



## L'ATELIER DEL GUSTO E' IL PALCOSCENICO DELLA GRANDE CUCINA DI CIBUS ROMA!

*Nello spazio eventi di Cibus Roma „Atelier del Gusto vedremo in azione dal vivo chef stellati, protagonisti del mondo radiotelevisivo, chef giovani ed emergenti, chef interpreti della grande tradizione della cucina romana e chef italiani venuti da lontano targati GVCI (il Gruppo Virtuale degli chef italiani nel Mondo)*

A festeggiare la Nuova Fiera di Roma e una manifestazione importante come il Cibus Roma sarà quindi un'accurata selezione di Chef tra i più interessanti della Regione e non solo. In rapida sintesi ecco l'elenco:

Il primo giorno, il venerdì 13 aprile, ecco **Luigi Pesce**, del ristorante stellato Acqua Pazza di Ponza, presentarsi insieme ad **Enrico Pierri** di Vinarium perchè i due hanno in programma di aprire a brevissimo un nuovo ristorante a quattro mani che sarà la novità dell'anno: il San Lorenzo. Questa l'occasione per avere in anteprima un assaggio della loro cucina. Il più nuovo ristorante di Roma darà poi spazio al più antico: **Cacciani** di Frascati è alla quarta generazione e ha quasi un secolo di vita. E' conosciuto a Roma e nel mondo per essere, forse, il più continuo e rappresentativo interprete della cucina romana. E con loro un giovane chef bravo e famoso grazie anche alle sue frequentissime apparizioni televisive che lo hanno fatto diventare un vero beniamino del pubblico, parliamo di **Alessandro Circiello**. Mentre arriva da lontano **Giovanni Parrella** (GVCI) che all'Hyatt Regency di Bombay fa brillare i colori della grande cucina italiana.

Il sabato 14 vedrà l'arrivo di un altro giovane chef, Gabriele Terralavoro del **Vesta**, un ristorante bellissimo di Tivoli che testimonia quanto la provincia sia attiva e innovativa. A seguire Adriano Baldassarre del **Tordo Matto** di Zagarolo. Poco distante dal ristorante precedente, per molti critici Adriano è ritenuto uno chef di sicuro avvenire e la possibile prossima stella della Regione. Se il primo, Gabriele è allievo di Angelo Troiani del Convivio (famoso e stellato ristorante di Roma) il secondo è allievo di Antonello Colonna di Labico, che non ha certo bisogno di altre presentazioni lui, storico chef stellato. A seguire due grandi chef che vengono da lontano, **Frederick Farina** (GVCI) dal Grand Hyatt di Bangkok, e attraversiamo l'intero emisfero per raggiungere in un balzo Santiago del Cile, che ci manda il bravo **Roberto Illari** (GVCI) del ristorante da Carla".

La domenica la giornata sarà più lunga e articolata per via della chiusura posticipata alle 22. Un festival di sapori e di emozioni grazie a **Enrico Bazzoni** (GVCI) dell' ICIF USA la grande scuola di cucina italiana, e con lui **Gaetano Palombo** (GVCI) dello Sheraton di Bangkok e Luigi Magni (GVCI) forse il più lontano di tutti, ristorante Sadler a Tokyo. Torniamo in Italia e a casa con due chef mediatici e molto noti al grande pubblico come **Filippo La Mantia** e **Andy Luotto**, fotoreporter e chef di gran moda il primo, noto personaggio televisivo che molti scopriranno anche chef di non comuni capacità, il secondo. La Grande Festa della Domenica troverà forse il suo apice con il formidabile Salvatore Tassa, del ristorante stellato Le **Colline Ciociare** di Acuto, forse il più anziano dell' intero lotto, ma pur sempre innovativo e giovanile quando si mette ai fornelli. Sarà coadiuvato da **Marco Bottega**, giovanissimo e emergente chef laziale, in questo momento operativo a Parigi nel ristorante „Il Settimo“ al quale Tassa presta consulenza.

Lunedì è la giornata finale e sarà una grande giornata. Le due stelle più nuove e brillanti della regione si confronteranno con i loro stili assolutamente personali diversi e innovativi. Per alcuni in questo momento sono i due ristoranti più interessanti del Lazio, per tutti i critici sono due chef da seguire con grande attenzione. Parliamo di **L' Altro Mastai** di Roma , in cucina Fabio Baldassare, allievo prediletto di Heinz Beck, una stella il primo e tre il secondo, e la **Trota** di Rivodutri (Rieti) un' altra stella splendente che conferma la grande vitalità della ristorazione laziale di oggi. E con loro due grandi chef italiani che appartengono al GVCI: **Mario Musoni** del Pino di Montescano e **Giacomo Gallina** del ristorante Gold di Milano, il bellissimo e tanto discusso ristorante di Dolce&Gabbana: sarà un' occasione per scoprirne il valore.

Tanti chef che promettono mille emozioni in una kermesse che sarà tutta da vivere e scoprire, presentata e condotta da **Luigi Cremona**, giornalista, gastronomo responsabile delle guide Touring Club per l'ospitalità e la ristorazione e curatore di kermesse di alta gastronomia.

**UBICAZIONE:** Nuova Fiera di Roma padiglione 4

**ORGANIZZAZIONE:** Fiere di Parma spa in collaborazione con Camera di Commercio di Roma

**SERVIZI** Witaly:  
**ORARI operatori:** venerdì 13, sabato 14 e lunedì 16 aprile 10,00/19,00  
**ORARI pubblico:** domenica 15 aprile 12,00/22,00

**ATELIER DEL GUSTO:**  
**ORARI operatori:** venerdì 13, sabato 14 e lunedì 16 aprile 13,30/19,00  
**ORARI pubblico:** domenica 15 aprile 12,00/22,00



di Lorenza Vitali  
largo dei Librai, 89 - 00186 Roma  
tel/fax 06 83396748 - cell 347 30 23 607  
[lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)



## **L'ATELIER DEL GUSTO: I PROTAGONISTI GIORNO PER GIORNO**

**VENERDI 13 aprile**

### **Paolo Cacciani**

Il ristorante "Cacciani" appartiene alla "Strada dei vini dei Castelli Romani", alla catena ristoranti del "Buon Ricordo", e' un ristorante della "Campagna Romana", e' un "Ristorante Tipico" di Roma e quest'anno e' entrato a far parte dei "Locali Storici D'Italia". E' stato fondato nel 1922, ed oggi e' arrivato alla quarta generazione: dal bisnonno Tommaso che era produttore di vini, attraverso nonno Leopoldo ristoratore e cosi' papa' Armando e zio Tommaso, con le loro mogli Adriana e Dina. Oggi viene condotto dai tre fratelli Leopoldo, Caterina e Paolo. Caterina si occupa della pasticceria, Paolo e Leo della cucina e dei vini; tutti e tre insieme cercando di mantenere tutte le ricette tradizionali di oltre 85 anni di attivita', per questo ogni nuovo piatto viene elaborato nella forma, ma a partire da una sostanza fortemente radicata nel territorio. E' stata creata apposta una azienda agricola dove si produce vino ed olio interamente dedicato al ristorante, cosi' come le erbe aromatiche e le varie misticenze. Negli ultimi anni il Cacciani e' diventato ristorante della "Campagna Romana", un marchio della Camera di Commercio di Roma, per promuovere i prodotti dell'area romana. In questi periodo ha rafforzato il suo connubio con l' "Azienda Romana Mercati" con lo scopo di rendere sempre piu' importante la presenza e lo sviluppo dei grandi prodotti agro alimentari dei dintorni di Roma, da questo e' nato lo spunto per scrivere in collaborazione il "Gusto di Roma", un ricettario di piatti vecchi e nuovi del ristorante Cacciani, a partire dalle grandi primizie ricercate con testardaggine e passione nello splendido territorio enogastronomico che circonda Roma.

### **Enrico Pierri e Luigi Pesce**

Due amici ristoratori di successo, il primo del frequentatissimo Vinarium di Roma e il secondo del celebre Acqua Pazza di Ponza, si lanciano in una nuova avventura: il ristorante San Lorenzo, un bellissimo locale rimesso a nuovo e gestito da Enrico con la consulenza di Luigi, apre in questi giorni e offrirà ai romani una nuova e sicuramente interessante cucina di prodotti di assoluta eccellenza in un ambiente altamente suggestivo.

### **Alessandro Circiello**

Dopo aver terminato gli studi alberghieri inizia le sue esperienze lavorative: presso il Jolly Hotel Vittorio Veneto di Roma, lo Sheraton Hotel Roma, l'Hotel Lord Byron di Roma (una stella Michelin). Quindi si perfeziona attraverso diversi corsi, presso l'Istituto Superiore Arti Culinarie Etoile. Ricco di queste esperienze fa una stagione da "sous chef" presso il Ristorante La Coquille in Lussemburgo (una stella Michelin) per poi passare al Ristorante Le Cocodrille a Strasburgo (tre stelle Michelin). Inaugura, come chef e proprietario, il Ristorante

Tagliacozzo in provincia dell'Aquila. In seguito inaugura il Ristorante Santa Lucia adiacente a Piazza Navona in Roma, insieme a Bartolo Cuomo, uno dei più noti animatori delle notti romane. In breve tempo il ristorante diviene una meta di personaggi del calibro di Sophia Loren, Madonna, Bill Clinton. E' membro di giunta esecutiva dell'Unione Regionale Cuochi Lazio della Federazione Italiana Cuochi e coordinatore dello Junior Team Lazio. Chef di Euro-Toques che riunisce soltanto 110 Chef in Italia (Presidente Europeo Gualtiero Marchesi). Per tutto l'anno 2004 è stato consulente culinario e Chef al programma "Casa Alice" in onda su Alice Channel, Sky Tv. Ha partecipato come Chef al programma di Rai Uno, "Uno Mattina Estate" e dall'anno 2005 è Chef al programma "Mattina in Famiglia" su Rai Due. Ha curato l'organizzazione dell'evento come Chef Executive della "Notte Bianca" organizzata dal Comune di Roma, presso Villa Vascello. Attualmente è Chef al programma televisivo "Vivere Meglio" in onda tutte le mattine dal lunedì al venerdì su Rete Quattro, dalle ore 8,40 alle ore 9,20 dove cura una rubrica culinaria. Inoltre è Chef e consulente culinario al programma "Mattina in famiglia" in onda su Rai Due la domenica mattina dalle ore 6,40 alle ore 10,30.

### **Giovanni Parrella GVCI**

Giovanni Parrella si diploma all'istituto alberghiero di Cicciano (NA) per poi lasciare la sua città e iniziare la sua esperienza in giro per l'Italia. Resta in Italia per 10 anni nelle cucine di molti ristoranti famosi. Va in Inghilterra per poi rientrare in Italia dopo un anno. Nel 2001 rilascia l'Italia per recarsi in Turchia per aprire un ristorante italiano, uno di una lunga serie, in tre anni i ristoranti aperti diventano quattro. Nel aprile del 2005 si trasferisce a Mumbai per far parte del team Hyatt Regency Mumbai e aprire il nuovo ristorante, Italiano Stax, dove oggi, lavora, con grandissime soddisfazioni.

## **SABATO 14 aprile**

### **Adriano Baldassarre**

Adriano nasce a Roma il 27/02/77 da una semplice famiglia e da nonni contadini, all'età di 14 anni si iscrive all'istituto alberghiero e lo continua fino al diploma. Lavora prima al Duke di viale Parioli, poi parte per Londra dove lavora prima al ristorante Zafferano e infine alla Locanda Locatelli, poi torna in Italia per lavorare con Antonello Colonna a Labico. Verso la fine del 2004 decide di aprire un posto suo e lo fa a Zagarolo ormai suo paese di adozione e il Tordo Matto a Zagarolo si fa presto conoscere nel panorama gastronomico.

### **Gabriele Terralavoro**

Allievo di chef famosi come Iglés Corelli e Angelo Troiani del Convivio, è ora Chef del ristorante Vesta, un suggestivo ristorante con vista mozzafiato sul tempio di Vesta a Tivoli. Una cucina moderna in un ristorante giovane che vuole emergere nel panorama della nuova cucina regionale del Lazio.

### **Frederick Farina GVCI**

Lingue conosciute: Italiano, Francese, Inglese, Thailandese, Spagnolo Chef di cucina dello Spasso restaurant del Grand Hyatt Erawan di Bangkok Molto rinomato per essere uno dei primi ristoranti italiani all'interno degli alberghi di lusso a Bangkok, oltre che per essere anche un popolare night club dopo le 23. Prima in giro per il mondo e poi arriva in Thailandia dove apre, prima dello Spasso, il ristorante italiano del Century Park Hotel, Bangkok, Thailand e l'Opera Restaurant a Wattana, Bangkok, Thailand. Ha servito e offerto cucina italiana a diverse centinaia di migliaia di persone.

### **Roberto Illari GVCI**

Ristorante Carla a Santiago del Cile, "Da Carla" è stato uno dei primi ristoranti italiani ad aprire nella capitale cilena ad opera di Carla Schiavini, vigorosa signora proveniente da Salsomaggiore. Negli anni la fama del "Da Carla" è cresciuta, con la sua pasta fatta in casa, i suoi piatti classici e casalinghi. L'apertura di un secondo ristorante, in una delle zone più esclusive di Santiago, ed un mercato gastronomico in movimento, creano l'esigenza di proporre qualcosa di nuovo nella carta; per questo motivo viene chiamato Roberto, prima per una consulenza e poi per dirigere, amministrativamente e tecnicamente, le cucine dei due ristoranti. Esperienze precedenti al Grand Hyatt di Santiago il Senso Restaurant, al Casino Club dell' Hotel Loutraki in Grecia, all' Aquarius Restaurant, The Royal Gardem Hotel di Kowloon, HK e il Sabatini Restaurant HK (Hong Kong), il G.H. Europa Kempiskj di San Pietroburgo.

## DOMENICA 15 aprile

### Salvatore Tassa e Marco Bottega

E' Chef famoso e a volte discusso per il suo carattere franco e diretto, ma pochi lo hanno criticato per le sue ricette, forse le più innovative e interessanti della nuova cucina laziale. Il suo ristorante è da anni ai primi posti in tutte le guide. Marco Bottega è un giovane chef emergente della stessa zona, competente anche nei vini e sta seguendo per conto di Tassa un ristorante italiano a Parigi.

### Gaetano Palombo GVCI

Dopo esperienze di prestigio all' Hotel Hassler di Roma e poi in giro per il mondo, è ora al ristorante Rossini dello Sheraton Grande Sukhumvit Hotel di Bangkok

### Enrico Bazzoni GVCI

Executive Chef/Consultant Director of Programs, ICIF USA, Italian Culinary Institute for Foreigners (Torino, Italy), Director of Programs USA, parla italiano, francese, spagnolo, inglese. Hobby: la vela, il vino, la birra, l' orto.

### Filippo La Mantia GVCI

Una vita avventurosa la sua, un uomo che ha vissuto due volte. La prima come fotoreporter di mafia a Palermo, un lavoro non semplice e duro che gli è anche costato la galera. Per errore, fatalità, inganno? A metterlo dentro fu Alberto Di Pisa, il cosiddetto "corvo di Palermo". A tirarlo fuori, per mancanza di indizi, fu Giovanni Falcone. La seconda vita è quella dello chef: ora La Mantia è tra i cuochi più sofisticati d'Italia, maestro della cucina mediterranea, osannato in giro per il mondo, richiesto dai palati vaticani, della moda, della finanza. Dalla cucina non fa che togliere, togliere: ha eliminato l'aglio, la cipolla, sostituiti da arance, limoni, pesti di capperi, mandorle, mentuccia, erbe pantesche.

### Luigi Magni GVCI

Ristorante "Sadler Tokyo" , Gate Tower Roppongi, Minatoku, Tokyo, Giappone, come capo partita in tutti i settori. Collaborazioni frequenti col ristorante adiacente più tradizionale "L'Estasi" Primo classificato al concorso "Cucina Italiana in Giappone 2004" indetto da "Accademia Italiana della Cucina", e "The Chamber of Commerce in Japan" Parla inglese portoghese francese giapponese. Ama il pc e internet , scacchi, calcio, libri.

### Andy Luotto

Nasce a Brooklyn, e arriva in Italia a 15 anni, per incontrare il padre che non aveva mai visto e scopri subito, non solo il padre, ma anche la sua passione per il cibo. Al liceo a Roma, già lo chiamavano „the Cook“, poi si laurea e poi casualmente ha incontrato Renzo Arbore con il quale ha esordito in televisione da lì una serie di programmi e spettacoli in cinema e a teatro. Ma ha fatto anche l' Istituto alberghiero e stages per affinare la sua preparazione. Recentemente ha aperto il suo primo ristorante il D' Angeli nella Tuscia, un locale bellissimo già scoperto e frequentato da molti personaggi del mondo della cultura e dello spettacolo.

## LUNEDI' 16 aprile

### Enrico Pizzotti e Maurizio Serva

I genitori degli attuali proprietari: Serva Sandro e Maurizio aprirono nel 63 una piccola trattoria di campagna; pian piano questa si è trasformata in un elegante ristorante a cavallo di un fiume limpidissimo e ricco di trote. La cucina interpreta i prodotti del territorio, insistendo soprattutto sui pesci di acqua dolce, nel segno della tradizione anche familiare; pesci che per secoli hanno caratterizzato la vita delle popolazioni locali, anche come fonte di sostentamento nei periodi di carestia. Soltanto l' impegno continuo e la passione per la cucina ci hanno permesso di raggiungere buoni risultati in un territorio che da sempre è ai margini dei grandi fermenti e non particolarmente vocato dal punto di vista della gastronomia. Nel 97 è stata acquistata e trasformata in un piccolo albergo una villa adiacente al ristorante, di fronte alle sorgenti del Santa Susanna, a disposizione dei nostri clienti che normalmente arrivano da lontano . L'assoluta ricerca della qualità ci porta a non ospitare più di trenta coperti in una sala di 200mq con una cucina di 160mq. Dal 2.000 ci si avvale della collaborazione dello chef Enrico Pezzotti che dopo varie esperienze all'estero (Londra; Monaco, Spagna) si è stabilito a Rivodutri a

unendosi in matrimonio con una ragazza del posto. Figlio anche lui di ristoratori ci siamo subito trovati a condividere intenti ed obiettivi.

### **Fabio Baldassarre**

L' Austria come insolita esperienza formativa e poi dal 1994 a Roma con Heinz Beck nel ristorante "La Pergola" dell'Hotel Cavalieri Hilton, dove presto diventa sous-chef del maestro tedesco. Una collaborazione che dura quattro anni. Desideroso di apprendere nuove tecniche e di accrescere il suo bagaglio di conoscenze, si sposta di nuovo nel nord Europa, prima in Germania, con il celeberrimo Heinz Winkler, e poi in Inghilterra da Raymond Blanc, uno tra i più importanti chef della scena inglese e internazionale. Torna in Italia per diventare chef executive de "L'altro Mastai". I suoi piatti si ispirano alla cucina mediterranea. Profumi, sapori, tradizioni. Il nome che è stato scelto, L'altro Mastai, dichiara l'appartenenza ad una città ricca di storia e di memoria.

### **Mario Musoni GVC**

Ristorante Al Pino Montescano (PV). Un cuoco che si è fatto da sé, con una serie di esperienze lavorative in molti ristoranti e alberghi: Hotel Cala di Volpe in Costa Smeralda per varie stagioni, Hotel Palace di Saint Moritz, il Grand Hotel Villa d'Este a Cernobbio. Il Ristorante Chez Maxim di Parigi, il Francis Hotel Bath Somerset in Inghilterra. Fino a diventare nel 1982 chef e proprietario del ristorante "Al Pino" di Montescano nell'Oltrepo Pavese. Parla correttamente il francese e l'inglese. Ha fatto esperienze di stages di promozione della cucina italiana a Hong Kong, a Pechino, a Washington, a New York, a Beirut. Ha un incarico di collaborazione nei corsi del settore alberghiero presso ODPF Santa Chiara di Strabella (PV). E' ritenuto uno dei più grandi chef del risotto, dice: "amo il riso perché è slow di suo, in anticipo sui movimenti del gusto. E poi è democratico, non fa tanto il difficile, gli metti assieme il prezioso tartufo o gli umili fagioli, la proleteria salsiccia e può uscirne un capolavoro". Amico di Gianni Brera, il famoso giornalista, gli ha dedicato un risotto, quello coi "cunfanon". Altra sua passione le rane e la tradizione pavese dell'Oltrepo. E' autore di numerosi libri sulla cucina del suo territorio. Con Patricia, sua moglie, porta avanti il suo ristorante con quella grande passione che tutti gli riconoscono. In collaborazione con la Intercontinental Hotels esercita la consulenza per l'apertura di ristoranti italiani a Hong Kong, Il Cairo, Beirut, Bahrein, Oman. Dalla collaborazione con l'ALMA e l'ICE scaturiscono una serie di corsi per importanti catene alberghiere come il gruppo Shangri-la a Hong Kong, Singapore, Taiwan, Dalian, Hangzhou, Pechino e Zhongshan.

### **Giacomo Gallina GVC**

Un grande ed eclettico chef che ha vissuto tante esperienze in giro per il mondo. Storica la sua collaborazione con BICE, per cui ha aperto una dozzina di ristoranti in Asia e America. E a parte Bice sono da ricordare le aperture del Four Seasons di Milano, e l' ottimo lavoro svolto in alberghi come il Grand Hotel di Roma e di Firenze, e il ristorante Carpaccio dell' Hotel Royal Monceau di Parigi. L' ultima esperienza è forse ancora più impegnativa e spettacolare: il nuovissimo ristorante Gold di Dolce&Gabbana, molto discusso per il suo stile e la sua ambientazione, ma dove Giacomo, anche se sotto gli occhi puntati di molti, conferma ancora una volta la sua grande professionalità.

#### **LOCALITÀ:**

**Nuova Fiera di Roma**

#### **ORGANIZZAZIONE: SERVIZI A CURA DI**

**Fiere di Parma spa e CCIAA di Roma  
Witaly**

#### **FIERA:**

**ORARI operatori:  
ORARI pubblico:**

**venerdì 13, sabato 14 e lunedì 16 aprile 10,00/19,00  
domenica 15 aprile 12,00/22,00**

#### **ATELIER DEL GUSTO:**

**ORARI operatori:  
ORARI pubblico:**

**PADIGLIONE 4**

**venerdì 13, sabato 14 e lunedì 16 aprile 13,30/19,00  
domenica 15 aprile 12,00/22,00**



**di Lorenza Vitali**  
**largo dei Librai, 89 - 00186 Roma**  
**tel/fax 06 83396748 - cell 347 30 23 607**  
**[lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)**

# LUIGI CREMONA

Nato a Roma il 17-1-45, ingegnere con due grandi passioni: i viaggi e la gastronomia.

La prima lo ha fatto andare in giro per il mondo, dall' Alaska alla Corea, dalla Terra del Fuoco al deserto del Kahalari, dall'Himalaya a Capo Nord alla ricerca dell'umanità nei suoi vari aspetti e forme.

La curiosità si e' alimentata con i viaggi ed e' proseguita alla scoperta dei prodotti alimentari e della tavola. In giro per i ristoranti più celebri d'Europa e d' America, conosce personalmente i grandi Chef che sono i Protagonisti della Grande Ristorazione di quest' epoca. I suoi articoli appaiono sulle migliori riviste del settore. Ha collaborato per anni alla Guida dell' Espresso e, dal 1996 è il Consulente del Touring Club e responsabile d' Italia per la Ristorazione e l' informazione Alberghiera (libri, Qui Touring, newsletter, etc). E' il responsabile delle Guide Alberghi e dei Ristoranti. Verifica e controlla lo standard degli Alberghi Convenzionati.

I suoi articoli sono apparsi sulle più importanti riviste del settore: Grand Gourmet, Etichetta, Locali Top, La Madia Travelfood, Nuova Ristorazione, Pasticceria Internazionale, Follow me, Hotel Domani, Gente Viaggi, Dove, Master Meeting, Fuoricasa, Bargiornale, Monsieur, Spirito Divino (condirettore), Mood, ed altre ancora.

E' il responsabile del settore enogastronomia ospitalità del gruppo Editoriale Swan (riviste prestigiose come Monsieur, Spirito di Vino, Roger).

Ha partecipato ad una serie di trasmissioni televisive come Vivere Bene e A Tu per Tu ambedue su Canale 5, alla "Prova del Cuoco" su Rai Uno, Tempi Moderni su Italia Uno, è inoltre prende parte a numerosi format di Gambero Rosso Channel, Alice, e Radorai.

Sommelier di lungo corso, ha partecipato e organizzato numerose tavole rotonde sui problemi della ristorazione e del vino, ha fatto inoltre parte di numerose giurie.

E' intervenuto al Symposium Internazionale Territorio e Vino 1998 tenendo un reading sul tema: la comunicazione.

Da due anni cura insieme al giornalista Mario Busso la guida "Vini Buoni d'Italia" edita da Touring Club

Ha collaborato alla Guida al Turismo del Vino del T.C.I. alla Guida al Turismo Gastronomico del T.C.I. (quest' ultima pubblicata anche dal Corriere della Sera in fascicoli con il titolo Viaggi e Assaggi) e a varie guide del Touring Club Italiano.

Ha contribuito alla creazione della sezione italiana dei Jeunes Restaurateurs d'Europe e all'organizzazione dell' Accademia dei Maestri della Pasticceria Italiana.

E' stato tra gli organizzatori di EuroChocolate, l'annuale settimana del cioccolato che si svolge tutti gli anni a Perugia e a Torino.

Collabora con Gourmet International per il Merano Winefestival che si tiene ogni anno a novembre ed è consulente in altre kermesse di consolidato successo nell'ambito dell'alta gastronomia e dell'ospitalità di lusso.

Tra i numerosi attestati e riconoscimenti ricevuti citiamo almeno:

la "Penna d' oro" 1997, come miglior giornalista nel settore Turismo e Enogastronomia, premio andato nel passato a giornalisti famosi come Bruno Vespa, Gian Luigi Rondi, Gianni Letta, Sandro Paternostro, Ruggero Orlando, etc. E il Premio Internazionale Portonovo 1998, come miglior giornalista nell'enogastronomia, premio che gli è stato consegnato da Gualtiero Marchesi  
E' Maestro Assaggiatore Formaggi dell' ONAF

Libri: Un amore chiamato Friuli un' importante opera sull'enogastronomia della Regione, Provincia di Rieti: il gusto di scoprirla, I grandi ristoranti del Vino e del Formaggio. Collabora anche alla rivista Caseus.

Ha realizzato per il TCI il libro l' Italia dei Formaggi.

Fa parte del Comitato Tecnico delle scuole di Ristorazione dell' Emilia Romagna-IAL.

E' stato nel Comitato Costituente della Scuola Superiore di Cucina con sede nella Reggia di Colorno (Parma)

Negli ultimi tempi ha costituito insieme a Guido Porrati e Lorenza Vitali, sua compagna nella vita, l'associazione "Botteghe d'Italia" che riunisce le migliori attività artigianali del settore, le gastronomie specializzate. Da alcuni anni collabora infatti con Witaly, (società di organizzazione di eventi e comunicazione di settore) allo studio dei contenuti e alla realizzazione di importanti kermesse di alta gastronomia organizzati sovente in partnership con enti fiera di settore e non.

Tra le molte iniziative ricordiamo "Cooking for Wine Merano" per il prestigioso Merano International Winefestival, e "Cooking for Wine Napoli", la sua versione partenopea in

collaborazione con “Vitigno Italia” l’unica manifestazione fieristica di qualità del sud a carattere nazionale del mondo enologico, il “Blog Cafè” per San Patignano, la nota comunità di Cuccioli e molte altre.

E' stato consulente per il controllo e la segnalazione di nuovi potenziali strutture dell'associazione di proprietari di dimore storiche “Abitare la Storia”, ha disegnato insieme all'architetto Lorenzo Bellini un carrello per il servizio dei formaggi prodotto da Schonhuber Franchi.

Grande appassionato e conoscitori di frutti dimenticati, ha contribuito in modo considerevole al progetto della mappatura dei meli antichi del trentino e alla ridefinizione della storia di altre varietà rare.

.