pasticceria italiana Iginio Massari, per l'arte della gelateria Carlotta Fabbri, il pizzaiolo campano Franco Pepe, il fondatore di Slow Food Carlo Petrini che ha inviato un videomessaggio, arte casearia a Piercristiano Brazzale ex presidente della Federazione mondiale del latte, per l'arte olivicola italiana Maria Francesca Di Martino, per l'arte vitivinicola l'enologo Riccardo Cotarella che è presidente Assoenologi che ha dedicato il premio ai produttori italiani, ora "soldati in trincea". Il premio maestro dell'arte della cucina italiana è stato conferito a Massimo Bottura, anche per l'impegno sociale con "Tortellante" a sostegno dell'inserimento lavorativo dei ragazzi con autismo e "Food for soul". I premi, frutto della cosiddetta legge Massari, sono stati realizzati dal Poligrafico dello Stato con maestria apprezzata dal ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste Francesco Lollobrigida che ha ringraziato la presidente Meloni per "aver sollecitato questa iniziativa riconoscendone l'alto valore culturale".

Il premio è conferito in otto categorie di merito: arte della gelateria, arte olivicola, arte casearia, arte della pizza, arte della cucina, arte della gastronomia, arte vitivinicola e arte della pasticceria. L'Italia, ricorda il Masaf in una nota, pur essendo tra i principali riferimenti globali per qualità e cultura alimentare, non disponeva, fino all'approvazione della legge, di un sistema pubblico di premialità dedicato alle professioni della gastronomia. Il Governo ha voluto l'istituzione del Premio "Maestro dell'Arte della Cucina Italiana" per colmare questa lacuna, con il duplice obiettivo di valorizzare le migliori professionalità del settore e di offrire l'opportunità di trasmettere conoscenze e competenze alle nuove generazioni, attraverso il dialogo con le scuole professionali dell'enogastronomia e dell'ospitalità.

Leggi anche

Riproduzione riservata ©

ARGOMENTI [cucina italiana](#) [Massimo Bottura](#) [Carlo Petrini](#) [Italia](#) [Francesco Lollobrigida](#)

Per approfondire

