

Enrico Lupi tra i vincitori dell'edizione 2013 del Premio Piazza de' Chavoli""

L'ASSOCIAZIONE CUOCHI PISANI PREMIA IL PRESIDENTE DELLE CITTÀ DELL'OLIO

Enrico Lupi riceverà il premio "Piazza de' Chavoli", giunto alla XIII edizione e considerato l'Oscar della Cucina Italiana. Un riconoscimento prestigioso attribuito al presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio in qualità di personaggio dell'anno, dall'Associazione Cuochi Pisani, che da sempre organizza l'evento con il patrocinio e la collaborazione di Federazione Italiana Cuochi, Regione Toscana, Comune di Pisa, Provincia di Pisa, Camera di Commercio, Sat e con i partner ufficiali Fondazione Pisa e Servair Air Chef. La cerimonia di consegna del premio si svolgerà a Pisa, martedì 10 settembre alle 17,00 presso l'Auditorium della Fondazione Pisa a Palazzo Blu (in Via Toselli 29), e sarà anticipata da un incontro con il giornalista enogastronomico Luigi Cremona. Seguirà la cena di gala in onore dei premiati nella suggestiva cornice del Chostro del Museo dell'Opera del Duomo in Piazza Duomo.

Negli anni sono stati premiati personaggi del calibro di Gualtiero Marchesi, Giuseppe Bigazzi, Giorgio Pinchiorri e molti altri. Il premio prende il nome dall'antica denominazione di piazza Cairoli, già piazza della Berlino e piazza dell'abbondanza, dove già in epoca medievale si svolgeva un importante mercato cittadino e dove è collocata la statua dell'Abbondanza, simbolo del premio (fu realizzata da Pierino da Vinci, nipote del grande Leonardo su commissione di Cosimo I° De' Medici).

Ecco gli altri vincitori per categoria

Categoria Cuoco: Enrico Derflinger, nato a Lecco nel 1962, già cuoco della Casa Bianca con George Bush Senior. Nel 2008 è stato premiato quale "Migliore chef del mondo". e per quattro volte tra i primi dieci chef del mondo nella "Five Star Diamond Award as one of the World's Best Chefs". Oggi è Chef patron e executive all'Armani Ristorante GinzaTower di Tokyo.

Categoria Ristoratore: Massimo Bottura, chef di fama internazionale e titolare dell'Osteria Francescana in Modena. Tre stelle della Guida Michelin, la massima votazione, e dal 2011 classificato tra i primi 5 migliori ristoranti del mondo.

Categoria Viticoltore: Abbazia di Novacella. Fondata nel 1142 dal beato Hartmann è tra le più significative del Tirolo. Dai 25 ettari di vitigno, si ottengono pregiatissimi vini rossi (Agricoltura Marklhof) e bianchi (Agricoltura Novacella) conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.

Categoria Storico Enogastronomico: Michele D'Agostino, attualmente Rettore dell'Ateneo di Cucina Italiana della FIC. Categoria Giornalista: Luigi Cremona. I suoi articoli, da decenni, appaiono sulle più importanti riviste del settore. Ha collaborato per 20 anni alla guida dell'Espresso per passare, dal 1995, al Touring Club d'Italia. Maestro assaggiatore formaggi dell'ONAF e sommelier AIS.