Fipe premia i grandi nomi del fuoricasa al femminile

fipe-in-rosa-1cb9341a

La ristorazione è donna. **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, in occasione della sua assemblea annuale sceglie di **rendere merito al volto femminile del fuoricasa all'italiana**. Otto donne che valorizzano l'eccellenza enogastronomica del nostro Paese nel mondo e all'interno dei confini nazionali, dal bar alla ristorazione senza dimenticare il mondo del vino e della comunicazione.

"Con questo premio Fipe, oltre a promuovere i grandi nomi e volti della ristorazione in rosa, si propone di rendere omaggio a tutte quelle donne che ogni giorno operano con impegno e passione nel mondo del fuoricasa e contribuiscono a renderlo così importante nell'ambito del sistema economico italiano. Dopo l'annuncio dello scorso 8 marzo, in occasione della Festa della Donna, siamo ora lieti di premiare dal vivo queste figure di eccellenza, nell'ideale scenario della nostra Assemblea, davanti ai nostri associati, al nostro mondo - dice **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe -. Il settore dei pubblici esercizi conta 300mila aziende. **Tra le ditte individuali (164mila) il 38,5% sono gestite da imprenditrici**: si parla tanto, nel mondo dei mass media, di chef stellati e di grandi nomi dell'enogastronomia al maschile, ma in realtà gran parte del lavoro all'interno di una brigata, dietro il bancone di un bar e a contatto con i clienti viene portato avanti, silenziosamente e con dedizione, da lavoratrici donne. Proprio come avviene nella maggioranza delle cucine e delle case del nostro Paese. Questo premio da parte di Fipe vuole essere anche un omaggio e un ringraziamento per ognuna di loro".

"Fipe da anni dedica particolare attenzione al lavoro al femminile - prosegue **Antonella Zambelli**, presidente del Comitato Fipe in rosa -, con una serie di iniziative ad hoc tese a valorizzare una ristorazione di qualità, attenta alla cura del dettaglio e alla familiarità nei rapporti con la clientela che contraddistingue un punto cardine del lavoro. Questo premio è un'ulteriore espressione dell'impegno profuso dalla Federazione in questo ambito e dalla volontà di ampliarne la risonanza".

Ecco gli otto volti premiati da Fipe e che rappresentano in modo significativo il mondo della ristorazione e del fuoricasa al femminile, di fama italiana e internazionale, ognuna delle quali è testimone di una parte diversa di questo variegato mondo, in particolare (procedendo in ordine rigorosamente alfabetico):

- **Nicoletta Gargiulo, sommelier**: "Premiata come miglior sommelier d'Italia, è un fulgido esempio di come i giovani, con impegno, studio, preparazione e passione per questo lavoro, possano arrivare lontano. Nicoletta è un giovane volto che ha saputo promuovere e rendere grande l'Italia del vino, in particolare di quel Sud da cui proviene, attraverso l'amore per la tradizione e le radici della propria terra, generosa ma spesso non valorizzata come meriterebbe".

- **Federica Luni, Pasticceria Estense di Padova**: "Una professionista che attraverso l'esperienza acquisita all'interno del laboratorio di famiglia, porta avanti il dolce connubio tra tradizione e innovazione, mettendo sempre al primo posto la qualità data dalla selezione dei migliori ingredienti e il rispetto dei ritmi artigianali quale patrimonio prezioso da preservare".

- **Daniela Mastroberardino, imprenditrice vinicola (Terredora) e blogger**: "Daniela Mastroberardino si dimostra una profonda innovatrice nell'amplificare l'eccellenza vitivinicola del nostro Paese e i prodotti nati dalla tradizione di famiglia, premiati a livello internazionale, attraverso soluzioni imprenditoriali nuove e cogliendo appieno le potenzialità dei nuovi mezzi di comunicazione".

- **Benedetta Parodi, giornalista e conduttrice televisiva**: "Grazie al proprio stile discreto e familiare Benedetta Parodi porta nelle case degli italiani la bellezza e il gusto della cucina italiana, rappresentando tutte quelle donne che si dividono tra casa, lavoro e famiglia ogni giorno: donne che anche grazie ai consigli di Benedetta possono preparare, anche nell'ambito di una giornata intensa, ricette da chef".

- **Nadia Santini, chef e imprenditrice (Ristorante dal Pescatore, Canneto sull'Oglio - Brescia):** "Nominata a Londra nel 2013 migliore chef donna del mondo, contribuisce a rendere l'eccellenza italiana unica e riconosciuta nel mondo, e continua a rappresentare attraverso il proprio lavoro una straordinaria fonte di ispirazione per i propri colleghi".

- **Federica Suban, ristoratrice (Antica Trattoria Suban, Trieste)**: "Federica Suban rappresenta un fulgido esempio di come tanti giovani con passione riescano a portare avanti con successo le tradizioni di famiglia, lavorando fianco a fianco con le generazioni precedenti, traendo frutto dall'esperienza consolidata nel settore della ristorazione e portandola nel futuro senza dimenticare il valore delle proprie radici".

- **Claudia Tosello, ristoratrice (Pizzeria Arcobaleno, Rovigo)**: "Il premio a Claudia Tosello vuole essere prima di tutto un riconoscimento alla passione per il mondo della pizza e la ristorazione in generale. Una passione che nel caso di Claudia Tosello si è trasformata con il tempo in una professione qualificata, in un mondo dove per eccellere non bisogna improvvisare ma puntare l'accento sulla formazione professionale e la qualità dell'offerta alla propria clientela".

- **Viviana Varese, chef e imprenditrice (Alice Ristorante, Eataly Milano)**: "Una giovane che incarna perfettamente il valore della cucina come sinonimo di vita, passione, impegno e creatività. Una professionista che ha saputo mettere a frutto l'esperienza acquisita negli anni all'interno del ristorante di famiglia per arrivare sempre più lontano e mettere a frutto partnership imprenditoriali in grado di far conoscere l'eccellenza e la qualità dell'enogastronomia di alto livello al grande pubblico".