

✉ Iscriviti alla newsletter

RACCONTI DI CUCINA

Cerca la ricetta 🔍

NEWS RICETTE WINE & COCKTAILS EVENTI LOCALI VIDEO

Inchieste Personaggi



LA CERIMONIA



**Maestri dell'arte della cucina italiana, da Massari a Bottura, ecco chi sono gli 8 premiati da Giorgia Meloni**

DI ALESSANDRA DAL MONTE

**A Palazzo Chigi la premier Giorgia Meloni e il ministro all'Agricoltura Francesco Lollobrigida hanno conferito a 8 imprenditori il titolo di maestri dell'arte della cucina italiana. È la prima cerimonia da quando il premio è stato istituito con la legge Massari lo scorso anno per celebrare le eccellenze dell'enogastronomia italiana**



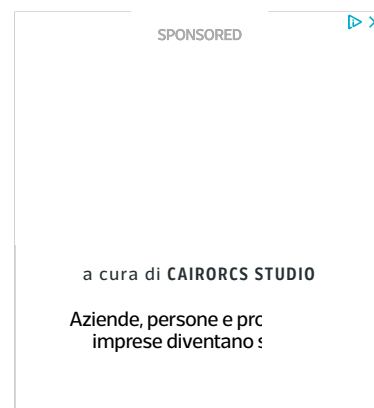
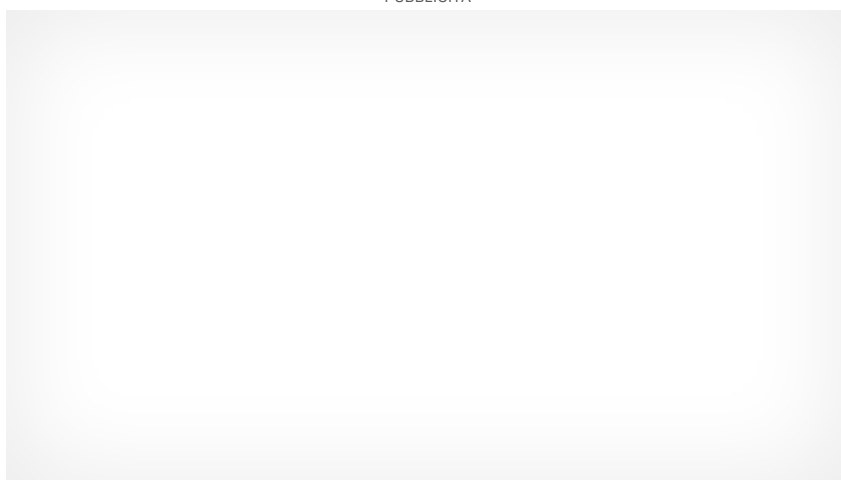
I premiati a Palazzo Chigi (manca Carlo Petrini, assente per motivi personali). Da sinistra: Piercristiano Brazzale, Maria Francesca DI Martino, Riccardo Cotarella, Franco Pepe, la premier Giorgia Meloni, Iginio Massari, Massimo Bottura, Carlotta Fabbri e il ministro Francesco Lollobrigida



Cook Quiz: Luciano Monosilio

«Maestri di cucina, di vita, di arte, d'Italia», li ha definiti **la premier Giorgia Meloni**. Sono gli **otto Maestri dell'arte della cucina italiana**, i primi ad aver ricevuto il riconoscimento istituito dal governo per celebrare le **eccellenze dell'enogastronomia**. Un premio che non esisteva e che è stato creato un anno fa «per **colmare una lacuna**: il Paese, il cui patrimonio gastronomico è invidiato nel mondo, non aveva **un attestato** che riconoscesse l'importanza di chi quel patrimonio lo costruisce ogni giorno», ha spiegato Meloni. Eccoli i Maestri: il pasticciere e fondatore della «Pasticceria Veneto» di Brescia, **Iginio Massari**, Maestro dell'arte della pasticceria italiana; **Carlotta Fabbri**, digital sales & marketing director dell'omonima azienda emiliano-romagnola Fabbri 1905 e presidente del Gruppo Gelato per l'Unione Italiana Food, Maestro dell'arte della gelateria italiana; il maestro pizzaiolo del locale di Caiazzo (Caserta) «Pepe in Grani» **Franco Pepe**, Maestro dell'arte della pizza italiana; il fondatore di Slow Food, **Carlo Petrini**, Maestro dell'arte della gastronomia italiana; **Piercristiano Brazzale**, co-ceo dell'omonima azienda casearia vicentina, Maestro dell'arte casearia italiana; **Maria Francesca Di Martino** dell'omonima azienda di Trani, Maestro dell'arte olivicola italiana; enologo, co-fondatore della cantina di famiglia e presidente di Assoenologi **Riccardo Cotarella**, Maestro dell'arte vitivinicola italiana; lo chef modenese tristellato di «Osteria Francescana» **Massimo Bottura**, Maestro dell'arte della cucina italiana. Hanno ritirato il 2 aprile 2025, nel cortile interno di **Palazzo Chigi**, una medaglia di bronzo, una spilla e un fregio realizzato dall'Istituto Poligrafico Zecca dello Stato **direttamente dalle mani della presidente del Consiglio** assieme al ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e alla presenza di numerosi studenti iscritti all'istituto Alberghiero.

PUBBLICITÀ



La «legge Massari»

L'onorificenza, creata dodici mesi fa [con la legge numero 59 del 2024](#) e ribattezzata da Lollobrigida «**legge Massari**», dal nome del pasticciere Iginio Massari che tra i primi aveva richiesto un attestato **tutto italiano di eccellenza** nel settore dell'artigianalità alimentare, d'ora in poi verrà assegnata **ogni anno alle figure di spicco** dell'enogastronomia nazionale: ispirato al Meilleur Ouvrier de France, concorso che Oltralpe esiste dal 1925, a differenza del cugino francese non prevede prove ed esami, ma richiede che i destinatari abbiano **almeno 15 anni di esperienza** nel settore di riferimento. La particolarità dell'onorificenza nazionale è che, invece di essere aperta a tutti i mestieri artigianali come accade a Parigi, è dedicata **esclusivamente all'enogastronomia: un modo per portare l'attenzione su un comparto chiave del made in Italy**, molto amato all'estero ma spesso poco considerato in patria. Non è un caso che tutta la categoria chiedesse da tempo, e soprattutto dal Covid in poi, un attestato che **riconoscesse ufficialmente l'artigianalità** e l'importanza dell'enogastronomia di qualità, come avviene non solo in Francia ma anche in altri Paesi, per esempio Spagna e Belgio.

La cerimonia a Palazzo Chigi

«La cucina è la nostra **carta diplomatica**, il nostro biglietto da visita. L'Italia è una superpotenza in questo settore perché ha imprese eccellenti. Serve solo un governo che sappia essere di supporto, non di ostacolo. Ci sono voluti 100 anni rispetto al premio Meilleur Ouvrier de France a cui ci siamo ispirati, ma ce l'abbiamo fatta». È quasi un mea culpa quello del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, che ha aperto la cerimonia. «Con questo premio celebriamo non solo chi ha raggiunto l'eccellenza ma la possibilità di trasmetterla: i maestri saranno infatti coinvolti in un **dialogo con le scuole** per poter ispirare i Maestri di domani». «Il cortile di Palazzo Chigi è un luogo istituzionale e simbolico, molto solenne per il nostro lavoro — ha spiegato Meloni —. Abbiamo voluto che questa cerimonia si celebrasse **esattamente qui per una ragione precisa**. Stamattina abbiamo consegnato un riconoscimento che non esisteva, incredibilmente. **Nessuno aveva pensato di premiare chi con passione**, qualità e competenza ogni giorno rende lustro alla nazione attraverso l'enogastronomia. Ora che il premio c'è **intendiamo ampliare le categorie** fin qui definite e creare una comunità di riferimento per le eccellenze di questo settore. I Maestri per noi sono dei **beni culturali viventi**, che grazie a questo premio potranno anche insegnare nelle scuole e trasmettere il sapere che coltivano alle nuove generazioni».

Le motivazioni dei premi e i discorsi dei protagonisti

Emozionatissimi, i Maestri hanno pronunciato dei brevi discorsi. «La storia per arrivare qui è stata **molto lunga**, ringrazio il governo italiano perché finalmente è arrivato questo premio», ha detto **Iginio Massari**, «tra i più grandi interpreti dell'arte dolciaria», **premiato perché ha saputo coniugare «tecnica, rigore e creatività e ha ricevuto oltre 300 premi internazionali e onoreficenze, tra cui il Leone d'Oro alla carriera, e ha promosso la formazione dei giovani»**. Per **Franco Pepe** — premiato perché ha trasformato l'arte della pizza in un'esperienza gastronomica e culturale attraverso il progetto «Pepe in Grani» e per la sua continua ricerca dell'eccellenza che si accompagna a una continua valorizzazione dei prodotti del territorio, stimolando così l'economia locale — è necessario **istituzionalizzare la figura del pizzaiolo** anche attraverso un percorso mirato nelle scuole alberghiere. Per **Riccardo Cotarella**, che ha dato un contributo decisivo alla crescita e alla valorizzazione del vino italiano nel mondo ed è promotore di numerosi progetti formativi oltre ad aver contribuito a programmi inclusivi come l'esperienza con la comunità di San Patrignano, «il vino è un tale patrimonio culturale che non può essere **scalfito da fattori negativi**». «Stiamo portando il gelato artigianale in tutto il mondo», ha detto invece **Carlotta Fabbri**, **menzionata per il contributo decisivo all'internazionalizzazione dell'azienda di famiglia**, consolidando il prestigio nel mondo del gelato artigianale, e per la promozione di iniziative rivolte all'inclusione di persone con disabilità, alla formazione nei contesti più fragili e al sostegno dei più piccoli. «Evidenziare la differenza tra *ice cream* e gelato di tradizione italiana è davvero molto importante e sottolineo che la nostra filiera è molto unita — ha affermato —. Stiamo inoltre lavorando molto con i giovani per poterli formare al meglio». **Carlo Petrini**, che per impegni personali non era presente alla cerimonia, ha inviato un videomessaggio, in cui ha auspicato che «l'educazione alimentare entri in maniera permanente nelle scuole». Il riconoscimento evidenzia il suo impegno che coniuga qualità del cibo, biodiversità e diritti delle comunità locali. Con le manifestazioni come «Cheese» e «Terra Madre Salone del Gusto», in particolare, ha promosso «un approccio al cibo fondato su consapevolezza, sostenibilità e valorizzazione delle tradizioni». **Piercristiano Brazzale** ha coniugato tradizionale familiare e visione imprenditoriale innovativa, è stato presidente della Federazione mondiale del latte, pioniere della sostenibilità nel settore, ha contribuito sull'impatto ambientale dell'industria lattiero-casearia. «Questo è un riconoscimento anche per i nostri 1300 dipendenti — ha affermato — e sottolineo che la sostenibilità deve essere coniugata nelle quattro dimensioni: socio-economica e nutrizionale in primis e per ultima ambientale, non perché sia meno importante ma perché prima dobbiamo garantire prodotti di qualità, sani e che rispecchino la tradizione». **Maria Francesca Di Martino**, per il governo, ha contribuito in maniera determinante alla valorizzazione dell'olio extravergine IGP, promuovendo una cultura dell'eccellenza e dell'autenticità e al suo lavoro ha unito un forte impegno nel sociale con il progetto The Garden of peace che, attraverso la piantumazione di ulivi nel Mediterraneo, promuove dialogo, cooperazione e pace. Per l'imprenditrice, questo premio «omaggia 30 anni lavoro svolti con passione, unico elemento fondamentale per fare grandi cose nella vita, e 400 anni di storia dell'azienda di famiglia». **Massimo Bottura**, insignito dell'onoreficenza per saper unire tradizione e innovazione, responsabilità e impegno civile con i progetti Food for soul, refettori per persone in difficoltà contrastando lo spreco alimentare e l'isolamento sociale, e Tortellante, aiutando giovani nello spettro autistico a conquistare autonomia attraverso la pasta fresca, la «cucina è sempre stata molto più di un mestiere: è cultura, identità, memoria ed è soprattutto condivisione». E poi ha aggiunto: «Questo riconoscimento lo voglio condividere con tutte le persone che hanno camminato con me lungo questo percorso: la mia famiglia, che mi ha sempre sostenuto; i miei maestri, che mi hanno ispirato; i miei collaboratori, che ogni giorno lavorano con me con dedizione e talento; all'Italia, una terra dalle tradizioni gastronomiche uniche al mondo».

---

## LEGGI ANCHE

▪

Sigep 2024: presentato il ddl Maestro dell'arte della cucina italiana: si chiamerà «Legge Massari»

▪

Arrivano i «Maestri dell'arte della cucina italiana»: dagli chef alla pizza, dall'olio al vino, 8 i premiati da Giorgia Meloni

▪

Approvata la legge Massari: arriva il premio per cuochi italiani

---

2 aprile 2025 (modifica il 2 aprile 2025 | 17:28)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

---

Scelti per te

---



Dai primi naturalisti a oggi, storia dei vegetariani d'Italia e...

di ISABELLA FANTIGROSSI



Pasqua 2025, le migliori colombe da acquistare al...

di REDAZIONE COOK



Carbonara e amatriciana: i migliori ristoranti dove...

di GIUSEPPE SCUOTRI

Raccomandato da Taboola

Case pignorate vicino a te  
LIFESTYLETRENDSHQ

Alla scoperta della filiera dei cibi gluten free  
SCHÄR

Alimenti gluten free: viaggio dal cereale al piatto  
SCHÄR

Il valore della tua casa è di dominio pubblico (guardalo tu stesso)  
NATION

Manutenzione Tetto: il nuovo bonus del 70% che nessuno conosce, verifica se rientri  
MANUTENZIONE E RIPARAZIONE TETTO

Fotovoltaico: nuovo bonus in arrivo, ora conviene davvero  
VIVIINGREEN.IT

Quanto dura 1 milione di euro dopo i 65 anni?  
FISHER INVESTMENTS ITALIA

4 modi per smettere di lavorare con 500.000 €  
FISHER INVESTMENTS ITALIA

Scopri di più

25 anni di storie  
PANDORA

Acquista ora

I tuoi dipendenti chiedono l'aumento? Proponi un'alternativa allettante.  
EXPERT MARKET

Lavori Tetto: il nuovo bonus del 70% che nessuno conosce, verifica se rientri  
MANUTENZIONE E RIPARAZIONE TETTO

Fotovoltaico: ti fa risparmiare davvero? Ecco cosa nessuno ti dice  
VIVIINGREEN.IT

I volteggi sul mare fino a 25 metri dei 're della Tramontana': ecco le evoluzioni dei campioni del mondo di kitesurf | Corriere TV

Alessia Marcuzzi, lo sfogo dopo Sanremo: «Non ero né drogata né ubriaca. Mai neppure fumato in vita mia» | Corriere TV

### GLI ARTICOLI PIÙ VISTI

**Pasqua 2025, le migliori colombe da acquistare al supermercato**

**«Il reflusso gastroesofageo peggiora in primavera»: cosa mangiare (e cosa no) per far...**

**Carbonara e amatriciana: i migliori ristoranti dove mangiarle a Roma secondo la Guida...**

**Carlo Cracco risponde con ironia alle proteste degli attivisti nel suo ristorante: «N...**

## ULTIMI ARTICOLI DI COOK

### IL RECORD

Il cocktail più caro d'Europa? Lo serve un italiano a Londra: ecco quanto costa e come è fatto

### SALONE DEL MOBILE

Design Week 2025, dai temporary bistrot ai pop up, tutti gli eventi a tema food da non perdere a Milano

### L'ANALISI

Panino e caffè: la pausa pranzo più cara d'Italia è a Trento. Ma la vera sorpresa è Venezia, ecco perché

### L'INIZIATIVA

Pasqua 2025, Lavoratti lancia un laboratorio per creare il proprio uovo di cioccolato artigianale

### LA CERIMONIA

Maestri dell'arte della cucina italiana, da Massari a Bottura, ecco chi sono gli 8 premiati da Giorgia Meloni

### INDIRIZZI

Milano, i migliori ristoranti per organizzare pranzi e cene d'affari

### GASTRONERIE & ALIMENZOGNE

Edoardo Mocini: «I grani antichi sono davvero senza glutine? Ecco che cosa c'è da sapere»

### LA PAROLA ALL'ESPERTO

Zucchero nei dolci, l'esperto: «Si deve ridurre, ma mai troppo». Tutte le alternative

### IL TREND

«Fenomeno» doggy bag, per il NY Times negli Usa è un flop. E in Italia? Cosa pensano gli chef

### L'ESPERTO

«Le regole per arrivare a 120 anni partono dalla tavola (e fanno risparmiare fino a 37 trilioni di dollari)»

## Alla scoperta della filiera dei cibi gluten free

Schär



## LE RICETTE PIÙ VISTE

PRIMI PIATTI

### Spaghetti all'amatriciana

DOLCI

### Mele cotte: semplice e nostalgico dolce d'autunno

PRIMI PIATTI

### Bottoni ripieni in brodo

TORTE SALATE

### Torta salata di primavera

## LE ULTIME RICETTE DI COOK

DOLCI

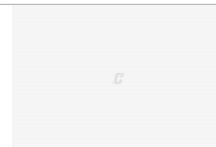
### Crostata di pere fresche della moglie di un contadino

PRIMI PIATTI

**Bottoni  
ripieni in  
brodo**

TORTE SALATE

**Torta salata  
di  
primavera**



**Alimenti gluten free:  
viaggio dal cereale al...**

Schär



## ANTIPASTI

Antipasti veloci  
Antipasti di pesce  
Antipasti estivi  
Antipasti vegani  
Antipasti freddi  
Antipasti semplici  
Antipasti di carne  
Antipasti caldi

## FINGER FOOD

## LIEVITATI

Pizza  
Pane  
Focaccia  
Focaccia veloce  
Pane veloce  
Pizza veloce

## PRIMI PIATTI

Gnocchi  
Pasta  
Riso  
Risotti  
Zuppe  
Minestre  
Vellutate  
Primi di carne  
Primi di pesce  
Primi freddi  
Primi veloci  
Primi estivi

## SECONDI PIATTI

Secondi veloci  
Secondi di pesce  
Secondi freddi  
Secondi estivi  
Secondi facili  
Secondi al forno  
Secondi light

## INGREDIENTI

Zucchine  
Melanzane  
Lenticchie  
Carciofi  
Cavolfiore  
Zucca  
Verza  
Quinoa  
Asparagi  
Broccoli  
Ceci

## CONTORNI

Contorni veloci  
Contorni estivi  
Contorni invernali  
Contorni semplici

## INSALATE

## RICETTE REGIONALI

Sicilia  
Puglia  
Toscana  
Calabria  
Piemonte  
Veneto  
Abruzzo  
Lombardia  
Liguria  
Umbria  
Friuli Venezia Giulia

## TORTE SALATE

Torte salate vegetariane  
Torte salate veloci

## PIATTI UNICI

CUCINA ETNICA  
India

## DOLCI

Biscotti  
Torte  
Biscotti veloci  
Dolci alla frutta  
Dolci al cucchiaino  
Creme  
Dolci veloci  
Gelati  
Dolci al cioccolato

✉ [Iscriviti alla newsletter](#)

REGISTRATI

Seguici [f](#) [i](#) [t](#)

**CORRIERE DELLA SERA**

Abbonati a Corriere della Sera | Gazzetta | El Mundo | Marca | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutuli | Quimamme | Servizi | Scrivi | [Cookie policy e privacy](#)

OFFERTE CORRIERE STORE | [Codici Sconto](#)



