

# G

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

## Information Note n° 5

September-October 2012

### Calendar of upcoming AIG events

- **Wednesday October 24, 2012 in Paris** : AIG Board Meeting.
- **November 2012** (date to be determined) : the Grand Prix de la Science de l'Alimentation will be remitted to José Ordovas
- **Saturday 1 to Saturday 8, 2012 : visit to Sao Paulo and Rio de Janeiro**, prepared by the Brazilian Academy of Gastronomy.
  
- **Friday January 11, 2013 in Paris** : AIG Board meeting
- **Sunday January 27, 2013 in Paris** : AIG dinner at Hotel Le Bristol
- **Monday 28, 2013 in Paris** : AIG yearly General Assembly
- **Tuesday 29, 2013 in Crissier (Switzerland), near Lausanne** : Freddy Girardet, Philippe Rochat and Benoît Violier will receive the « Grand Prix Exceptionnel » awarded to three outstanding Chefs succeeding one another in the same Restaurant

### AIG GRAND PRIX DE L'ART DE LA SALLE 2011

awarded to Umberto Giraudo, Manager of « La Pergola » Rome, Italy  
On September 24, 2012

With the presence of Prof. Giovanni Ballarini, President of the Accademia Italiana della Cucina, AIG President Georges Husni was glad to remit our diploma to Umberto Giraudo, Manager of the unique three Michelin-star restaurant in the capital city of Italy.

Giraudo climbed every step of the hospitality ladder : first waiter, then chieftain, then food and beverage manager (in particular in Monaco under Alain Ducasse). Finally for the past 12 years he has been running the restaurant « La Pergola » at the Roman branch of the Waldorf-Astoria Hotel chain ; from the terrace one has a magnificent view over the Eternal City and the Vatican.



Jacques Mallard added: « L'Art de la Salle is a complex job, not always recognized as it should be, with all the constraints it entails. Cooking and food service are closely tied together. The best meal can be ruined if restaurant service is not up to the level of the cuisine ».

With his wife next to him, deeply moved by such a reward, Umberto Giraudo thanked warmly the assembly.

The Italian TV and journalists of Roma area (one represented Corriere della Sera) reported on the event.

**Giuseppe Santini**  
**Awarded Italy Chef de l'Avenir 2011**  
**on september 25, 2012**  
**At Canneto sull'Oglio, Lombardia, Italy**

MERCOLEDÌ 26 SETTEMBRE 2012 GAZZETTA

Cultura e Spettacoli | 29

**Lo chef dell'avvenire è in cucina a Runate Parola di Accademia**

A Giovanni Santini il premio internazionale gastronomico assegnato in passato ai grandi della ristorazione mondiale

di Luca Ghirardini  
 CANNETO SULL'OGLIO

La ristorazione mondiale è in continua evoluzione, e il suo futuro passa anche dalle cucine del *Pescatore* di Runate. Parola dell'Accadémie internationale de la gastronomie, che ieri, insieme con l'Accademia italiana della cucina, ha consegnato a Giovanni Santini, proprio nel stellato locale di Canneto sull'Oglio, il premio Chef de l'Avenir, assegnato ai giovani cuochi più promettenti del mondo. Un riconoscimento che, in precedenza, era andato a un solo altro italiano, Massimiliano Alajmo delle *Calandre* di Rabano, mentre se ne possono fregiare cuochi che ora hanno raggiunto i vertici della ristorazione mondiale, come lo spagnolo Martin Berasategui, ed altri figli o fratelli d'arte, come Elena Arzak e Albert Adrià.

Anche il *Sieme* Giovanni Santini e figlio e nipote d'arte, visto che nella cucina del *Pescatore*



Ospiti e famigliari ieri nel giardino del *Pescatore*

re lavora al fianco di mamma Nadia e di nonna Bruna. Da loro ha ereditato la passione, da loro ha imparato i segreti di una tradizione gastronomica che ancora riesce a incantare clienti da

tutto il mondo, senza andare a cercare stranezze o preparazioni ad effetto. Ciò non significa che venga a mancare la spinta innovativa: l'approdo ai fornelli di Giovanni è avvenuto dopo il



Giovanni Santini ha ricevuto il premio "Chef de l'Avenir"

conseguimento della laurea in Scienze e tecnologie alimentari. E il suo è un esempio di matrimonio ben riuscito tra il sapere accademico e il "saper fare" acquisito con l'esperienza.

Certo, se il successo del ristorante *Dal Pescatore* dura da così tanto tempo (la guida Rossa Michelin assegna le tre stelle ormai da diciassette anni, nessuno ha fatto meglio in Italia), è anche grazie alla capacità professionale, gestionale e operativa del padre di Giovanni, Antonio, e della

gentile presenza in sala della moglie Valentina, mentre anche il fratello Alberto collabora all'attività di famiglia. Giovanni rappresenta la quarta generazione al lavoro da quando, nel 1925, il locale in riva all'Oglio venne fondato dal bisnonno di Giovanni, Antonio, che di mestiere faceva il pescatore. Una storia lunga 87 anni che ha tutte le premesse per continuare in modo sempre più brillante.

**Al Pescatore ricordati Nuvoletti e Marengi**



Neri mattina al ristorante *Dal Pescatore* di Runate, per consegnare il Prix de l'Avenir a Giovanni Santini, sono arrivati il presidente dell'Accadémie internationale de la gastronomie, Georges Husni, con il segretario generale Jacques Mallard e il consigliere Gerald Heim de Balsac, e il presidente dell'Accademia italiana della cucina, Giovanni Ballarini. In sala anche il sindaco di Canneto sull'Oglio, Pierino Cervi, e rappresentanti della stampa locale e nazionale. Negli interventi che hanno preceduto la consegna del premio sono stati ricordati i forti legami della terra mantovana con le due accademie: il conte Giovanni Nuvoletti Perdomini (foto) le ha presiedute entrambe, praticamente rifondando quella nazionale, mentre Franco Marengi ha guidato a lungo quella italiana.

Gazzetta di Mantova

**Four cooks from the same offspring, operate at the same place for a century.**

On Tuesday September 25, the AIG Steering Committee, the Mayor of Canneto sull'Oglio (city where the 3-stars Michelin restaurant « Dal Pescatore » is located ) as well reporters of the local and regional newspaper and his family met together to cheer Giuseppe, 35 years. After his grandfather and his mother Nadia, he is the Chef today.

The diploma was presented by Prof. Giovanni Ballarini in his capacity of Chairman, Italian Academy of Gastronomy.

He stated that Giuseppe, before entering College, hesitated about his future. He understood that « grande cuisine » is a permanent challenge for a Chef, and decided to invest himself in furthering a modern classical cuisine.

**È lo 'Chef de l'Avenir'**

Giovanni Santini del ristorante 'Dal Pescatore' di Canneto

Il riconoscimento mondiale Chef de l'Avenir per l'anno 2012 è stato conferito a Giovanni Santini, rappresentante, insieme col fratello Alberto, della quarta generazione della famiglia Santini che ha portato il ristorante 'Dal Pescatore' di Canneto sull'Oglio ai vertici della ristorazione mondiale. La consegna è avvenuta martedì scorso nel corso di una cerimonia, al tempo stesso informale e ricca di significato, nello splendido locale di Canneto. Sono intervenuti Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia italiana della Cucina, Georges Husni, presidente dell'Accadémie Internatio-

nale de la Gastronomie, il segretario generale Jaques Mallard, il consigliere Gerald Heim de Balsac, il sindaco di Canneto Piero Cervi, Antonio Santini titolare del Ristorante 'Dal Pescatore', i direttori dei quotidiani La Provincia di Cremona, Vittoriano Zanoli, La Gazzetta di Parma Giuliano Molossi e Andrea Filippi de La Gazzetta di Mantova col fotografo Stefano Sacconi, Davide Gomi del Corriere della Sera, Gianluca Montinaro de Il Giornale. L'Accademie premia un giovane che ha recepito il valore del lavoro svolto da tutti coloro che l'hanno preceduto e l'ha arricchito della sua competen-

za e di una cultura che si sviluppa giorno dopo giorno, attraverso studi, letture, conoscenze e frequentazioni. È un lavoro che non è affidato al caso e che è fondamentale per il mantenimento delle tre stelle Michelin che il ristorante Dal Pescatore ha conservato nel tempo. Il presidente dell'Accademia italiana, Giovanni Ballarini, ha evidenziato come ormai i ristoranti siano i veri custodi della tradizione gastronomica locale che nella famiglia si sta perdendo. E ha esaltato l'alto significato culturale del premio assegnato a Giovanni Santini.

● Sabato servizio sul settimanale Più



Giovanni Santini dopo la consegna del premio, martedì al *Pescatore* di Canneto sull'Oglio

La Provincia di Cremona

The lunch he prepared showed all his talent.  
 The feast ended up with the dessert and an Yquem 1976 !