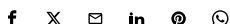


adv

LA CERIMONIA



Da Bottura a Massari, ecco i primi 8 Maestri della cucina italiana di Luisa Mosello



A Palazzo Chigi la premier Giorgia Meloni ha consegnato i riconoscimenti alle personalità che con la loro attività danno lustro alla nostra gastronomia. Tra gli altri, sul palco anche Carlo Petrini, Franco Pepe e Riccardo Cotarella

02 APRILE 2025 ALLE 12:00

2 MINUTI DI LETTURA



"La cucina, per me, è sempre stata molto più di un mestiere: è cultura, identità, memoria, ed è soprattutto condivisione. Ogni piatto racconta una storia, e ogni storia è un ponte tra tradizione e innovazione, tra passato e futuro". È emozionante **Massimo Bottura** mentre riceve il riconoscimento di "Maestro delle arti culinarie" nella cerimonia a Palazzo Chigi dove la presidente del Consiglio Giorgia Meloni ha premiato otto figure rappresentative di altrettanti settori che simboleggiano concretamente l'eccellenza del nostro Paese.

Video

Massimo Bottura premiato da Giorgia Meloni: "La cucina è soprattutto condivisione"

"Con orgoglio, ma anche con grande senso di responsabilità, continuerò a portare avanti la nostra arte culinaria, cercando sempre l'eccellenza, il rispetto per le materie prime, e l'anima profonda delle nostre tradizioni" sottolinea lo chef tristellato. Insignito di un riconoscimento che in Italia non esisteva come invece accade in altri paesi come Francia (dove c'è da oltre un secolo, dal 1920), Spagna e Belgio insieme ad altri sette grandi del mondo produttivo.

 Carlo Petrini

▲ Carlo Petrini

Il maestro pasticcere **Iginio Massari**, da cui prende il nome la legge approvata un anno fa il 10 aprile 2024 che ha istituito questo riconoscimento; il pizzaiolo campano **Franco Pepe**; l'imprenditrice della gelateria **Carlotta Fabbri**; il fondatore di Slow Food **Carlo Petrini** (che non ha potuto partecipare alla cerimonia, intervenendo con un video messaggio); l'imprenditore caseario **Piercristiano Brazzale**; l'imprenditrice del settore olivicoltura **Maria Francesca Di Martino**; l'enologo e imprenditore del vino **Riccardo Cotarella**.

 Franco Pepe

▲ Franco Pepe

"Mi piace considerare queste figure come beni culturali viventi. Il nostro compito, quello della politica, è sostenervi proteggervi, difendervi. Siamo fieri di voi", ha detto la presidente Meloni. Che ha parlato anche della minaccia dei dazi. "Bisogna ricordare che il mercato statunitense è per noi fondamentale. Abbiamo registrato +17% di export nel 2024. È evidente che l'introduzione di nuovi dazi avrebbe risvolti pesanti per i produttori e sarebbe un'ingiustizia anche per gli stessi americani che limiterebbe la possibilità di acquistare i nostri prodotti a chi ha la possibilità economica di farlo".

VIDEO

[I primi 8 maestri dell'arte della cucina italiana: il video integrale della cerimonia](#)

Il premio, fortemente voluto dal ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida: "È questa la storia di un'Italia che non pretende di essere prima ma neanche seconda a nessuno. Siamo la Patria di saperi e tradizioni eppure fino ad oggi non c'era un riconoscimento per tutto questo. I dazi non ci devono far dimenticare i nostri record. Sapremo superare ogni sfida". La cerimonia istituisce ufficialmente il titolo di "Maestro" in sei ambiti: gelateria, pasticceria, cucina, vitivinicoltura, olivicoltura e arte casearia a cui si aggiungono, in questa prima edizione, anche la pizza e la gastronomia. E non è solo teorico: è un titolo formativo e culturale, conferito a professionisti con almeno quindici anni di carriera e un solido percorso di formazione.

 Carlotta Fabbri

▲ Carlotta Fabbri

I Maestri infatti hanno ricevuto non solo una medaglia di bronzo con l'emblema della Repubblica Italiana, ma anche e soprattutto un riconoscimento che li abiliterà all'insegnamento negli istituti specializzati. Proprio per diffondere realmente i loro saperi, e sapori alle nuove generazioni. Come dire un omaggio al lavoro, alla passione e all'impegno che mettono, dedicano, cucinano, impastano, versano e riversano ciascuno a suo modo nei loro ambiti e nelle loro "eccellenze" che sono esempio concreto dell'Italia che fa realmente la differenza.

L'INTERVISTA



Iginio Massari: l'uomo della legge

di Nicoletta Moncalero
10 Ottobre 2024

Ci sono solo due donne fra gli otto Maestri: l'imprenditrice della gelateria Carlotta Fabbri e per l'arte dell'olivicoltura Maria Francesca Di Martino. È a lei, che ci mostra con orgoglio la sua medaglia, che chiediamo cosa pensa di questa presenza rosa ancora sottodimensionata: "Penso che capita ancora - risponde -. Ma non dobbiamo demordere né arrabbiarci perché cambierà anche questo, otterremo il posto che meritiamo. Da parte mia posso solo dire che io rappresento un'azienda che da 400 anni è stata quasi sempre condotta da donne. E sì l'olio è femminile".

Chi punta molto sulla formazione dei giovani, di cui un po' tutti hanno parlato nei loro interventi (nel cortile di Palazzo Chigi sono presenti gli allievi di diverse scuole e istituti alberghieri che hanno preparato il buffet con prodotti rigorosamente italiani) è il maestro pizzaiolo Franco Pepe che ci presenta il figlio Stefano 29enne che lavora con lui: "Lo fa da quando era piccolo. Lui rappresenta la quarta generazione, ha già ricevuto dei premi", ci spiega con orgoglio tutto paterno ricordando che l'altra figlia Francesca lavora sempre per l'azienda di famiglia curando la comunicazione della pizzeria a Caiazzo. Ma è Stefano a "mettere le mani in pasta".

Argomenti

Persone del cibo

Pubblicità

Questi 5 Supercibi Possono migliorare le tue Prestazioni Atletiche





Mi Piace Così | Quanto costa perdere peso?

Mi Piace Così



La pancia grossa non è colpa delle calorie (fai questo ogni mattina)

gogoldentree.it



Inglese: se conosci queste frasi, sei pronto per andare all'Estero

Test Inglese



Sardegna Offerta Shock con Traghetto Incluso - 7 Notti da 535€ a Persona in Pensione Completa

AmareClub Red Sun Village****. Pensione Completa con Bevande.
Eurospin Viaggi



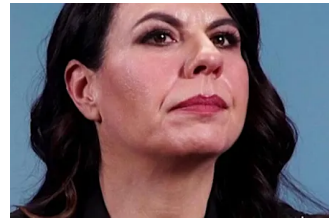
Angelina Mango a Bologna, torna all'università: "Così andrò a fare l'esame"

La Repubblica - Video



Andrea Pucci, il video dopo il malore sul palco a Forlì: "Non sto benissimo, devo fare controlli"

La Repubblica - Video



Geppi Cucciari: "Ero una bambina sfacciata e inappropriata, mia madre avev..."

La Repubblica - Video



L'intelligenza artificiale sta ridefinendo il panorama globale: opportunità e sfide per le imprese. L'IA sta trasformando tutti i...

Villa & Partners Human Capital Solutions



Scopri gli ultimi look

adidas Originals Felpa con Cappuccio Varsity Junior - € 35,00
JD Sports

adv

LA ZAMPA



o alla ricerca del per sempre del cuore

**Ha un cucciolo di cane in un sacchetto d
Cosmo c'è il lieto fine**

DI ISABELLA AMATO

[Leggi anche](#)

Andy Luotto: "Io, cuoco per vocazione e comico per caso"

Lo scrittore e gli studenti: la lezione di Marco Malvaldi sul senso profondo della cucina

Joe Bastianich torna in tv: "Quante scoperte incredibili in giro per l'Italia"

IL GUSTO



Sicilia: un mosaico di sapori in bottiglia

Fake news sul cibo, "Il glutine fa male?": la risposta dell'esperto

Arriva da Bangkok la migliore chef donna del 2025

DI LARA DE LUNA

Da Aspen a Giaveno, la storia di Riccardo: "Sono tornato e ho cambiato vita: ora colleziono vini"

DI LARA LORETI

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

© Riproduzione riservata

adv

adv

la Repubblica

GEDI News Network S.p.A.

P.Iva 01578251009

ISSN 2499-0817

Abbonati

APP

[Iphone](#) | [Android](#)

SOCIAL



SUPPLEMENTI REPUBBLICA

[Affari e Finanza](#) [D](#) [Il Venerdì](#) [Robinson](#)

GEDI NEWS NETWORK

La Stampa
HuffPost Italia
Fem
Formula Passion

QUOTIDIANI LOCALI

La Provincia Pavese
La Sentinella del Canavese

PERIODICI

Le Scienze
Limes
National Geographic

RADIO

DeeJay
Capital
m2o

INIZIATIVE EDITORIALI

In edicola
Biblioteca Digitale

PARTNERSHIP

LAB
MyMovies
AutoXY
Formula Passion
Sport.it

SERVIZI, TV E CONSUMI

Annunci
Ilmiolibro
Necrologie
Miojob
Enti e Tribunali
Meteo
Tvizap
Dizionario italiano
Dizionario inglese/italiano
Consigli.it
Codici Sconto