

CORRIERE DELLA SERA

COOK

IN SICILIA
Dal 17 al 19 marzo si terrà
l'edizione 2026 dell'evento
che racconta le 15 donne dell'anno
e celebra il talento femminile

WOMEN IN FOOD

JOANA AVILLEX

Per il Corriere della Sera

Illustratrice nata a New York, dove vive e lavora. Ha frequentato
la Rhode Island School of Design e la School of Visual Arts di NY
Collabora con grandi marchi della moda e giornali di tutto il mondo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ecco i nomi scelti dalla redazione: coloro che si sono maggiormente distinte nei propri percorsi di carriera in modo originale e significativo

LE 15 DONNE DELL'ANNO

IMPRENDITRICI,
CUOCHE,
SCRITTRICI,
CONTENT
CREATOR
ED EDUCATRICI

Illustrazioni di **Joana Avillez**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ANTONIA DE SIMONE

RISTORATRICE

Da una parte c'è il mare, dall'altra la terra. Entrambi sono ugualmente importanti per la famiglia De Simone, che negli anni Cinquanta ha fondato il ristorante «Lo Scoglio», arroccato sull'acqua a Marina del Cantone (Massa Lubrense), in Costiera amalfitana: una cucina di territorio autentica, basata su ingredienti freschissimi, dal pesce appena pescato alla carne, agli ortaggi e ai latticini che arrivano dagli orti terrazzati appena sopra la strada, dove i De Simone possiedono una fattoria di tre ettari. Il mare e la terra, abbinati anche a tavola come vuole la natura: «Da noi le zucchine crescono con vista», ama dire Giuseppe detto Peppino, padre di Antonia, Margherita e Tommaso, la terza generazione alla guida del locale. Peppino oggi si occupa dell'azienda agricola e ogni mattina alle 6 consegna cassette di verdure di stagione ancora bagnate dalla rugiada. Antonia, chiamata così in onore della nonna, oggi è la padrona di casa. Colei che, occupandosi anche del minimo dettaglio al ristorante, rende così speciale l'atmosfera de «Lo Scoglio». Margherita è il trait d'union tra sala e cucina, l'unica che la brigata ascolta senza fiatare, e Tommaso è la sapienza ai fornelli. Tra questi tavoli hanno mangiato tutti, da Eduardo De Filippo allo stilista Valentino, per non parlare dei vip che scendono dai loro yacht per un piatto dei celebri spaghetti alla Nerano (zucchine fritte, Provolone del Monaco, basilico fresco) inseriti da Stanley Tucci nella serie *Searching for Italy*. «Ciò che gli ospiti ricorderanno di più non è il cibo, ma il modo in cui glielo porti in tavola, con il sorriso — spiega Antonia —. Si tratta di gesti: i nostri devono dire “siamo fieri di essere nati qui”».

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA



*The sea on this side, the land on the other. Both are equally important to the De Simone family, who in the 1950s founded the restaurant “Lo Scoglio”, perched over the water in Marina del Cantone (Massa Lubrense), on the Amalfi Coast. The restaurant features the authentic local cuisine based on the freshest ingredients, from just-caught fish to meat, vegetables and dairy products that come from the terraced gardens just above the road, where the De Simone family owns a three-hectare farm. Sea and land, paired together on the table as nature intended. “Here our zucchinis can enjoy the view,” Giuseppe is fond of saying. He is known as Peppino, the father of Antonia, Margherita and Tommaso, the third generation now leading the restaurant. Today Peppino takes care of the farm and every morning at 6 a.m. delivers crates of seasonal vegetables still wet with dew. Antonia, named after her grandmother, is now the hostess. She oversees even the smallest detail in the restaurant, and that makes the atmosphere of “Lo Scoglio” so special. Margherita is the link between dining room and kitchen, the only one the brigade listens to in religious silence, while Tommaso brings wisdom to the stove. Everyone has eaten at these tables, from Eduardo De Filippo to the fashion designer Valentino, not to mention the celebrities who step off their yachts for a plate of the famous spaghetti alla Nerano (fried zucchini, Provolone del Monaco, fresh basil), featured by Stanley Tucci in the series *Searching for Italy*. “What guests will remember most is not the food, but the way you bring it to the table, with a smile,” explains Antonia. “It’s about gestures: ours must always say ‘we are proud of our origins’” (Tutte le traduzioni sono di Rita Baldassarre).*

PENELOPE VAGLINI

FOOD&BEVERAGE EDITOR

Se in Italia si pensa alla mixology si pensa a lei, Penelope Vaglini, fondatrice — insieme a Chiara Degl'Innocenti — di *Coqtail – for fine drinkers*, magazine internazionale in italiano e in inglese dedicato al buon bere e all'ospitalità. Un progetto nato nel 2019 come sito web (Coqtail Milano) per inseguire la passione per i drink ben fatti e presto diventato un sistema editoriale a 360 gradi: rivista cartacea trimestrale, profilo social, eventi. Vaglini e socia sono diventate, di fatto, due imprenditrici: pianificazione finanziaria e strategie commerciali sono una parte fondamentale del loro lavoro. Del resto la comunicazione oggi è fatta anche di numeri, ambito a cui Vaglini non è estranea: è infatti curatrice di report sui trend internazionali del food&beverage, oltre a coordinare il magazine digitale di Robb Report Italia. Ma la sua cifra resta quella dell'esploratrice alla ricerca di luoghi, persone e storie. Viaggiatrice instancabile, gira il mondo alla scoperta dei migliori cocktail bar, ristoranti e hotel, scrivendone su diverse testate. Dal 2022 è Academy Chair per l'Italia di The World's 50 Best Bars e dal 2026 di Europe's 50 Best Bars. Il suo merito? Aver capito prima di altri che un drink non è mai solo un drink. Dentro a ogni bicchiere c'è un'idea, un contesto storico, una funzione sociale, una ritualità. Un drink è un prodotto culturale, da affrontare con curiosità e serietà, nel nome della *Coqtail*, la «coda di gallo»: «Esistono molte storie sulla nascita del primo cocktail — si legge sul sito della rivista —: tante sono fantasie, alcune non sono mai state confermate. Tutte hanno in comune la coda di un gallo. Utilizzata come guarnizione, evocata dalla forma di una caraffa o dai colori di una mistura, è l'ispirazione che ha guidato i primi bartender alle prese con i rudimenti della mixology». Non avete già voglia di bere?

A.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In Italy, when people think of mixology, they think of her: Penelope Vaglini, founder — with Chiara Degl'Innocenti—of Coqtail — For Fine Drinkers, an international bilingual magazine dedicated to fine drinking and hospitality. The project was born in 2019 as a website, Coqtail Milano, driven by a passion for excep-

tional drinks, and soon became a complete editorial system, combining a print magazine with social media presence and events. Vaglini and her partner have effectively become entrepreneurs: financial planning, marketing and commercial strategies are a fundamental part of their work. After all, communication today is also about numbers, a field Vaglini knows very well, as she curates reports on international food & beverage trends. She also coordinates the digital magazine of Robb Report Italia. Yet her true hallmark remains that of an explorer in search of new places, people and stories. A tireless traveler, she circles the globe discovering the best cocktail bars, restaurants and hotels, writing about them on different media. Since 2022 she has also been Academy Chair for Italy of The World's 50 Best Bars and, since 2026, of Europe's 50 Best Bars. Her merit? Understanding first and foremost that a drink is never just a drink. Inside every glass there is an idea, a historical context, a social function, a ritual. A drink is a cultural product, to be approached with curiosity and seriousness, in the name of the Coqtail—the “cock's tail”: “There are many stories about the birth of the first cocktail,” reads the magazine's website. “Many are fantasies, some have never been confirmed. All have in common a rooster's tail. Used as a garnish, evoked by the shape of a carafe or the colors of a mixture, it is the inspiration that guided the first bartenders grappling with the rudiments of mixology.” Doesn't it already make you want to try a drink?



ARIANNA GATTI

CHEF

«Non è mai troppo tardi per capire a cosa si è destinati». Arianna Gatti oggi lo ripete come un mantra ai giovani che incontra nelle scuole, perché è successo anche a lei di non averlo chiaro fin da subito: classe 1991, nata a Forme, in Abruzzo, prima frequenta il liceo scientifico e dopo il diploma capisce che la sua strada non è quella canonica dell'università, è la cucina. Figlia d'arte — i genitori, entrambi ottimi cuochi, hanno un ristorante — decide allora di specializzarsi alla scuola internazionale di cucina Alma, fondata da Gualtiero Marchesi. In seguito fa gavetta con Paolo Teverini in Romagna, con i fratelli Leoni a Bologna e con Philippe Léveillé al «Miramonti l'altro» di Concesio (Brescia), dove arriva per caso e dove si ferma per dieci anni, meritandosi il ruolo di sous chef. Qui Arianna impara la cucina italiana e francese, ne padroneggia le tecniche, le fa sue. Cresce in fretta, perché le piace prendersi responsabilità e correre qualche rischio: studia, crea, inventa, prova. Nel 2023 i tempi e l'esperienza sono maturi per aprire, nell'amata Brescia, un ristorante tutto suo: «Forme», un omaggio (nel nome e non solo) alle sue origini abruzzesi. Quella di Arianna Gatti è una cucina italiana contemporanea golosa, ma non per questo banale o scontata. Gatti non cerca la strada facile, non si accoccola nel comfort sempre uguale a se stesso, anzi: nei suoi piatti c'è sempre una spinta, un dettaglio interessante, una concentrazione di sapori che tiene il palato vigile e coinvolto. E ora? Il sogno di ogni chef è la stella Michelin, Gatti non smentisce. Nell'attesa, c'è una cosa che oggi Arianna ripete ai giovani cuochi (e a sé stessa): «State il più possibile in cucina».

A.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



“It is never too late to understand what you are meant to do.” A statement Arianna Gatti now repeats like

a mantra to the young people she meets in schools, because she had no idea of her own future from the start. Born in 1991 in Forme, Abruzzo, after graduating she realized that her path was not the traditional university route—it was the kitchen. The daughter of restaurateurs—both her parents are excellent cooks and own a restaurant—she decided to specialize at the international cooking school Alma, founded by Gualtiero Marchesi. She later trained with Paolo Teverini in Romagna, with the Leoni brothers in Bologna and with Philippe Léveillé at “Miramonti l'altro” in Concesio (Brescia), where she arrived by chance and stayed for ten years, earning the role of sous-chef. Here Arianna learned Italian and French cuisine, mastered their techniques and made them her own. She grew quickly, because she likes taking responsibility as well as a few risks: she studies, creates, invents, experiments. In 2023 the time and experience were ripe to open, in her beloved Brescia, a restaurant of her own: «Forme», a tribute (in name and beyond) to her Abruzzese roots. However, Arianna Gatti's contemporary Italian cuisine is broad-minded, yet never banal or predictable. Gatti does not seek the easy road, nor does she settle into comfortable repetition: in her dishes there is always a challenge, an interesting detail, a concentration of flavors that keep the palate alert and engaged. And now? Every chef dreams of a Michelin star, and Gatti is no exception. In the meantime, there is one thing Arianna repeats to young cooks (and to herself): “Spend as much time as possible in the kitchen.”



GIUSY BUSCEMI

IMPRENDITRICE

In questi giorni è in tv con «Vanina», la serie sulla vicequestore di Catania tratta dai romanzi della scrittrice siciliana Cristina Cassar Scalia. Ma oltre ad essere attrice, modella, ex Miss Italia (correva l'anno 2012) oggi Giusy Buscemi, classe 1993, nata a Mazara del Vallo, è anche produttrice di olio e avocado a Menfi (Agrigento). Qualche anno fa, pur senza lasciare la carriera nella recitazione, ha fatto una scelta radicale: riprendere la coltivazione di ulivi dei suoi nonni, fondando insieme al marito regista Jan Michelini l'azienda agricola Casa Rossa, un podere di famiglia su cui ha deciso di impegnarsi in prima persona. Una sorta di ritorno alle origini dopo anni di viaggi e lontananza: «Sono cresciuta con il profumo della terra e il vento caldo della Sicilia, la mia infanzia è fatta di raccolte di asparagi e di vendemmie, di grandi tavolate la domenica in campagna — ama raccontare Buscemi —. La Sicilia è sempre stata una terra generosa, capace di dare tanto, e io ho sempre sognato di poter restituire qualcosa alla mia isola. Il cinema e la famiglia (Buscemi ha tre figli, ndr) rimangono la mia priorità, ma coltivare la mia terra è un sogno che si realizza». L'olio extravergine d'oliva di Casa Rossa si fa rigorosamente con le varietà locali: Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuolo. Ma è il packaging a essere particolarmente moderno (e sostenibile): la *bag in wood* è un dispenser in legno in cui l'olio rimane protetto dall'ossigeno grazie a un sacco alimentare, mantenendo freschezza e profumo. Una volta finito si può acquistare solo la «ricarica», risparmiando e riducendo gli sprechi. Nei prossimi mesi? Arriverà anche il miele.

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA



These days she is on tv with Vanina, the series about a deputy police chief of Catania, inspired by

Sicilian writer Cristina Cassar Scalia's novels. But beyond being an actress, model, and former Miss Italy (2012), Giusy Buscemi - born in 1993 in Mazara del Vallo - is also a producer of olive oil and avocados in Menfi (Agrigento). A few years ago, without leaving her acting career, she made a radical choice. She went back to her grandparents' olive farm, and later opened Casa Rossa together with her husband, director Jan Michelini. It is a family estate where she is one of the staff, marking a return to her roots after years of travel and distance. "I grew up with the scent of the earth and the warm wind of Sicily. My childhood was made of asparagus picking and grape harvests, of large Sunday tables in the countryside," Buscemi often recounts. "Sicily has always been a generous land, capable of giving so much, and I have always dreamed of giving something back to my island. Cinema and family (Buscemi has three children) remain my priorities, but growing food on my land is a dream come true." Casa Rossa's extra-virgin olive oil is produced strictly from local varieties: Nocellara del Belice, Biancolilla, and Cerasuolo. The packaging, however, is particularly modern and sustainable: the "bag in wood" is a wooden box dispenser in which the oil remains protected from oxygen thanks to a food-grade bag, preserving its freshness and aroma. Once empty, all you have to do is buy a refill, saving money and reducing waste. And honey will be added to the product list in the coming months.



AURORA CAVALLO

FOOD CREATOR

L'ultima sua avventura è il progetto, che sta per inaugurare, a Torino, del Cooker Loft, il suo primo vero e proprio quartiere generale. Una casa-studio dove organizzare corsi di cucina, cene pop-up e incontri per rinsaldare sempre di più il legame con la sua community. Non si ferma mai Aurora Cavallo, cuoca, food creator ma soprattutto anima di un'autentica comunità di seguaci che, al di là delle sue ricette, la amano per la sua gioiosa energia. In arte Cooker Girl, nick name ispirato a Gossip Girl, una delle serie tv più amate, frangetta castana, grembiule rosso d'ordinanza, la sua copertina di Linus che la segue ovunque — scelto durante un viaggio a New York assieme alla mamma, l'imprenditrice nel settore matrimoni Alessandra Rinaudo —, Aurora Cavallo, piemontese di Saluzzo, 25 anni, maturità linguistica e studi all'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, è stata un precocissimo fenomeno del web: i suoi profili social li ha aperti un po' per gioco quando aveva solamente 15 anni. «Cucino soprattutto carboidrati», ha sempre detto. Che assaggia con soddisfazione e battendo la forchetta sul tavolo al termine di ogni preparazione. E poi le amate ricette della tradizione piemontese: piatti orgogliosamente casalinghi imparati soprattutto dalle due nonne, Teresa e Maria Teresa, con le quali cucinava fin da quando era bambina. Dopo aver fatto esperienza in alcune cucine di Copenaghen e New York, in seguito al successo social — dove oggi è seguita da oltre un milione di follower tra Instagram e TikTok —, ha già scritto tre libri di cucina, *La cucina scaldacuore*, *Come l'acqua per la farina* e *Storie di cucina. Ricette per viaggiare tra gusti e sensazioni*. E ora l'ultimo progetto: il Cooker Loft per sognare ancora più in grande.

Isabella Fantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Her latest adventure was the project, that is about to open in Turin, of her "Cooker Loft", her first real headquarters. A home-studio where she will organize cooking classes, pop-up dinners and gatherings to further strengthen the bond with her community.

*Aurora Cavallo is a force of nature: a cook, food creator and above all the soul of an authentic community of followers who, beyond her recipes, love her for her joyful energy. Known artistically as Cooker Girl—a nickname inspired by Gossip Girl, one of the most beloved TV series—with her brown fringe, signature red apron and her "security blanket" that follows her everywhere—chosen during a trip to New York with her mother, wedding-industry entrepreneur Alessandra Rinaudo—Aurora Cavallo, 25, from Saluzzo in Piedmont, studied languages and then switched to the University of Gastronomic Sciences in Pollenzo. She was a precocious web phenomenon: she opened her social profiles almost as a game when she was just 15. "I mostly cook carbohydrates," she says—tasting them with relish and tapping her fork on the table at the end of each preparation. And then her beloved Piedmontese traditional recipes: proudly home-made dishes learned above all from her two grandmothers, Teresa and Maria Teresa, who taught her cooking since childhood. After gaining experience in kitchens in Copenhagen and New York, following her social-media success—boasting over one million followers across Instagram and TikTok—she has already written three cookbooks, *La cucina scaldacuore*, *Come l'acqua per la farina* and *Storie di cucina. Ricette per viaggiare tra gusti e sensazioni*. And now she's devoting her energies to her latest project: the Cooker Loft, to dream even bigger.*

CHIARA ZANDOMENEGHI

FOOD CREATOR

Conosciuta online come Chiara's Bakery, colei che racconta i dolci in dialetto veneto, Chiara Zandomeneghi è una content creator e imprenditrice italiana che ha costruito il suo percorso professionale trasformando una passione casalinga in un progetto digitale di successo. Cresciuta a San Trovaso di Preganziol, nel trevigiano, sviluppa fin da giovane un rapporto spontaneo con la cucina domestica, vissuta come spazio creativo e narrativo prima ancora che tecnico. Dopo gli studi in marketing allo IUSVE di Mestre, nel 2015 apre i suoi canali social iniziando a pubblicare fotografie dei dolci preparati in casa. Il progetto nasce senza ambizioni strategiche, ma cresce rapidamente grazie a uno stile comunicativo diretto e riconoscibile, caratterizzato da ironia, spontaneità e frequenti incursioni nel dialetto veneto, elementi che rafforzano il legame con la community e ne definiscono l'identità narrativa. Nel tempo i contenuti evolvono in un racconto strutturato che affianca ricette, momenti di vita quotidiana e retroscena del lavoro creativo. Le sue preparazioni spaziano dai classici della tradizione italiana a dessert più scenografici, sempre mantenendo un'impronta accessibile e domestica che costituisce la cifra distintiva del suo linguaggio. La svolta professionale coincide con il trasferimento negli Stati Uniti: oggi vive in North Carolina con la famiglia e gestisce una pasticceria ispirata alla tradizione italiana, estensione concreta del brand costruito online. Zandomeneghi rappresenta uno dei casi più emblematici di imprenditoria gastronomica nata sui social, esempio di come autenticità e capacità narrativa possano trasformare un talento autodidatta in una presenza riconosciuta nel panorama digitale internazionale.



Cesare Tota

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Known online as Chiara's Bakery, and famous for telling the story of desserts in Venetian dialect, Chiara Zandomeneghi is an Italian content creator and entrepreneur who built her professional path by transforming a homegrown passion into a successful digital project. Raised in San Trovaso di Preganziol, in the province of

Treviso, from a young age she nurtured a spontaneous relationship with home cooking, experienced as a creative and narrative space even before a technical one. After studying marketing at IUSVE in Mestre, in 2015 she opened her social media channels, and began publishing photos of the desserts she prepared at home. The project started without strategic ambitions, but quickly grew thanks to a direct and recognizable communication style characterized by irony, spontaneity and frequent use of Venetian dialect—elements that strengthened her bond with the community and shaped her narrative identity. Over time, her content evolved into a structured storytelling approach combining recipes, moments of daily life and behind-the-scenes glimpses of creative work. Her creations range from classic Italian traditions to more visually striking desserts, always maintaining an accessible, home-style imprint that defines her distinctive voice. The professional turning point came with her move to the United States: she now lives in North Carolina with her family and runs a pastry shop inspired by Italian tradition, a tangible extension of the brand she built online. Zandomeneghi represents one of the most emblematic cases of gastronomic entrepreneurship born on social media—an example of how authenticity and storytelling skills can transform a self-taught talent into a recognized presence on the international digital scene.

NICOLETTA SPAGNOLI

IMPRENDITRICE

Il legame con il passato Nicoletta Spagnoli, amministratrice delegata e direttrice creativa del marchio di abbigliamento Luisa Spagnoli, lo sente fortissimo. Un passato rappresentato dalla figura di Luisa Spagnoli, nata a Perugia nel 1877 e bisnonna di Nicoletta, in cui la storia della moda si intreccia a quella del cioccolato: molti anni prima di dedicarsi ai capi in lana d'angora — embrione della futura azienda di abiti — nel 1901 Luisa con il marito Annibale rileva in via Alessi a Perugia la Confetteria Corelli. Fabbrica che qualche anno più tardi, nel 1907, si trasformò nel primo insediamento produttivo della Perugina (fu proprio Luisa, per dire, a inventare il celebre Bacio diventato simbolo di Perugia).

E oggi quel passato ritorna orgogliosamente fuori grazie a Nicoletta Spagnoli, nata a Perugia nel 1955 — entrata in azienda, allora guidata dal padre Lino, dopo la laurea in farmacia e al timone di essa dal 1986 —: qualche mese fa, infatti, nel cuore della Perugia storica, a pochi passi dal museo della Città del Cioccolato, ha inaugurato il Lab - Luisa Annibale Base, uno spazio aperto al pubblico nelle stanze dei primi laboratori della Perugina restaurati con il sostegno decisivo di Luisa Spagnoli Spa. Qui oggi i visitatori possono partecipare a degustazioni di cioccolato, a cooking show o all'affascinante cerimonia del cioccolato ispirata alle antiche tradizioni americane. Ma si può anche ripercorrere la storia del cioccolato in Umbria, seguendo un itinerario dedicato alle attività imprenditoriali di Luisa Spagnoli.

Una donna coraggiosa che, oltre che nella moda, più di cento anni fa seppe credere in un sogno chiamato cioccolato. E che oggi la pronipote Nicoletta vuole far rivivere con orgoglio.

I. Fan.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nicoletta Spagnoli, CEO and creative director of the clothing brand Luisa Spagnoli, feels a powerful connection to the past. A past embodied by Luisa Spagnoli—born in Perugia in 1877 and Nicoletta's great-grandmother—who managed to intertwine the history of fashion with that of chocolate. Many years before dedicating herself to angora wool garments—the seed of her future fashion house—in 1901 Luisa and her husband Annibale took over “Confetteria Corelli” on Via Alessi in Perugia. A few years later, in 1907, the factory became the first production site of Perugina (it was Luisa, for instance, who invented the famous Bacio praline, nowadays a symbol of Perugia). Today that past proudly resurfaces thanks to Nicoletta Spagnoli, born in Perugia in 1955. After earning a degree in pharmacy, she joined the company—then led by her father Lino—and has been at its helm since 1986. A few months ago, in the heart of historic Perugia, just steps away from the City of Chocolate museum, she inaugurated the Lab - Luisa Annibale Base, a space open to the public in the restored rooms of Perugia's first workshop, renovated with the decisive support of Luisa Spagnoli Spa. Here visitors can take part in chocolate tastings, cooking shows, or the fascinating chocolate ceremony inspired by ancient American traditions. They can also retrace the history of chocolate in Umbria, following an itinerary dedicated to Luisa Spagnoli's entrepreneurial ventures. A courageous woman who, more than a hundred years ago, believed in a dream called chocolate—just as she believed in fashion. And one that her great-niece Nicoletta now proudly seeks to bring back to life.



MARTA MATILDE FAVILLI

IMPRENDITRICE

A Milano l'hanno subito soprannominata Lady Tramezzino. Marta Matilde Favilli, veneziana classe 1991, è l'imprenditrice che ha trasformato il più popolare spuntino della Laguna in street food modaiolo ma di sostanza del capoluogo meneghino: pane morbidissimo a forma di cupola che racchiude una farcia ultra ricca. Oggi il suo locale, L'Altro Tramezzino, in via Mantova 13, zona Porta Romana, è un piccolo place to be della città, anche grazie agli eventi che organizza e alle collaborazioni con i marchi di moda che ha saputo lanciare. I tramezzini più amati? Il classico, Matrioska, con cotto, insalata russa e mayo o lo Spicy Adriatico con tonno e 'nduja. Ma ora in carta ci sono anche i toast preparati con lo shokupan di Christian di Perna, come il Croque Monsieur straboccante fontina e besciamella o il grilled Bread con salsiccia, stracchino e scarola. Il cibo è buono per davvero ma anche l'estetica conta tanto: il nuovo locale di via Mantova — prima si trovava in via Lupetta, zona Duomo — è minimalista, a richiamare i bar della stazione di Venezia, con un'ampia vetrata che illumina l'interno. Favilli si è trasferita a Milano per studiare fashion business all'Istituto Marangoni. Ma nel 2018, stufa dell'ambiente della moda, rileva l'attività del marito della mamma che aveva da poco aperto una sorta di bacaro veneziano a Milano. Il posto non ha ancora un'identità precisa, quando entra in pista lei le cose cominciano a funzionare. Favilli crea un logo più accattivante, costruisce l'atmosfera del locale. Nel frattempo studia e cerca nuovi produttori locali per scovare ingredienti sempre più di qualità. E così lei conquista il titolo di Lady Tramezzino.

I. Fan.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In Milan they immediately nicknamed her Lady Tramezzino. Marta Matilde Favilli, born in Venice in 1991, is the entrepreneur who transformed the Lagoon's most popular snack into fashionable yet substantial street food in the Lombard capital: ultra-soft dome-shaped bread filled with generous, rich ingredients. Today her venue, "L'Altro Tramezzino", on Via Mantova 13 in the Porta Romana area, is a small city hotspot, thanks to the events she organizes and the collaboration with fashion brands she has launched. The most beloved tramezzini? The classic Matrioska, with cooked ham, Russian salad and mayo, or the Spicy Adriatico with tuna and 'nduja. But the menu now also features toast made with shokupan bread by Christian Di Perna, such as the Croque Monsieur overflowing with fontina and béchamel, or grilled bread with sausage, stracchino and escarole. You can bet the food is genuinely good, but aesthetics matter too: the new Via Mantova location—previously Via Lupetta near the Duomo—is a minimalist venue, recalling Venice's train-station bars, with light flooding into the interior through a large window. Favilli moved to Milan to study fashion business at the Istituto Marangoni. But in 2018, tired of the fashion world, she took over the business of her mother's husband, who had recently opened a sort of Venetian "bacaro" in Milan. The place still lacked a clear identity, but when she stepped in, things began to work. Favilli created a more appealing logo and shaped the venue's atmosphere. In the meantime, she studied and sought out new local producers to source ever higher-quality ingredients. And so she earned the title of Lady Tramezzino.

ALESSIA MELI

MANAGER

Nel panorama dell'ospitalità di alta gamma, l'eccellenza è il risultato di metodo, visione e sensibilità. Alessia Meli, oggi chief operating officer del Gruppo Ginobbi, ha costruito la propria carriera su questo equilibrio, coniugando disciplina manageriale e cultura dell'accoglienza. Romana, classe 1972, frequenta giurisprudenza, ma lascia gli studi per orientare presto il suo percorso verso l'hôtellerie internazionale, perfezionando la propria formazione presso la LUISS e la Cornell University. Un passaggio decisivo che le consente di tradurre l'impostazione analitica degli studi giuridici in una visione operativa strutturata, applicata al mondo del lusso. La sua esperienza si consolida all'interno di alcune delle realtà più prestigiose della Capitale: dalla direzione de «L'Uliveto» presso il Rome Cavalieri, Waldorf Astoria Hotels & Resorts fino al percorso intrapreso a Palazzo Ripetta, dove contribuisce alla rinascita e al riposizionamento della struttura, evolvendo dal ruolo di F&B Director a quello di Maître de maison. Qui affina una leadership capace di integrare strategia, cura del dettaglio e costruzione dell'esperienza. Oggi, alla guida operativa del Gruppo Ginobbi (attivo nei settori del real estate e dell'hospitality management), coordina asset di rilievo situati tra il Tridente romano e le ville di Torre Sponda a Positano, interpretando la gestione come una regia complessa in cui ogni funzione concorre a definire l'emozione dell'ospite. La sua visione, orientata alla valorizzazione delle persone e alla coerenza identitaria dei progetti, la colloca tra le figure di riferimento nel designare il futuro dell'hôtellerie d'eccellenza italiana.

Cesare Tota

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In the world of high-end hospitality, excellence is the result of method, vision, and sensitivity. Alessia Meli, now Chief Operating Officer of the Ginobbi Group, has built her career combining managerial discipline with a culture of hospitality.

Born in Rome in 1972, she studied law but left her studies to pursue international hospitality, and further refining her education at LUISS and Cornell University. This decisive step allowed her to move smoothly from law studies into the operational complexity of the luxury sector. She gained her experience by working in some of the most prestigious establishments in the capital: from directing "L'Uliveto" at the Rome Cavalieri, Waldorf Astoria Hotels & Resorts, to Palazzo Ripetta, where she contributed to the hotel's revival and repositioning, evolving from the role of F&B Director to Maître de Maison. There she refined a leadership style capable of integrating strategy, attention to detail, and the crafting of guest experience. Today, as the operational head of the Ginobbi Group (active in real estate and hospitality management), she coordinates important assets located between Rome's Tridente district and the villas of Torre Sponda in Positano. Her management style is totally devoted to ensuring the best outcomes for her guests' emotional experience. Her vision—focused on valuing people and maintaining the identity of each project—places her among the key figures shaping the future of Italy's luxury hospitality sector.



PAOLA FACCIOLI

IMPRENDITRICE

Alcuni indirizzi per i milanesi sono iconici. Via Montenapoleone 8 è uno di questi: la storica sede della Pasticceria Confetteria Cova, fondata da Antonio Cova nel 1817 e originariamente situata accanto alla Scala, dal secondo Dopoguerra si trova nel cuore del Quadrilatero. Generazioni e generazioni meneghine qui hanno acquistato dolci, confetti e il leggendario panettone, ritrovandosi nelle eleganti sale interne per un caffè e una conversazione. Nel 2013 il brand, di proprietà della famiglia Faccioli, è entrato a far parte del mondo del lusso firmato Lvmh, che ne ha acquisito l'80 per cento delle quote. Una notizia che all'epoca aveva colpito gli affezionati, ma che ha coinciso con un'espansione internazionale. Ed è stata Paola Faccioli, nel ruolo di ad di Cova, a traghettare il marchio in questi 13 anni di novità e aperture, mantenendone perfettamente l'identità e anzi allargandola: Cova oggi è anche focalizzato su pranzi e aperitivi. Una sfida non facile, esportare l'italianità senza farle perdere le radici. Ma con la gestione rigorosa dei Faccioli, che avevano già iniziato ad aprire punti vendita in Asia negli anni Novanta, la missione è riuscita: oltre alla recente apertura in Stazione Centrale e al negozio a Como, Cova oggi conta 37 locali tra Parigi, Monaco, Atene, Istanbul, Cina, Hong Kong, Emirati Arabi, Taiwan... Un'insegna globale che fa ritrovare nella qualità, nella ritualità e nella precisione delle sue creazioni lo spirito del fondatore Antonio, un umanista che univa la cultura alla pasticceria. Non a caso le sedi Cova nel mondo hanno ancora oggi l'allure del salotto letterario, tra arredi eleganti e atmosfere d'altri tempi. «Fedeli a noi stessi», è il motto di Paola.

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Some addresses are iconic in Milan. Via Montenapoleone 8 is one of them: the historic home of Pasticceria Confetteria Cova, founded by Antonio Cova in 1817. Originally next to La Scala Theater, at the end of World

War II it had to relocate but has remained in the heart of the city. Generations of Milanese have bought sweets, sugared almonds, and their legendary panettone here, gathering in the elegant interior rooms for a coffee and a chat. In 2013 the brand, owned by the Faccioli family, became part of the luxury world of LVMH, which acquired 80 percent of its shares. At the time the news surprised many loyal customers, but it also coincided with a phase of international expansion. It was Paola Faccioli, serving as CEO of Cova, who guided the brand through these 13 years of innovations and openings while perfectly preserving its identity. Or better, expanding it through a focus also on lunch and aperitivo. It was not an easy challenge: exporting Italian style without losing its roots. But thanks to the rigorous management of the Faccioli family, who had already begun opening locations in Asia in the 1990s, the mission succeeded. Along with the recent opening in Milan's Central Station and the shop in Como, Cova now boasts 37 locations across Paris, Monaco, Athens, Istanbul, China, Hong Kong, the United Arab Emirates, Taiwan, and more. It is a global brand that still reflects the spirit of its founder Antonio—an intellectual who combined culture with pastry-making—through the quality, ritual, and precision of its creations. It is no coincidence that Cova's locations around the world still evoke the atmosphere of literary salons, with elegant furnishings and a timeless ambiance. "Always true to ourselves," is Paola's motto.

LUCÍA, JARA E PALITO DOMINGUÍN

FOOD WRITER

Eredi di una delle più celebri famiglie del Novecento, per raccontare la loro storia affascinante, che mescola cinema, letteratura, arte e cucina, sono diventate food writer. Schiette, ironiche, profonde. Sono Lucía Dominguí — la figlia di Luis Miguel, il torero più famoso di sempre, e della moglie Lucia Bosè, l'ex commessa di pasticceria diventata Miss Italia nel 1947 — e le due figlie Palito e Jara. *Casa Dominguí* è il loro primo libro, firmato insieme, in cui le tre donne hanno scelto di ricordare la propria storia attraverso il cibo, trasformando ricette, ricordi e gesti domestici in un racconto intimo fatto di aneddoti sensoriali. Come quando la celebre coppia ospitò Audrey Hepburn che però, a detta di Lucia Bosè, «si nutriva come un passero»: la casa, racconta Lucía Dominguí, traboccava di qualunque prelibatezza, tranne dell'unico alimento che Audrey Hepburn chiese, lo yogurt. Alla fine qualcuno fu spedito a Madrid ad acquistarne in quantità: «la storia ebbe un lieto fine: la signorina Audrey mangiò yogurt a colazione, a pranzo e a cena». I due capostipiti della famiglia sono mancati l'uno, Dominguí, nel 1996, lei, Bosè, il 23 marzo 2020, a seguito delle complicanze del Covid. Fino all'ultimo Lucia Bosè ha vissuto a Turégano, cittadina di campagna vicino a Segovia, nella Casa Blu, casa-museo dove ora risiede la figlia Lucía, artista, pittrice e per molti anni direttrice di grandi alberghi in cui la gastronomia occupava un posto di rilievo. Le due figlie, Palito — fotografa, artista e modella — e Jara — la più legata alla cucina, autrice di progetti culinari in Messico e del documentario gastronomico *Dalla Spagna con amore* —, sono cresciute con i genitori in una fattoria dell'Estremadura. «Vivevo come Mowgli, come se fossi in un altro mondo», ha raccontato la prima in un'intervista. Senza televisione, raccogliendo le verdure dell'orto, senza frequentare alcuna scuola fino ai sei anni d'età. «La ricordo come un'infanzia magica». In cui le ricette di casa, oggi tutte raccolte dentro *Casa Dominguí*, si sono fatte racconto di vita vissuta.

Isabella Fantigrossi



Heirs to one of the most celebrated families of the twentieth century, they have become food writers to tell their fascinating story—a blend of cinema, literature, art and cuisine. Frank, ironic, profound. They are Lucía Dominguí—the daughter of Luis Miguel, the most famous Spanish bullfighter of all time, and his wife Lucia Bosè, the former Italian pastry-shop girl who became Miss Italy in 1947—and her own two daughters, Palito and Jara. *Casa Dominguí* is their first book, written together, in which the three women chose to recount their story through food, by weaving recipes, memories and domestic gestures into an intimate narrative made of sensory anecdotes. Like the time the celebrated couple hosted Audrey Hepburn, who, according to Lucia Bosè, “ate like a sparrow”: the house, Lucia Dominguí recalls, overflowed with every delicacy except the one food Audrey Hepburn requested—yogurt. In the end, someone was sent to Madrid to buy it in quantity: “the story had a happy ending—the young Audrey ate yogurt for breakfast, lunch and dinner.” The family founders have now passed away—Dominguí in 1996 and Bosè on March 23, 2020, due to complications from Covid. Until the end, the matriarch Lucia Bosè lived in Turégano, a rural town near Segovia, in the Casa Blu, a house-museum where her daughter Lucia now resides. She is an artist, painter and for many years worked as the director of major hotels where gastronomy held a prominent place. Her two daughters, Palito—a photographer, artist and model—and Jara—the one most devoted to cooking, author of culinary projects in Mexico and director of a food documentary *Dalla Spagna con amore*—grew up with their parents on a farm in Extremadura. “I lived like Mowgli, it really was another world,” Palito once said in an interview. No television, picking vegetables from the garden, not attending any school until the age of six. “I remember it as a magical childhood.” One in which the family recipes, now all collected in *Casa Dominguí*, became stories of a life truly lived.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SILVIA POLLERI

IMPRENDITRICE SOCIALE

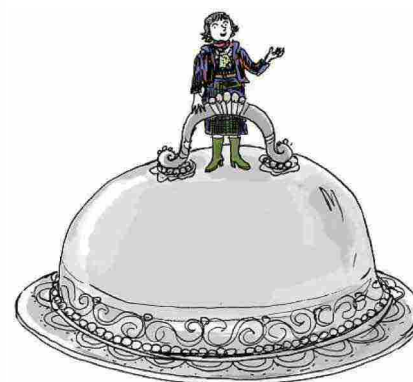
La cucina è vita. Seconda occasione. Speranza concreta. Ne è profondamente convinta Silvia Polleri, imprenditrice sociale settantacinquenne, due figli, tre nipoti e decine e decine di carcerati aiutati tramite la sua idea: insegnare ai detenuti un mestiere, per ridare loro dignità, aiutarli a reinserirsi in società e abbassare così la percentuale delle recidive. Morale, nel 2003, su suggerimento dell'allora direttrice del carcere di Bollate (Milano) Lucia Castellano, ha fondato *Abc La Sapienza in tavola*, cooperativa che si occupa di servizi di catering gestiti con lavoratori detenuti ammessi alle misure alternative alla carcerazione. Poi, nel 2015 il passo ulteriore con l'inaugurazione di «InGalera», vero e proprio ristorante aperto al pubblico che si trova all'interno della seconda casa di reclusione di Bollate e che dà occupazione a detenuti pagati regolarmente. Un progetto solo apparentemente folle, ambiziosissimo e di successo: il ristorante di Bollate (unico al mondo all'interno di un carcere) è oggi segnalato sulla guida Michelin. Qui lo chef e il maître sono professionisti mentre le brigate di sala e cucina sono composte da detenuti. Il progetto e la storia di Silvia Polleri — nickname Nonna Galeotta, che ha lavorato come educatrice in una scuola materna per 22 anni prima di aprire un suo catering e poi di dedicarsi a Bollate e già Ambrogino d'Oro nel 2015 — sono stati raccontati anche da un film, «Benvenuti in galera», che oggi si può vedere su RaiPlay, e da una serie podcast «InGalera». Una storia oggi celebrata ovunque. Chi ci ha creduto fin dall'inizio è stata Silvia Polleri. Da sempre convinta che il cibo sia un passo verso la libertà.

Isabella Fantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



*Cooking is life, a second chance, a concrete hope. Silvia Polleri firmly believes this. A seventy-five-year-old entrepreneur, mother of two, grandmother of three, she has helped dozens of convicts through her idea: teaching inmates a trade so they can regain dignity, reintegrate into society, and thus reduce the rate of reoffending. In 2003, on the suggestion of Lucia Castellano, then director of the Bollate prison (Milan), she founded *Abc La Sapienza in Tavola*, a cooperative that provides catering services run by inmate workers admitted to alternative measures to incarceration. Then, in 2015, she took a further step with the opening of *InGalera*, a real restaurant open to the public, located inside the Bollate prison. It employs inmates who receive a regular salary. The project, which may sound crazy to most people, was extremely ambitious: the Bollate restaurant (the only one in the world that happens to be inside a prison) is now listed in the Michelin Guide. Here the chef and maître are professionals, while the dining room and kitchen teams are made up of inmates. Polleri's project and story - she goes by the nickname Nonna Galeotta - have also been recounted in a film *Benvenuti in galera* and in the podcast series *InGalera*. Polleri has been working for 22 years as a nursery school teacher before opening her catering service and later working in Bollate. She also received the City of Milan Ambrogino d'Oro award in 2015. Today her story is celebrated everywhere. But the one who believed in it from the very beginning was Silvia Polleri herself, always convinced that food can be a step toward freedom.*



SKYE MCALPINE

FOOD WRITER

Racconta di sé Skye McAlpine: «Sono una scrittrice di cucina convinta che il cibo sia più buono se condiviso con gli altri». E infatti sono celebri, oltre che molto fotografate, le sue tavolate nella grande casa di Londra o nell'appartamento del palazzo seicentesco di Venezia in cui ospita decine di commensali cucinando personalmente per tutti. Senza scomporsi più di tanto: cucinare per gli altri è facile se non ci si fa sopraffare dallo stress, ha raccontato lei nel suo ultimo libro dedicato alle ricette per Natale. Nata a Londra, figlia di Lord Alistair McAlpine, il politico consigliere di Margaret Thatcher, si è trasferita a Venezia con i genitori quando aveva sei anni. Il piano era di rimanere per un anno «ma Venezia ha il potere di catturare il cuore delle persone». Così in Laguna è cresciuta fino agli anni dell'università e in Laguna vive ancora per buona parte dell'anno, dividendosi tra l'Italia e Londra, assieme al marito e ai due figli. E sempre a Venezia è avvenuta la scoperta del fascino della cucina. Quella autentica veneziana, poco turistica, che ha cominciato a raccontare prima sul blog *From my dining table*, poi nel suo primo libro, *A table in Venice*. Da anni Skye McAlpine cura una rubrica di ricette per il *Sunday Times* dove racconta spesso i piatti della sua infanzia italiana e collabora con riviste di tutto il mondo, tra cui *Vogue*, il *Daily Telegraph* e *Vanity Fair*. Oltre al cibo, ama alla follia le sue case oltre che curarle e arreararle. Così nel 2021 ha anche lanciato *Tavola*, una collezione di ceramiche e oggetti per la tavola che segue il suo personalissimo gusto. «Che evoca quella felice sensazione di dolce vita» anche quando mangiamo.

I. Fan.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



*In Skye McAlpine's own words: "I'm a food writer who believes that food tastes better when sharing it with others." Indeed, her long dining tables are famous—and widely photographed—whether in her large London home or in her apartment inside a seventeenth-century Venetian palace, where she hosts dozens of guests and personally cooks for everyone. She does it without fussing too much. Cooking for others, she says, is easy if you don't let yourself get stressed out—an idea she shared in her latest book dedicated to Christmas recipes. Born in London, the daughter of Lord Alistair McAlpine, a politician and adviser to Margaret Thatcher, she moved to Venice with her parents when she was six years old. The plan was to stay for just one year, "but Venice has a way to capture your heart." So she grew up in the lagoon until her university years, and she still spends much of the year there today, dividing her time between Italy and London with her husband and two children. It was also in Venice that she discovered the charm of cooking—authentic Venetian cooking, far removed from tourist clichés. She began writing about it on her blog *From My Dining Table*, and later in her first book *A Table in Venice*. For years Skye McAlpine has authored a recipe column for *The Sunday Times*, where she often recounts the dishes of her Italian childhood. She also collaborates with magazines around the world, including *Vogue*, *The Daily Telegraph*, and *Vanity Fair*. Beyond food, she is passionately devoted to her homes and to decorating and caring for them. In 2021 she launched "Tavola", a collection of ceramics and tableware reflecting her distinctive style—one that "evokes that joyful sense of dolce vita," even when we sit down just to have a bite to eat.*



2026



ELENA SPISNI

SFOGLINA

Una nonna bolognese, una nonna romagnola. E così a casa di Elena Spisni, classe 1995, sfoglina emiliana di Trebbo di Reno, il Natale era festa doppia: tortellini a pranzo, cappelletti a cena. «Un giorno mia nonna Giovanna — racconta di sé — mi mise in mano un piccolo mattarello, e da lì è iniziato tutto: il mio legame con la farina, le uova e la pazienza». Quella che serve per impastare e tirare la sfoglia. Non a caso Elena, in arte Basta che sia pasta (prima blog, poi social da più di 400 mila follower, infine un libro da poco uscito per Mondadori), spiega che per lei fare la pasta è «un modo per rallentare, ricordare chi sono e da dove vengo. È un gesto semplice, ma pieno di significato». Messo a fuoco definitivamente quando, nel 2016, la nonna Giovanna viene a mancare proprio nei giorni di Natale. Oggi quella passione è diventata un mestiere. Di più, una missione. A 20 anni inizia a seguire corsi con le sfoglina bolognesi. Dopo aver studiato comunicazione all'Academy del Gambero Rosso di Roma (dove durante un'esercitazione il suo blog da Pasta Gialla diventa Basta che sia pasta), lavora tra Torino e Milano approfondendo le tecniche e le tradizioni regionali del fare la pasta. Oggi collabora con Eataly e Gambero Rosso e dal 2024 tiene corsi di pasta fresca in tutta Italia e all'estero. Per insegnare, oltre ai classicissimi tortellini bolognesi (corsi quasi sempre sold out), a realizzare ravioli, agnolotti, anolini, tagliatelle, tajarin, garganelli, cavatelli, gnocchi... E poi le paste colorate gialle, viola, verdi per i giorni speciali. Quelli in cui si è pronti ad abbracciare il calore della cucina di casa assieme a un pizzico di creatività.

I. Fan.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A grandmother from Bologna, a grandmother from Romagna. And so in Elena Spisni's home—born in 1995, an Emilian sfoglina from Trebbo di Reno—Christmas was a double celebration: tortellini for lunch, cappelletti for dinner. “One day my grandmother Giovanna,” she recounts, “put a small rolling pin in my hands, and that’s when it all began: my bond with flour, eggs and patience.” The kind of patience needed to knead and roll out pasta dough. It is no coincidence that Elena, known artistically as Basta che sia pasta (first a blog, then social media accounts with more than 400,000 followers, and recently a book published by Mondadori), explains that for her making pasta is “a way to slow down, to remember who I am and where I come from. It’s a simple gesture, but full of meaning.” A meaning that came into sharp focus in 2016, when her grandmother Giovanna passed away during the Christmas holidays. Today that passion has become a profession—more than that, a mission. At 20 she began taking courses with Bolognese sfoglina. After studying communication at the Gambero Rosso Academy in Rome (where her blog changed its name from Pasta Gialla to Basta che sia pasta), she worked between Turin and Milan, deepening her knowledge of regional pasta-making techniques and traditions. Today she collaborates with Eataly and Gambero Rosso, and since 2024 she has been teaching fresh pasta courses throughout Italy and abroad. She teaches not only the classic Bolognese tortellini (courses are almost always sold out), but also how to make ravioli, agnolotti, anolini, tagliatelle, tajarin, garganelli, cavatelli, gnocchi... And then colorful pastas—yellow, purple, green—for special occasions. The kind of days when you are ready to embrace the warmth of home cooking with a touch of creativity.

MARIA LAVINIA ZANELLA

BRAND AMBASSADOR

Che cosa significa essere la figlia di Maurizio Zanella, visionario fondatore di Ca' del Bosco, cantina della Franciacorta che per prima ha associato al vino mondi apparentemente lontani come l'arte, la fotografia, la comunicazione? L'eredità di Maria Lavinia è sicuramente impegnativa: intanto per il dolore di un papà a lungo assente a causa di quel «lavoro» che lei da piccola detestava e che invece oggi, trentenne, ama follemente. La sua sfida, nel ruolo di brand ambassador dell'azienda, è rappresentare le bollicine di Ca' del Bosco nel mondo, parlando un linguaggio universale che trascenda il calice e tocchi le emozioni, l'estetica, la profondità dell'animo umano. Papà Maurizio le ha sempre insegnato che il vino non è solo vino, ma esperienza, incontro, empatia. In una parola, vita. Per trasmettere questa complessità bisogna parlare al cuore in modo chiaro: e così Maria Lavinia, dopo aver studiato e lavorato in un gruppo della ristorazione a Milano per cinque anni, è tornata in campagna, nella sua Erbusco, per immergersi nelle radici del metodo classico, tra le vigne e in cantina, e respirare quella cura e quell'eccellenza che poi escono dal bicchiere e rendono così affascinante una storia di famiglia. «Ca' del Bosco è il mio secondo fratello, sono cresciuta a cento metri dalla cantina — spiega —. Oggi ho abbracciato appieno la mia identità, metto nome, cognome e faccia nel racconto: voglio appassionare il mio interlocutore senza parlare di tecnica, ma di quello che è stato il sogno di un uomo, di un territorio. E ora anche il mio».



What does it mean to be the daughter of Maurizio Zanella, the visionary founder of Ca' del Bosco, the Franciacorta winery that was the first to associate wine with seemingly distant worlds such as art, photography, and communication? Maria Lavinia's inheritance is certainly a demanding one. Growing up, she remembers how much she resented that "job" that took her dad away from home for long spells. But today, at thirty, she has passionately fallen in love with precisely that same job. Her challenge, in her role as brand ambassador for the company, is to represent the sparkling wines of Ca' del Bosco around the world, speaking a universal language that goes beyond the glass and touches emotions, aesthetics, and the depths of the human soul. Her father Maurizio taught her that wine is not just something you drink, but a source of experience and encounters—in a word, life itself. To convey this complexity, one must speak clearly to the heart. After studying and working for five years in a restaurant group in Milan, Maria Lavinia went back to the countryside in her hometown of Erbusco to immerse herself in the traditional methods of production—in the vineyards and in the cellar—and breathe in the care and excellence that later emerge from the glass and make this family story so captivating. "Ca' del Bosco is like my second sibling; I grew up a hundred meters from the winery," she explains. "Today I have fully embraced my identity—I put my name, family name, and face into the story. I want to inspire passion in the people I speak with, not by talking about technique but rather about my father's dream and our terroir. A dream that I feel honored to share to this day".

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA

