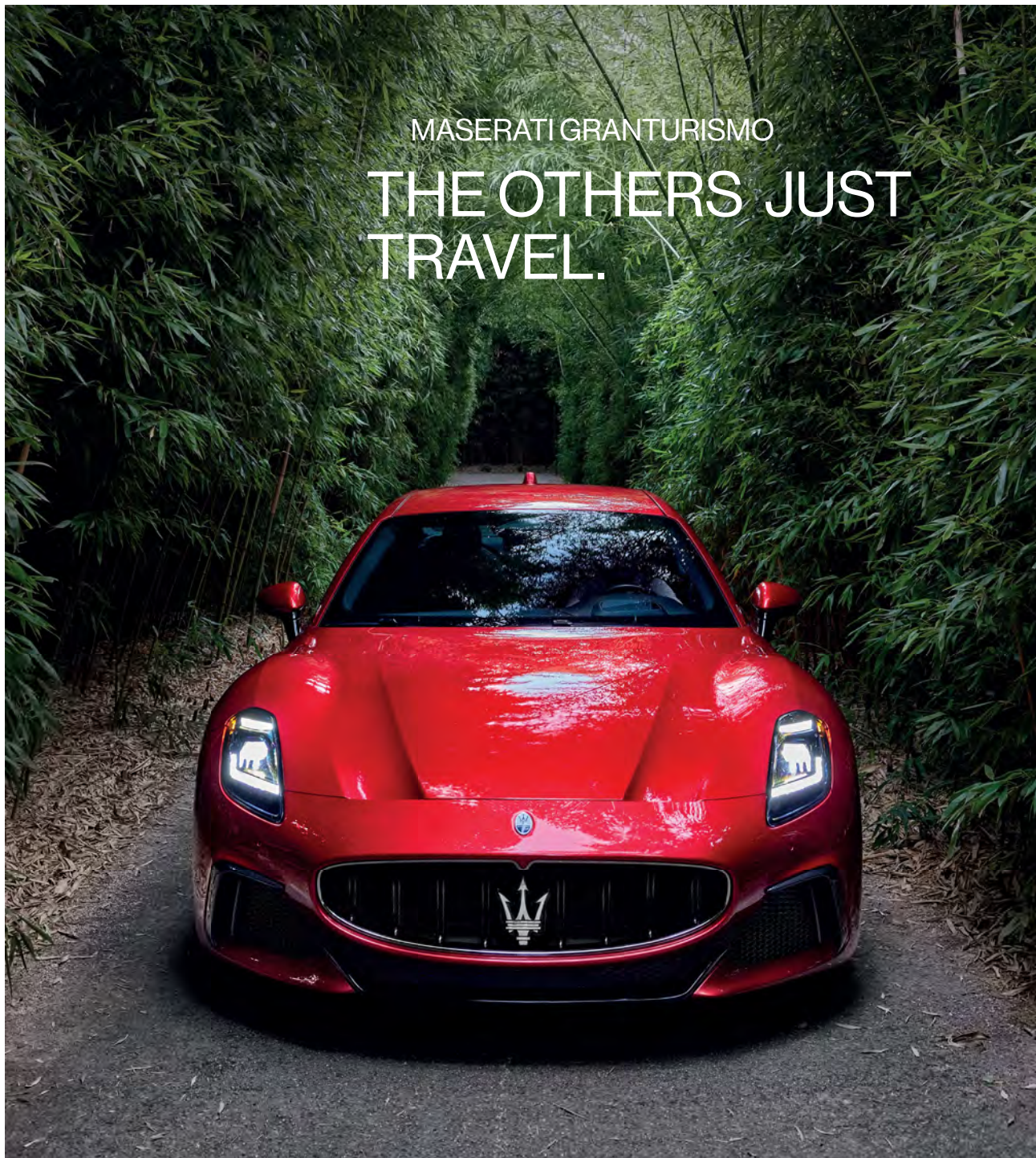


Forbes



GLI INGREDIENTI DEL SUCCESSO

MASERATI GRANTURISMO
THE OTHERS JUST
TRAVEL.



SCOPRILA NEI NOSTRI SHOWROOM MASERATI

Milano Centro | Milano Missaglia | Milano Nord | Brescia | Bolzano

Contattaci per scoprirla dal vivo: servizioclienti@rossocorsa.it | 025770091

GranTurismo Trofeo. Consumo di carburante (ciclo combinato): 10,1507 l/100 km. Emissioni di CO₂ (ciclo combinato): 230 g/k



Maserati

ROSSOCORSA



GLI OSCAR DELLA CUCINA OLTRE LA CUCINA

Forbes Italia ha premiato gli chef più influenti che si sono distinti

Ormai è diventato un appuntamento imperdibile per i migliori chef italiani. Il Most Powerful Chef di Forbes è arrivato alla seconda edizione e ha di nuovo messo a tavola, tutti insieme, 25 dei migliori maestri della cucina italiana sotto la regia di Maddalena Fossati, direttrice della rivista “La Cucina Italiana” che ha selezionato i vincitori e grazie all’accoglienza delle cantine Bellavista in uno scenario fantastico nel cuore della Franciacorta. Dopo il benvenuto di Massimo Tuzzi, ceo, e Vittorio Moretti, presidente di Terra Moretti, la conduttrice Giulia Piscina ha chiamato sul palco Nicola Formichella e ad Alessandro Mauro Rossi, rispettivamente ad e direttore di Forbes Italia, che hanno illustrato il significato e l’obiettivo dell’evento Most Powerful Chef che premia gli chef più influenti che

si sono distinti per impatto sociale, talento e capacità di comunicazione. Piccolo fuori programma con due premi-sorpresa consegnati a Vittorio Moretti e a Maddalena Fossati e un superpremio speciale intitolato “Il Maestro” a Massimo Bottura vincitore della scorsa edizione. “Nel delineare questa lista non ho tenuto molto conto di classifiche e guide”, ha detto Maddalena, “ma ho considerato l’impatto che un cuoco esercita sul territorio e la comunità di persone che è riuscito a coinvolgere. Oggi il ruolo di uno chef va ben oltre la sua cucina”. A incidere sulla selezione è stata, infatti, l’influenza del personaggio sulle piattaforme social, e la sua capacità di divulgatore. Per la cronaca la seconda edizione di Most Powerful Chef è stata vinta da Antonino Cannavacciuolo, seguito da Chicco Cerea e Nico Romito.

ANTONINO CANNAVACCIUOLO



*Versatile
e protagonista*

1 MOST POWERFUL CHEF

Protagonista con simpatia, allegria e tenacia, competenza e territorio. Tonino Cannavacciuolo definisce la nuova figura del cuoco di oggi e domani, che è anche team leader, imprenditore, star televisiva.

NIKO ROMITO



*Verticalmente
italiano*

3 MOST POWERFUL CHEF

Purezza, verticalità, innovazione e cultura. Niko Romito definisce nuovi confini della cucina portando la sua visione ma anche l'essenza della nostra identità, da Roma ad Abu Dhabi passando per Bali.

FAMIGLIA CEREA



*Quando il
gruppo vince*

2 MOST POWERFUL CHEF

Una famiglia iconica quella dei Cerea che sublima l'ospitalità all'italiana e la consegna al mondo in tutta la sua bellezza. Coltiva nuove generazioni di talenti che include nella sua gioiosa tribù.

NORBERT NIEDERKOFER



*Coerenza
in quota*

4 MOST POWERFUL CHEF

Coraggioso, sempre, coerente in modo assoluto, maestro di vita per diverse generazioni di cuochi, Norbert Niederkofler ha scritto per primo i capitoli della nostra cucina in un mondo, quella della montagna, inesplorato.



CLASSIFICA 2025

The logo for Artigiana is a blue, rounded rectangular shape with a white border. Inside, the word "Artigiana" is written in a white, serif font with a registered trademark symbol.

Artigiana®

CASEIFICIO

Artigiana *per Natura*

A close-up photograph of a round mozzarella cheese ball on a white ceramic plate with blue floral patterns. Two small red cherry tomatoes are placed next to the cheese. The plate is on a light-colored tablecloth. In the background, a white ceramic mug and another plate with cheese are visible.

Dal cuore della Puglia,
una tradizione che si rinnova



Scopri di più su caseificioartigiana.com



DOMORI

IL CIOCCOLATO È UN MONDO



38%
CIOCCOLATO AL LATTE
Delicato
CON CACAO CRIOLLO

50%
CIOCCOLATO FONDENTE
Intenso
CON CACAO CRIOLLO

75g - 2.64 oz

75g - 2.64 oz

DOMORI

CARAMELLO
E NOCI PECAN
Cioccolato bianco

DOMORI

PISTACCHI
SICILIANI SALATI
Cioccolato bianco

75g - 2.64 oz

75g - 2.64 oz

DOMORI

70%
CIOCCOLATO FONDENTE
Soave
CON CACAO CRIOLLO

50%
CIOCCOLATO



75g - 2.64 oz

75g - 2.64 oz

**ANTONIA
KLUGMANN**



*Coraggio
e armonia*

5 MOST POWERFUL CHEF

La narrativa di Antonia Klugmann definisce nuovi capitoli della cucina italiana contemporanea concettualmente profondi andando dritta verso l'essenza dei sapori, senza compromessi. Con genio e coraggio. Delicatezza e determinazione. In un isolamento geografico che suona anche come laboratorio di creatività protetta.

**MASSIMILIANO
ALAJMO**



*Talento
inarrestabile*

6 MOST POWERFUL CHEF

Intellettualmente esuberante, Massimiliano Alajmo è caratterizzato da una creatività che pulsa, intensa e unica. E che porta poi nelle strade del mondo diffondendo un'idea di cucina italiana futuristica e al contempo solidamente radicata nel territorio.



CLASSIFICA 2025

**CHIARA
PAVAN**



*Pioniera
dell'ambiente*

7 MOST POWERFUL CHEF

Una crescita straordinaria per Chiara Pavan, coerente in tempi non sospetti, pioniera di un modo di cucinare che rispetta l'ambiente anzi di più si accorda in tutt'uno, trova nuove cifre esplicative ma sempre attinenti con l'identità italiana.

**ALESSANDRO
BORGHESE**



*Competenza
e divulgazione*

8 MOST POWERFUL CHEF

Conoscitore profondo del tessuto connettivo della ristorazione italiana grazie al successo decennale del suo programma Quattro Ristoranti, Alessandro Borghese racconta la nostra cucina con competenza e visione anche imprenditoriale.



CLASSIFICA 2025

**CARLO
CRACCO**



*Da Milano
al mondo*

9 MOST POWERFUL CHEF

Tante le belle novità recenti come lo sbarco a Londra, un progetto d'espansione in Italia e anche oltre i nostri confini (capitale inglese a parte), Carlo Cracco ha consolidato un'idea di cucina fortemente innovativa e identitaria con la complicità di Luca Sacchi.

**DAVIDE
OLDANI**



*Genius loci
lombardo*

10 MOST POWERFUL CHEF

Maestro della valorizzazione territoriale, cultore dell'arte della cucina e non solo e certamente esempio virtuoso del sapere fare, Davide Oldani è un cuoco imprenditore che lavora per la prosperità della sua comunità.

**CICCIO
SULTANO**



*Dalla Trinacria
al mondo*

11 MOST POWERFUL CHEF

Intensamente è l'avverbio che definisce Ciccio Sultano che esporta la sua identità gastronomica verso nuovi orizzonti, declinando la sua Sicilia in maniera evoluta, sempre coerente, ma anche molto innovativa. Non fermarti Ciccio!



**Siamo I.WAI Food, da generazioni,
innoviamo ascoltando il mare.**

**Dove il gusto incontra il coraggio d'impresa: la visione di chi
sceglie l'eccellenza ittica come linguaggio.**

Da oltre 10 anni rivoluzioniamo il settore ittico con prodotti iconici, scelte radicali e valori incrollabili.

Non serviamo solo qualità, serviamo idee che cambiano le regole.

Il mare non è solo un mercato.

È la nostra voce.

ORCI MURAGLIA

Per noi fare l'olio è un'arte.




MURAGLIA
ANTICO FRANTOIO



CLASSIFICA 2025

**GENNARINO
ESPOSITO**



Terra mia

12 MOST POWERFUL CHEF

Cucina contemporanea, territorio, elogio dell'ingrediente, aggregazione, ambasciatore della Campania de facto, Gennarino Esposito incarna i valori di una terra di cui è un vigoroso rappresentante e che omaggia con Festa Vico, l'evento di piazza più rilevante del sud Italia.

**ENRICO
CRIPPA**



*Oriente
e ricerca*

13 MOST POWERFUL CHEF

Dialoga con il suo territorio e l'arte, oltre che con l'oriente con la stessa disinvoltura ed esprime una grande cucina allo stesso tempo meravigliosamente leggibile. Enrico Crippa è così, complesso e semplice allo stesso tempo, irriverente e intensamente creativo.

**ANDREA
APREA**



*Coraggio e identità
partenopea*

14 MOST POWERFUL CHEF

Appassionato, coraggioso, Andrea Aprea ha fatto scelte importanti in momenti difficili e ha vinto. La sua dimensione a Milano, lui napoletano doc, è un concentrato di competenza e buona cucina partenopea. La sua visibilità televisiva lo sta rendendo un personaggio noto al grande pubblico.

**ENRICO
BARTOLINI**



*Ricerca
e mentorship*

15 MOST POWERFUL CHEF

È il grande protagonista di una buona ristorazione italiana, competente, geniale e anche avanguardista. Fare del talento un sistema è capacità di pochi e sicuramente è la più strabiliante abilità dello chef Enrico Bartolini.



CLASSIFICA 2025

**NINO
DI COSTANZO**



L'isola che c'è

18 MOST POWERFUL CHEF

Spontaneo, generoso, come la sua cucina, che si rivela a tratti anche complessa, Nino Di Costanzo è un cuoco che sa mettere insieme talento, spirito imprenditoriale e senso del territorio, la sua Ischia. Non si ferma, mai. Si spinge oltre, amplia i suoi orizzonti rivelandosi un mentore, credibile, affidabile, inclusivo.

**MAURO
ULIASSI**



*Intelletto
e territorio*

17 MOST POWERFUL CHEF

La sua cucina è estroversa, fortemente centrata sulla personalità dello chef, sottile, vivace, confortevole, tanti opposti che abitano tutti insieme in un modo coerente e caratterizzano il desco di Mauro Uliassi.

**JESSICA
ROSVAL**



*Con l'Italia
nel cuore*

16 MOST POWERFUL CHEF

Canadese, cittadina italiana anzi modenese, Jessica Rosval cucina con talento e intelligenza e agisce per la comunità delle donne. Chapeau!



DOVE LA FORMA DIVENTA ESPERIENZA.

Artisia è un nuovo modo di pensare la pasta. Un'esperienza sensoriale in cui sapori, consistenze e forme inaspettate si incontrano. Benvenuti in Artisia. Dove il futuro della pasta prende forma.

artisia.com
info@artisia.com

ARTISIA
BY BARILLA

LA PESCA IN ALASKA È SEMPRE SOSTENIBILE

In Alaska, la pesca è una delle fonti di sostentamento sia per la popolazione sia per l'economia dello Stato. La sua gestione è regolata da una legge della Costituzione istituita nel 1959 che prevede regole precise per evitare danni all'ecosistema.

IL SALMONE SELVAGGIO DELL'ALASKA E' BUONO E SALUTARE

Grazie a questo impegno, il salmone selvaggio dell'Alaska è un prodotto di altissima qualità e affidabilità.

Il salmone selvaggio dell'Alaska comprende 5 specie: Reale, Argentato, Rosso, Keta e Rosa e nessuna di queste è in pericolo di estinzione.

E' disponibile tutto l'anno: surgelato, decongelato, affumicato e mantiene tutto il suo sapore e le proprietà nutritive, come se fosse appena pescato.

Lo si trova nei migliori supermercati, negli e-commerce e nei siti dei rivenditori autorizzati e nelle principali gastronomie.

GLI ALTRI PESCI SELVAGGI DELL'ALASKA

Dai salmoni Argentati e Keta si producono anche le uova del salmone, chiamate Ikura, con un alto contenuto di vitamine, proteine e omega-3.

Oltre al prestigioso salmone, nei mari dell'Alaska, nascono e vivono selvagge altre specie ittiche: il famoso Carbonaro dell'Alaska chiamato Black Cod, e il Granchio Reale, conosciuto per le sue grandi dimensioni.

Basta visitare il sito www.alaskaseafood.it, per trovarne i riferimenti insieme a interessanti informazioni sulla sostenibilità, nutrizione e tantissime ricette. Il sito include anche l'elenco dei ristoranti che propongono il salmone selvaggio dell'Alaska nel loro menu.



WWW.ALASKASEAFOOD.IT

**MORENO
CEDRONI**



*L'arte
della gentilezza*

19 MOST POWERFUL CHEF

C'è Moreno Cedroni e c'è la sua tavola e intorno a chiudere il cerchio virtuoso questa corroborante gentilezza che diffonde. Lo chef ci accompagna verso orizzonti nuovi con l'approccio di chi guarda al mondo con liturgica dedizione, un carattere tipico del sapere italiano.

**FABRIZIO
MELLINO**



*Il valore
delle generazioni*

20 MOST POWERFUL CHEF

Interpretare la cucina italiana anzi partenopea come discendente di una grande famiglia non è mestiere facile eppure Fabrizio Mellino riesce nell'impresa con straordinaria disinvoltura.

**GIANCARLO
PERBELLINI**



*Virtù
e territorio*

21 MOST POWERFUL CHEF

Discreto, strategico, gentile, Giancarlo Perbellini mette tutta l'eleganza che lo contraddistingue in ciascun piatto conquistando orizzonti insospettabili sul palato. Il suo mondo è sistema di un territorio virtuoso che ritrova nuovo smalto grazie alla sua dedizione.



**CLASSIFICA
2025**

CIBI RARI E PREZIOSI DEDICATI A CHEF E RISTORATORI



www.longino.it



ENTRA
VISIT

**HEINZ
BECK**



*Nutrizione
e sapore*

22 MOST POWERFUL CHEF

Sempre innovativo, sempre genio e rivoluzionario, Heinz Beck abbraccia nuove sfide con compostezza e talento, con un occhio sempre attento all'aspetto nutrizionale molto contemporaneo. Come i suoi piatti.

**ANDREA
ANTONINI**



*Da Roma
con visione*

24 MOST POWERFUL CHEF

Astro nascente, Andrea Antonini incanta Roma e trasgrede i parametri rigidi della cucina della capitale con la disinvoltura di chi sarà sempre più una presenza significativa nel panorama gastronomico italiano.

**RICCARDO
MONCO**



*Dedizione
verso il mondo*

23 MOST POWERFUL CHEF

Elabora una cucina contemporanea in uno dei tempi indiscussi della gastronomia con umiltà e dedizione trasmettendo un messaggio di contemporaneità e innovazione. Riccardo Monco scrive nuove pagine ogni giorno per la sua clientela che proviene da tutto il mondo.

**ANTONIO
GUIDA**



*Generoso
e leader*

25 MOST POWERFUL CHEF

Fedele a se stesso, leader delicato ed efficace, paladino dell'inclusività, Antonio Guida esprime una cucina perfetta che guarda la Francia e si radica nella sua Puglia.



**CLASSIFICA
2025**

Il valore del tempo:

*una storia di famiglia
dal 1847*



Da sempre, in Bellei custodiamo i sapori ed i valori di famiglia. Come per le cose molto amate, ci vuole tempo, passione, cura, esperienza e sapienza, per arrivare all'essenza del sapore di un pregiato Aceto Balsamico di Modena. Dal 1847 quando a Modena la famiglia Bellei iniziò a dedicarsi alla produzione di Aceto Balsamico Tradizionale,

—
ACETAIA
BELLEI
∞
∞

anno dopo anno, di generazione in generazione, abbiamo trasmesso questo sapere prezioso. Maestri nella produzione di Balsamico, oggi alla quarta generazione, Acetaia Bellei ha fatto la scelta rigorosa di dedicarsi sapientemente ed esclusivamente al Balsamico, incentrando su di esso l'intera collezione.

**MASSIMO
BOTTURA**



**Premio Speciale:
Il maestro**

Visionario, eclettico, vulcanico, lo chef Massimo Bottura definisce gli archetipi della cucina italiana proiettando una visione che inizia dalla tradizione e si proietta diretta nel futuro.

**LIDIA
BASTIANICH**



**Premio Speciale:
Italian taste ambassador**

Lidia Bastianich è la più grande divulgatrice della cucina italiana negli Stati Uniti e vi si dedica con una generosità di cuore tipica della nostra cultura. L'America conosce meglio e di più il cibo italiano grazie ai libri, ai programmi televisivi e ai ristoranti che portano il suo nome.



**PREMI
SPECIALI
2025**

**RICCARDO
CAMANINI**



**Premio Speciale:
Chef ribelle**

Sfiora frontiere pericolose, poi torna indietro alla base e riparte ancora, Riccardo Camanini è un personaggio che svela nuovi sapori senza timore di usare ingredienti meno celebrati, senza timore di spostare l'asticella che definisce la nuova cucina italiana come creativa e audace.





PREMI SPECIALI 2025

**GIORGIO
LOCATELLI**



**Premio Speciale:
Chef senza confini**

Grande protagonista fuori dal territorio nazionale, Giorgio Locatelli assimila la cucina italiana al concetto di cultura riaprendo il suo ristorante all'interno di uno dei musei d'arte più importanti del mondo.

**NICO ACAMPORA
PIZZAUT**



**Premio Speciale:
Cuore visionario**

Nico Acampora è un uomo che ha deciso di cambiare le cose. E di farlo modo coerente, senza mai lasciare indietro nessuno. Pizza Aut è la conferma che si possono creare nuove opportunità e generare un business redditizio e meravigliosamente inclusivo.

**FRANCESCO
PANELLA**



**Premio Speciale:
Esploratore del gusto italiano**

Il suo programma Little Big Italy racconta in modo straordinario la cucina italiana del mondo aggiungendo ironia e competenza, mette in prosa quanto c'è nel piatto. A Roma, con il ristorante di famiglia l'Antica Pesa incanta il mondo con composta disinvoltura.



MAURO COLAGRECO IL CUOCO CONTADINO

Mauro Colagreco nasce nel 1976 a La Plata, in Argentina, ma il suo cognome tradisce le sue origini profondamente italiane. I suoi nonni erano di Guardiagrele, un paesino abruzzese della provincia di Chieti, e nel suo sangue scorre tutta l'energia e la cultura culinaria italiana.

Approda in Francia nel 2001 e inizia il suo percorso di crescita lavorando al fianco di alcuni tra i più grandi maestri della cucina francese. Un'esperienza fondamentale che segna profondamente il suo pensiero e la sua tecnica, rafforzando in lui la consapevolezza che la natura e i suoi frutti devono essere al centro — e nel futuro — della cucina contemporanea.

Mauro si forgia nel tempo come un cuoco che cucina d'istinto, un cuoco in cui il gesto è sempre al centro del proprio operato. Nel 2006 Mauro approda nel suo luogo, al Mirazur di Mentone. Appena sei mesi dopo l'apertura viene premiato da Gault & Millau come “Rivelazione dell'anno” e, in meno di un anno, ha ricevuto la sua prima stella Michelin. Nel 2009, il Mirazur* è stato ufficialmente nominato uno dei migliori ristoranti al mondo nella classifica The Wor-

ld's 50 Best Restaurants. Nello stesso anno, lo chef è stato nominato Chef dell'Anno dalla prestigiosa guida Gault & Millau, diventando ufficialmente il primo chef non francese a ricevere questo titolo fino poi ad arrivare al magico 2019, anno in cui riceve le tre stelle michelin e viene nominato miglior ristorante al mondo (n. 1) da The World's 50 Best Restaurants. Una carriera costellata di riconoscimenti e premi, ma che non gli ha mai fatto perdere la voglia di continuare a progredire, a migliorarsi, a crescere nel gesto e nella ricerca costante della qualità, senza dimenticare il suo istinto contadino primordiale. Tanto che nel 2022, l'UNESCO nomina Mauro Colagreco ambasciatore di buona volontà per la biodiversità. Una nomina che sottolinea il lavoro per la conservazione delle specie in via di estinzione (fauna e flora) svolto dallo chef e dal suo team in tutti questi anni di carriera. Nel 2023, Mauro Colagreco è stato nominato Cavaliere della Legion d'Onore, è diventato vicepresidente dell'Associazione Relais & Châteaux e ha tenuto lezioni all'Università di Harvard sulle influenze cosmiche sulla gastronomia.



Scopri
Poldina
Classic



Negozi: Treviso | Milano | New York
Online: zafferanoitalia.com

zafferano



La nuova forma
della bellezza

www.acquafiuggi.com