

I RELATORI

Martino Crespi: opera da sempre nel mondo degli spettacoli e degli eventi. Comincia da giovanissimo come promoter musicale, organizzando concerti e live show. Suo il format e la realizzazione dei primi “capodanni collettivi” alla fine degli anni '80. Nel 1994 diventa Direttore della Segreteria Organizzativa dell'Ente “Fiera del Barco” e organizza diverse manifestazioni. Nel 2003 entra in Condé Nast Italia come Direttore della Segreteria Organizzativa Fiere, con la quale organizza diverse edizioni di “Io Sposa” e de “La Casa e la Vita” con il Direttore di AD Ettore Mocchetti. In Condé Nast ricopre svariati ruoli, come quello di Direttore Progetti Speciali ed Events Manager. Nel 2013 fonda la Martino Crespi Events, specializzata in eventi per brand del comparto lusso e lifestyle. Ricopre ancora oggi il ruolo di Event Specialist di Edizioni Condé Nast Italia. È inoltre PR & Events Manager per “JRE - Jeunes Restaurateurs Italia e Europe”, l'associazione che riunisce in 15 nazioni europee giovani chef talentuosi.

Roberta Garibaldi: laureatasi nel 1993 all'Università di Bergamo in Economia e Commercio, dal 2012 è delegata regionale per la Società Italiana di Scienze del Turismo (SISTUR). Attualmente dirige il Centro Studi sul Turismo ed Interpretazione del Territorio (CESTIT) dell'Università di Bergamo, dove insegna Marketing e Marketing Turistico e dove è responsabile dei corsi internazionali in Impresa e Marketing e in Business e Marketing. È membro del *board* dell'Istituto Internazionale della Gastronomia, Cultura Arte e Turismo (IGCAT), ed è anche membro di Atlas e Aiest, due associazioni scientifiche internazionali di esperti del turismo. È direttrice e coordinatrice scientifica del Progetto Regione Europea della Gastronomia per la Lombardia Orientale 2017 e membro del *board* of Advisors della World Food Travel Association.

Giancarlo Malacarne: storico e giornalista, è direttore della rivista d'arte e storia *Civiltà Mantovana* per la quale ha redatto numerosi saggi. Collabora con giornali, riviste e pubblicazioni di carattere storico. Nel 2004 gli è stato assegnato il primo premio nazionale “Orio Vergani” dell'Accademia Italiana della Cucina per il libro *Sulla mensa del Principe*. È autore di saggi, romanzi storici e pubblicazioni di carattere storico-scientifico.

Gualtiero Marchesi: nel dopoguerra, a quindici anni, frequenta la Scuola Alberghiera di Lucerna e il Kulm di Sankt Moritz. Continua il perfezionamento andando a bottega dai fratelli Troisgros, al ristorante Ledoyen a Parigi e al Chateau Rouge di Digione, aprendo gli occhi e la mente alle novità che di lì a poco daranno sostanza e forma alla *Nouvelle Cuisine*. Nel 1977 apre il suo primo ristorante a Milano, conquistando la prima stella Michelin, seguita, l'anno successivo, da una seconda. La terza stella arriva nel 1985: è il primo in Italia ad ottenerla. Dal 2003 fa coincidere il suo compito di maestro di cuochi con il ruolo di rettore di Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Nel marzo del 2010 nasce la Fondazione Marchesi e, poco dopo, a ottobre, inaugura al Castello Sforzesco di Milano la mostra *Gualtiero Marchesi e la Grande Cucina Italiana*. L'esposizione, dopo essere stata presentata all'Ambasciata italiana di Bruxelles, è allestita nella Sede del Parlamento europeo. Nel 2013 riceve il Premio “Nonino” e nel 2014 inaugura l'Accademia Gualtiero Marchesi. Nel 2015 viene nominato Chef Ambassador di Expo 2015 e apre il Ristorante Marchesi all'interno del suo “Il Marchesino” a Milano.

Luca Marchini: dopo due anni all'“Osteria Franciscana” di Massimo Bottura – dove dà sfogo alla sua grande passione per la cucina ereditata dalla madre –, decide di abbandonare la carriera di commercialista per dedicarsi interamente al mondo della ristorazione. Dopo brevi ma significative esperienze, nel 2000 lavora con lo chef Bruno Barbieri presso la “Locanda Solarola”. Nel 2003 apre “L'Erba del Re”, a Modena.

UFFICIO STAMPA

Delos - Servizi per la Cultura di Annalisa Fattori e Paola Nobile
T +39 02 8052151 | delos@delosrp.it

Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te, Federica Leoni
T +39 0376 369198 | ufficiostampa@centropalazzote.it

PROMOTORI



CENTRO INTERNAZIONALE D'ARTE
E DI CULTURA DI PALAZZO TE
MUSEO CIVICO
DI PALAZZO TE



Iginio Massari: inizia il suo percorso a 16 anni, quando parte per la Svizzera per una prima esperienza di pasticceria e cioccolateria. Nel 1987 diviene, e per anni rimane l'unico, il primo italiano membro della Relais Dessert. Riconosciuto mondialmente come uno dei grandi nomi internazionali della pasticceria, è il fondatore dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani (AMPI). È vincitore, dal 1964, di oltre 300 concorsi, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali, tra cui il riconoscimento della guida del Gambero Rosso per la migliore pasticceria d'Italia dal 2011 al 2017. Nel 2015 gli è stato conferito il "Leone d'Oro alla Carriera".

Massimo Montanari: laureatosi nel 1972 presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bologna, è ritenuto uno dei maggiori specialisti mondiali di storia dell'alimentazione. È docente di storia medievale, storia economica e storia dell'alimentazione presso l'Università di Bologna e l'Università di Scienze Gastronomiche, ed è stato inoltre professore ospite per la cattedra internazionale dell'Université Libre de Bruxelles. È membro del comitato scientifico dell'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation di Tours (IEHCA). Tra le sue opere: *Il cibo come cultura*; *Storia medievale*; *La cucina italiana*; *Il formaggio con le pere*; *Alimentazione e cultura nel Medioevo* (tutti editi Laterza).

Antonio Santini: dopo gli studi di scienze politiche a Milano, parte nel 1974 per un viaggio in Francia per conoscere e capire le filosofie di lavoro dei celebri ristoranti francesi. Dopo il suo rientro in Italia, inizia una nuova fase di grande cambiamento nell'organizzazione e nell'impostazione della cucina del ristorante "Dal Pescatore". Nel 1980 fonda, insieme a Gaetano Martini, Roberto Ferrari, Franco Colombani e altri amici, l'associazione "Linea Italia in cucina" e nel 1982 con Gualtiero Marchesi e altri celebri colleghi l'associazione "Le Soste", con l'obiettivo di valorizzare e diffondere la cucina italiana nel mondo. Nel 1990 il ristorante "Dal Pescatore" entra a far parte di Relais & Chateaux come Relais Gourmand e nel 1992 di Tradition & Qualité, oggi Les Grandes Tables du Monde.

Davide Paolini: inizia la carriera di giornalista lavorando per La Nazione e Il Mondo. Nel 1982 assume l'incarico di Direttore delle Relazioni Esterne del gruppo Benetton e, solo 4 anni più tardi, diviene amministratore delegato del progetto Benetton Formula Uno. Alla metà degli anni '90 fa della sua passione per il mondo della gastronomia un vero e proprio lavoro. Non è uno scienziato, non è un critico e neppure uno chef mancato: la definizione che più gli si addice è quella del sociologo, anzi, del "gastronauta". Con questo pseudonimo, oltre a mantenere la rubrica di cibo e vino su Il Sole 24 Ore, inizia una collaborazione con numerose testate tra cui Panorama, Vanity Fair e L'Europeo. Dal 1999 conduce su Radio24 la trasmissione "Il Gastronauta". È inoltre docente di Turismo enogastronomico alla Facoltà di Gastronomia dell'Università di Parma ed è stato creatore di molti eventi tra cui "Taste", "Territori in Festival", "Viaggio nelle diversità" e "Università della Spesa".

Gaetano Martini: inizia il suo percorso nella ristorazione nel 1964, quando gli capita l'occasione di avviare una trattoria in via Leon d'Oro a Mantova. Nel 1969 apre il "Cigno", dove inizia a sperimentare le ricette pubblicate nel volume *Cucina Mantovana di Principi e di Popolo*. Da lì provengono alcuni dei piatti che tuttora sono capisaldi del ristorante: dall'insalata di petti di cappone al luccio, dalle lumache alla salsa di fegato. Dal 1992 si divide tra il ristorante e la vigna di Pille di Monzambano, dove con buon successo produce due rossi: il taglio bordolese "Vigna Alta" e il Cabernet Sauvignon "Vigna del Briccone".

Carlo Dal Ceré: nel 2014 ha compiuto 50 anni di pasticceria. Inizia lavorando come apprendista presso "La Ducale" con lo zio materno Spartaco Bertoli – pasticcere da generazioni e un maestro per lui – e poi, sempre a fianco dello zio, diventa titolare de "La Deliziosa" di viale Gorizia. Sono famosi il suo Anello di Monaco e la sua Torta Elvezia.

UFFICIO STAMPA

Delos - Servizi per la Cultura di Annalisa Fattori e Paola Nobile
T +39 02 8052151 | delos@delosrp.it

Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te, Federica Leoni
T +39 0376 369198 | ufficiostampa@centropalazzote.it

PROMOTORI



CENTRO INTERNAZIONALE D'ARTE
E DI CULTURA DI PALAZZO TE

MUSEO CIVICO
DI PALAZZO TE

