

di **Alessandra Dal Monte**, ha collaborato Martina Barbero

Tornano i riconoscimenti del *Corriere della Sera* dedicati ai personaggi che più si sono distinti nel mondo food. Con un occhio particolare ai progetti di ripartenza in risposta alla pandemia. La cerimonia sarà l'1 dicembre a Milano

LE TRE TAPPE

LE SEGNALAZIONI

Oltre ai giurati, da oggi anche i lettori possono segnalare i personaggi del food che apprezzano di più, divisi nelle cinque categorie «Libri di cucina», «Donne del cibo», «Food reporting», «Recovery project», «Chef novità dell'anno». C'è tempo fino al 26 ottobre (mail: cook@corriere.it)

I FINALISTI

Nel prossimo numero di *Cook*, in edicola il 18 novembre, pubblicheremo i nomi dei finalisti di ciascuna delle cinque categorie. I candidati agli Awards saranno 15 in tutto: i lettori potranno votare il profilo che preferiscono sul sito della manifestazione (Corriere.it/cookawards)

LA SERATA

Il 1 dicembre al *Corriere della Sera* i giurati, i finalisti e alcuni ospiti speciali si incontreranno in un evento «digitale» per approfondire le tematiche collegate alle cinque categorie. Dopo il workshop del mattino, la sera ci sarà la cerimonia di consegna dei riconoscimenti



I giurati sono al lavoro da settimane. Stanno scovando le storie più belle e originali legate al mondo del cibo. E da oggi fino al 26 ottobre anche i lettori potranno inviarci le loro segnalazioni (alla mail cook@corriere.it). Presto tutte queste idee si trasformeranno in nomi e cognomi, cioè nei 15 finalisti dei Cook Awards edizione 2020. I riconoscimenti del *Corriere della Sera* dedicati ai protagonisti del food tornano infatti con una formula in parte modificata — per l'emergenza sanitaria — ma ancor più focalizzati sull'obiettivo per il quale sono nati: celebrare chi, attraverso la gastronomia, agisce sulla collettività. Lo scopo di questa iniziativa è infatti mettere in prospettiva il

cibo, insistere sull'idea che sia un mezzo per creare cultura e valore. E questo valore può manifestarsi in vari ambiti. Come lo scorso anno, dunque, i Cook Awards saranno suddivisi in cinque categorie: «Libri di cucina» selezionerà i volumi più interessanti del 2020 per la capacità di emozionare, divulgare e anche far cambiare abitudini alle persone (se un solo lettore in più cucina grazie a un ricettario è già un risultato straordinario); «Donne del cibo» metterà in luce quelle figure femminili che hanno trovato nel food uno spazio di potere e di creatività; «Chef novità dell'anno» individuerà quei cuochi che si sono distinti per una cucina particolarmente buona o per un'idea innovativa di gestione del ristorante; «Food

reporting» scoverà nel mondo dei media i servizi più interessanti sia in termini di informazione che di format (si va dalla carta stampata ai podcast); «Recovery project» prenderà il posto della categoria «Progetto sostenibile». Nell'anno della pandemia, infatti, ci sembrava importante andare a scoprire i tentativi di ripartenza: dai ristoranti pop up ai delivery, dai tutorial online alle iniziative per aiutare gli operatori sanitari e le persone in difficoltà. La giuria è composta da esperti del settore italiani e internazionali — ci sono i vertici di Slow Food Carlo Petrini e Alice Waters, l'ex direttrice di *Gourmet* Ruth Reichl, il fondatore di *Identità* Golose Paolo Marchi, la chef stellata Antonia Klugmann, il filosofo Massimo Donà, il fondatore di *Good Land*

I MEMBRI DELLA GIURIA



Lucio Cavazzoni, cofondatore di *Good Land*



Massimo Donà, filosofo



Beniamino Garofalo, ad di Santa Margherita Gruppo Vinicolo



Anissa Helou, food writer



Luca Iaccarino, giornalista e critico gastronomico



Antonia Klugmann, chef stellata all'«Argine a Vencò» (Gorizia)



Marella Levoni, direttore comunicazione Levoni



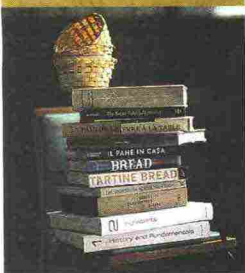
Martina Liverani, direttrice di *Dispensa*

**LIBRI
DI
CUCINA**

**PER IMPARARE
MA ANCHE
SOGNARE**

Poche cose più di un libro di hanno tenuto compagnia durante i mesi di lockdown. E quelli di cucina, entrando nelle nostre case, ci hanno permesso di viaggiare con i sensi in luoghi lontani che in questo momento purtroppo ci sono preclusi. Custodi di tradizioni poco conosciute ma anche portatori di novità e tendenze, i ricettari, accompagnati sempre da fotografie spettacolari, non hanno mai smesso di affollare le librerie, permettendo di sognare anche senza muoversi dai fornelli. Dai manuali dedicati a dolci e pane alle guide per mangiare bene, dai ricettari regionali ai gastro-romanzi, ma anche le biografie di grandi chef e pasticceri, quello del food è un genere che rappresenta sempre più un traino per l'editoria. Questo riconoscimento intende celebrare infatti i libri di cucina nella loro intrigante complessità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

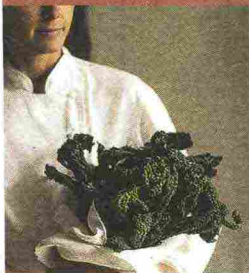


**DONNE
DEL
CIBO**

**IL NUOVO
SPAZIO DI
EMPOWERMENT**

Non una categoria-ghetto. Né una quota rosa. Questo riconoscimento è stato immaginato come un modo per dare voce alle personalità che hanno fatto del lavoro attorno al cibo un esercizio di crescita e valorizzazione del talento femminile. Chef, produttrici, scrittrici e imprenditrici stanno trasformando il mondo della gastronomia in un importante spazio di empowerment, cioè di crescita e di potere proprio per le donne. Sono tante infatti le cuoche che impostano brigate meno gerarchiche e più inclusive. Tante le food attiviste che, facendo rete, reinventano la comunicazione, senza dimenticare poi la nuova generazione di irrenditrici, tutte con la voglia di innovare e mettersi in gioco. Questo riconoscimento intende dunque celebrare la creatività e la forza delle donne. Anche in uno spazio come la cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

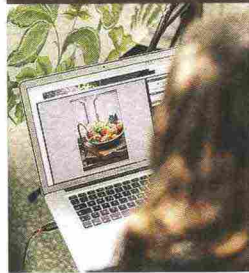


**FOOD
REPORTING**

**QUANDO
AL CENTRO
È IL RACCONTO**

Prima le riviste, poi i film, le docu-serie e, infine, i podcast. Il cibo è al centro dell'attenzione mediatica ormai da anni, attorno a esso vengono creati show d'intrattenimento, inchieste socio-economiche e racconti storici. Con un obiettivo comune: documentare la realtà. I reportage su ingredienti e tradizioni culinarie sono diventati dei veri e propri trattati antropologici, capaci di restituire spaccati di culture lontane. I ritratti degli chef sono diventati una finestra sulla vita delle brigate in cucina, svelando retroscena inaspettati e a volte controversi. E le indagini su filiere produttive e sistemi alimentari aprono la via a un'analisi profonda e attenta delle politiche e dell'economia di un Paese. Con la categoria Food reporting intendiamo valorizzare articoli, filmati e riviste che hanno saputo rivoluzionare la comunicazione del cibo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**RECOVERY
PROJECT**

**RIDISEGNARE
INSIEME
IL FUTURO**

In tutto il mondo chef, associazioni, produttori e imprenditori hanno lanciato nuove iniziative per affrontare la pandemia. Perché in tempi di crisi è necessario fare rete e trovare la forza per ripartire: come insegna la storia, è forse proprio dai momenti di difficoltà che nascono le idee più brillanti. Dal ristorante pop-up al delivery sostenibile, dalla start up contro gli sprechi alimentari ai tutorial di cucina online, ma anche progetti food per supportare il personale sanitario e i soggetti in difficoltà, gli attori del sistema food si stanno dimostrando determinati e creativi ora più che mai. In questa categoria intendiamo incoraggiare e celebrare gli esempi virtuosi di realtà — in agricoltura, in cucina, nel sociale — che stanno reagendo all'emergenza con il lancio di nuovi progetti. Preziosissimi per ridisegnare il futuro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**CHEF,
NOVITÀ
DELL'ANNO**

**SE CUCINARE
È UN GESTO
POLITICO**

Dalle giovani scommesse della ristorazione ai sous chef che spiccano per la loro bravura, passando per i cuochi con progetti innovativi legati alla cucina. Nel mondo del food di certo non mancano personalità brillanti e questa categoria intende raccogliere proprio quelle che ci appalano più interessanti, per scovare chicche nascoste che meritano di essere raccontate e comunicate. L'obiettivo è quello infatti di dare così voce a chi, attraverso il cibo, fa ricerca per riscoprire ingredienti e tradizioni del territorio in cui opera. Ma anche a chi collabora con artigiani e produttori locali creando circuiti virtuosi. E infine a chi nel proprio ristorante attua politiche di inclusione sociale e salvaguardia dell'ambiente. Nella convinzione forte che lavorare in cucina sia anche e soprattutto un gesto politico. Ogni giorno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FOTO DI STEFANIA GIORGI, CLAUDIA FERRI, DOMINI PALMIATO, CARASSALE

Lucio Cavazzoni, l'editore Guido Tommasi, la direttrice editoriale di Phaidon Emilia Terragni, la food writer Anissa Helou, il giornalista e critico gastronomico Luca Iaccarino, le direttrici rispettivamente di *Dispensa* e di *Cabana Magazine* Martina Liverani e Martina Mondadori — e dai rappresentanti delle quattro aziende che sostengono i Cook Awards. Beniamino Garofalo per Santa Margherita Gruppo Vinicolo (che supporta la categoria «Chef novità dell'anno»), Marella Levoni per Levoni (che sostiene il «Food reporting»), **Gian Luca Rana** per **Pastificio Rana** (categoria «Recovery project»), Carolina Vergnano per Caffè Vergnano (categoria «Donne del cibo»). A stabilire la rosa dei finalisti scegliendo tra le

segnalazioni dei giurati e dei lettori sarà poi la redazione di Cook: comunicheremo i nomi dei 15 candidati sul numero di novembre, in edicola il 18. Successivamente la palla passerà di nuovo a voi lettori: fino al 25 novembre potrete votare il vostro profilo preferito sul sito corriere.it/cookawards. I destinatari dei riconoscimenti verranno svelati durante un'apposita serata il prossimo 1 dicembre a Milano, trasmessa in streaming sul sito del *Corriere*. Quel giorno, al di là della cerimonia, ci sarà un altro momento molto importante. E cioè cinque workshop — uno per categoria — durante i quali i giurati, i finalisti e i protagonisti della passata edizione ragioneranno insieme. Per confrontarsi e discutere. Le tavole rotonde si terranno nella



**La giornata
sarà animata
da workshop
per scrivere
il manifesto
della
«gastronomia
integrale»**

sede del *Corriere della Sera* con lo scopo dichiarato di produrre un manifesto di idee per una gastronomia sempre più vicina alle persone e all'ambiente. Una «gastronomia integrale», per fare eco all'espressione «ecologia integrale» di cui si parla molto oggi. Ecco, vorremmo che dai Cook Awards 2020 uscisse una sorta di documento per il cibo del futuro: che direzione dovrebbe prendere questo settore, che valori può diffondere, che scelte concrete può fare per contribuire, da protagonista, all'agenda globale che mette al centro l'umanità e la collega indissolubilmente al pianeta. Con la speranza che i nuovi talenti del food ne siano i primi ambasciatori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Paolo Marchi,
giornalista e fondatore
di Identità Golose



Martina Mondadori,
direttrice di
Cabana Magazine



Carlo Petrini,
fondatore di Slow Food



Gian Luca Rana,
ad **Pastificio Rana**



Ruth Reichl,
food writer



Emilia Terragni,
direttrice editoriale
Phaidon



Guido Tommasi,
direttore editoriale
Guido Tommasi editore



Carolina Vergnano,
owner Caffè Vergnano



Alice Waters, chef
e vicepresidente di Slow
Food International