

E il premio 100per100 Italian va a...

Giada Gramanzini (July 03, 2018)



Lo scorso 30 giugno, presso la Scavolini Soho Gallery di New York, l'associazione culturale no profit I Love Italian Food ha dedicato un'intera serata a tutte quelle realtà che si sono distinte recentemente nell'attività di promozione dell'autentica cucina italiana, premiando le migliori in base a sei categorie principali: Espresso, Gelato, Menu, Pizza, Chef e Ristorante.

[VERSIONE IN INGLESE >>>](#) [2]

In concomitanza con l'inaugurazione della [64a edizione del Summer Fancy Food](#) [3] avvenuta lo scorso 30 giugno, la Scavolini Soho Gallery ha ospitato **100per100 Italian Gala**, organizzato dall'associazione culturale no profit [I Love Italian Food](#) [4], che promuove e tutela a livello mondiale l'autentico Made in Italy nel settore agroalimentare. i-Italy era presente tra i partner principali della



manifestazione: Scavolini, AICNY, Parmissimo, [Bellavista](#) [5], Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, [Contadi Castaldi](#) [6], Olitalia, Gustoso e [Dissapore](#) [7].

I criteri di selezione

Nel corso dell'ultimo mese, l'associazione ha selezionato all'interno del suo network 100 professionisti italiani che operano a New York, chiedendo loro di suggerire i nomi di altrettanti rappresentanti del settore alimentare che si sono distinti nella promozione dell'autentica cucina italiana in America. "La nostra missione è quella di portare la cultura del cibo italiano nel mondo, e per questo è nostra responsabilità e orgoglio premiare tutti quei professionisti che lavorano duramente ogni giorno", ha dichiarato Alessandro Schiatti, A.D. e co-fondatore di I Love Italian Food, prima di annunciare i vincitori delle sei categorie.

I vincitori

Daniele Cipollina, Presidente di [Gustoso](#) [8], ha assegnato il premio **100per100 Italian Espresso** ad [Eataly Flatiron](#) [9] non solo per il sapore autenticamente italiano del suo caffè, ma anche per la sua location, dove sedersi e rilassarsi.

Il premio **100per100 Italian Gelato**, assegnato a [L'Arte del Gelato](#) [10], è stato consegnato dal Presidente del [Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena](#) [11] Mariangela Grosoli, che ha spiegato quanto l'Aceto Balsamico di Modena IGP sia versatile in cucina, persino abbinato al gelato.

Il Direttore Export di [Parmissimo](#) [12] Paolo Ganzerli è stato scelto invece per premiare [Norma Gastronomia Siciliana](#) [13] con il **100per100 Italian Menu**, distinguendosi grazie a un cibo genuino basato su ricette classiche in continuo aggiornamento e all'importanza dell'utilizzo in cucina di ingredienti di qualità.

Per quanto riguarda il riconoscimento dell'autentica pizza napoletana, c'è stato un sorprendente ex aequo che ha visto protagonisti [Ribalta](#) [14], ormai diventato una vera e propria istituzione del Greenwich Village, e [Sorbillo](#) [15], particolarmente apprezzato per la sua specialità: la pizza fritta. Entrambe le pizzerie sono state premiate dal Direttore Marketing di [Olitalia](#) [16] Gianni Tognoni con il **100per100 Italian Pizza**.

A ricevere il **100per100 Italian Chef**, [LaRina Pastificio & Vino](#) [17], premiata dallo Showroom Manager e Creative Director di [Scavolini Soho Gallery](#) [18] Daniele Busca perché riconosciuta migliore realtà emergente nel panorama della cucina italiana a New York.

Infine, [Piccola Cucina](#) [19] e [Tarallucci e Vino](#) [20] sono stati i vincitori della categoria Ristorante con il premio **100per100 Italian Restaurant**.

Source URL: <http://ftp.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/fatti-e-storie/article/e-il-premio-100per100-italian-va>

Links

[1] <http://ftp.iitaly.org/files/ribaltasorbillojpg-0>

[2] <http://www.iitaly.org/node/54531>

[3] <http://www.iitaly.org/node/54530>

[4] <http://www.iloveitalianfood.it/en/>

[5] <https://www.bellavistawine.it>

[6] <http://www.contadicastaldi.it>

[7] <https://www.dissapore.com>

[8] <https://www.gustososicilianfood.it>

[9] https://www.eataly.com/us_en/stores/nyc-flatiron/

[10] <http://lartedelgelato.com>



- [11] <http://www.consorziobalsamico.it>
- [12] <http://www.parmareggio.it/it/prodotti/parmissimo>
- [13] <http://www.normarestaurant.com>
- [14] <http://www.ribaltapizzarestaurant.com>
- [15] <https://www.sorbillonyc.com>
- [16] <http://www.olitalia.com/retail/it>
- [17] <http://larinabk.com>
- [18] <http://www.scavoliniusa.com>
- [19] <http://www.piccolacucinagroup.com>
- [20] <https://www.taralluccievino.net>