

Bergamo, nuova capitale del catering

■ E' il «mitico» ristorante «Da Vittorio» di Brusaporto, Bergamo, a salire sul gradino più alto del podio del «Premio King of Catering», manifestazione d'eccellenza dedicata alle società di *catering* e *banqueting*, promosso da Bisol, Viticoltori in Valdobbiadene, con la partnership di Mondadori e la collaborazione della Casa vinicola Fratelli Cecchi e del Four Seasons Hotel di Firenze. «Da Vittorio», «tre stelle» della Guida Michelin conquistate proprio nel 2010, rappresenta dall'ormai lontano 1966 una tappa imprescindibile per gli appassionati del gusto.

Nato per valorizzare i migliori lavo-

ri della categoria, realizzati nel corso del 2010, l'evento ha visto oltre 60 lavori realizzati da aziende specializzate nel *catering*, provenienti da tutto Italia. L'ambito riconosci-

mento è stato consegnato al Four Seasons Hotel del capoluogo toscano nel corso di «Taste», il salone del gusto ideato da Davide Paolini e promosso da Pitti Immagine - giun-

to quest'anno alla sesta edizione - dedicato alle eccellenze del gusto, dell'*italian lifestyle* e del design della tavola. Alle spalle del vincitore assoluto (Premio Platinum), si sono aggiudicati Gold, Silver e Bronze rispettivamente Area Kitchen di Milano, Galateo Catering di Firenze e Ristorante Tonino di Cortona, Arezzo. Oltre ai quattro vincitori assoluti, la giuria, composta da nomi evoluti noti dell'enogastronomia, del giornalismo e dell'imprenditoria, sono stati assegnati anche sei premi di categoria (King of Menu, King of Tradition/Innovation, King of Mise en Place, King of Service, King of Impossible, King of Style).

«King of Catering» è un'iniziativa innovativa che ha incontrato il favore di una categoria di servizio - i professionisti del *catering* appunto -, espressione di un'attività di ristorazione e non solo radicata ormai da anni anche in Italia, per la quale poco viene fatto sia in termini di riconoscimenti sia sotto il profilo associativo ed economico. Un comparto professionale che ha invece raggiunto la piena maturità su tutto il territorio nazionale, per favorire e intensificare il dialogo con i protagonisti della gastronomia e del gusto italiani e internazionali al più alto livello. Per questi motivi, «King of Catering» intende diventare in futuro il punto di riferimento di una ulteriore, significativa e conclamata eccellenza del «made in Italy».



PREMIO

Assegnato il premio King of Catering (nella foto, uno scatto della premiazione): primo assoluto il ristorante Da Vittorio di Brusaporto