Premio Eccellenza della Sala Italiana: il riconoscimento va a Alberto Tasinato de L’Alchimia

b7a05022-c1e2-42f9-88e0-a0b80fd7dea8

Il 5 maggio 2026, nella Sala Atti Parlamentari del Senato della Repubblica, Alberto Tasinato, fondatore e maître di sala de L’Alchimia, è stato insignito del Premio Eccellenza della Sala Italiana, riconoscimento promosso da Milano Wine Week e Wine List Italia con il patrocinio del Senato della Repubblica.

La prima edizione del premio ha riunito a Roma trenta protagonisti della sala italiana, selezionati come figure di riferimento per eccellenza, autorevolezza e contributo alla cultura dell’ospitalità nel nostro Paese. Un’iniziativa nata per valorizzare il ruolo strategico di sommelier, maître e professionisti del servizio nella ristorazione contemporanea: interpreti fondamentali dell’esperienza gastronomica, capaci di unire competenza, sensibilità e visione. Per Alberto Tasinato, il riconoscimento rappresenta una conferma del percorso costruito negli anni all’interno di alcune delle più importanti realtà dell’hôtellerie e della ristorazione fine dining, fino alla nascita de L’Alchimia, progetto di cui è fondatore e anima dell’accoglienza.

Formatosi nel mondo alberghiero, Tasinato ha iniziato il proprio percorso professionale tra Sardegna e Londra, per poi approdare nel 2008 da Trussardi alla Scala come chef de rang. La sua crescita prosegue al Pellicano di Porto Ercole con Antonio Guida e, successivamente, in una nuova apertura di un cinque stelle lusso a Genova. Rientra poi da Trussardi alla Scala come maître di sala su invito di Andrea Berton, con cui segue anche la pre-apertura e l’apertura del Ristorante Berton a Porta Nuova nel 2013. Arriva quindi al Mandarin Oriental di Milano, nuovamente accanto ad Antonio Guida, prima come restaurant manager e poi come direttore F&B. Da questo percorso nasce una visione precisa dell’ospitalità: un servizio attento, elegante e mai invasivo, capace di mettere l’ospite al centro senza rinunciare a rigore, calore e naturalezza. Con L’Alchimia, Tasinato ha dato forma a un progetto

personale in cui la cucina, la sala e la relazione con l’ospite dialogano in modo autentico, trasformando l’esperienza del ristorante in un momento di accoglienza completa.

A sottolineare il valore simbolico dell’iniziativa, anche il premio fisico, realizzato appositamente per questa prima edizione dal wine designer Mario Di Paolo. Un oggetto dal forte carattere identitario, pensato come elemento iconico del progetto e consegnato ai premiati all’interno di una box dedicata: un segno tangibile del riconoscimento e del valore che esso intende rappresentare nel tempo. Tra i premiati della prima edizione figurano alcuni tra i più autorevoli interpreti della sala italiana: Raffaele Alajmo, Piero Alciati, Riccardo Andreoli, Nadia Benech, Valentina Bertini, Cinzia Boggian, Mariella Caputo, Ivana Capraro, Rossella Cerea, Maurizio Cerio, Luca Costanzi, Giuseppe Cupertino, Nicola Dell’Agnolo, Umberto Giraudo, Oscar Mazzoleni, Luca Nicolis, Sokol Ndreko, Mariella Organi, Giuseppe Palmieri, Nando Papa, Manuele Pirovano, Leopoldo Ramponi, Marco Reitano, Cristiana Romito, Antonio Santini, Michela Scarello, Giulia Tavolaro, Alessandro Tomberli e Catia Uliassi.

La due giorni romana ha inoltre portato all’annuncio della commissione che curerà l’edizione nazionale di Wine List Italia, in programma a ottobre nell’ambito della nona edizione di Milano Wine Week. A guidare la selezione saranno Ciro Fontanesi, Marco Reitano e Alberto Tasinato, tre tra le voci più autorevoli della sommellerie e della ristorazione italiana, chiamate a garantire una ricerca capace di abbracciare l’intero territorio nazionale.