



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO



## Nascita, presentazione, obiettivi

L'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, è nata il 20 giugno 2016 e si è presentata ufficialmente il 12 ottobre dello stesso anno a Roma, nella sede istituzionale del **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**.

È un ente senza scopo di lucro ed è la prima Associazione che riunisce **l'eccellenza della ristorazione italiana** in un'unica realtà aggregativa, con l'obiettivo di **fare sistema per valorizzare il patrimonio culturale agroalimentare ed enogastronomico nazionale, in Italia e all'estero**.



## Struttura

**Presidente:** Alessandro Gilmozzi

**Vicepresidente:** Mariella Caputo

**Segretario Generale:** Cesare Battisti

**Consiglio Direttivo:** Alessandro Billi, Vittorio Borgia, Renato Bosco, Paolo Marchi, Gianvito Matarrese, Giorgio Scarselli.

**Presidente Onorario:** Carlo Petrini

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto vanta **più di 160 associati** tra **cuochi, ristoratori, pizzaioli, sommelier, persone di sala, pasticceri, gelatieri accademici, esperti**: professionalità diverse che con impegno e la qualità del proprio lavoro hanno reso unica la cucina italiana.





## Alcuni Associati





## Passi verso la costituzione

L'Associazione è il frutto di una riflessione di lungo corso, che ha conosciuto i passaggi di svolta e di maturazione dei suoi obiettivi in **momenti istituzionali incisivi**.

È anche grazie al supporto delle Istituzioni, e a sostegno delle stesse, che l'Associazione si è messa in moto per **concretizzare in progetti i propri scopi**.



ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO  
**COLLABORAZIONE CON LE ISTITUZIONI**



Costituito il tavolo di lavoro con i vertici della **Guardia di Finanza**, con il **Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS)** e con il **Comando dei Carabinieri per la Tutela dell'Ambiente** e per l'aggiornamento delle linee guida che regolano il settore della ristorazione.

Realizzazione del **primo documento unitario**, a cura di un'associazione non governativa, **contro l'introduzione del metodo di etichettatura a semaforo**. L'Associazione ha coinvolto altre associazioni di categoria e per la prima volta è stato possibile far fronte comune per raggiungere insieme un obiettivo.

Costante supporto all'azione del Governo italiano per una corretta e sana alimentazione e **sostiene la legge sugli sprechi alimentari, presentata il 14 giugno 2017 a Bruxelles**.

Realizzato il **Manifesto del Riso siglato** insieme a CHIC, Federazione Italiana Cuochi (FIC), Jeunes Restaurateurs Italia (JRE), Le Soste e l'Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI) per **sostenere le produzioni nazionali con l'uso delle varietà di riso italiano e la diffusione della conoscenza delle nostre specialità**.

**L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto e l'Ente Nazionale Risi** hanno siglato un Protocollo d'Intesa per la valorizzazione del riso italiano, con lo scopo di promuovere, con azioni congiunte, un prodotto d'eccellenza che identifica e contraddistingue il nostro Paese.

L'attività di **relazioni istituzionali** nel corso dei mesi ha permesso un **dialogo diretto** con i **vertici Istituzionali** e l'intesa su alcuni punti programmatici. I risultati di tali azioni in favore di tutto il comparto sono stati resi pubblici durante un doppio appuntamento pubblico cui hanno partecipato Ministri, Viceministri, Enti e Ambasciatori del Gusto.

**Febbraio - Settembre 2021:** attività di redazione di progetti di legge, emendamenti e proposte governative, ai fini del miglioramento della condizione del settore ristorazione. Sono state realizzate a tal fine riunioni con le **Associazioni di FareRete** e incontri con vari esponenti politici e vertici istituzionali.

L'attività costante di dialogo costruttivo con le Istituzioni e il coordinamento delle Associazioni aderenti a FareRete ha permesso la costituzione del **tavolo della gastronomia italiana** e la sua prima convocazione ha visto partecipare tutte le Associazioni del settore.



# Collaborazione con le istituzioni - Fare Rete -

*aprile - maggio 2021*

19 realtà coinvolte da ADG per sottoscrivere un unico accorato appello rivolto al Governo. Richiesta di 7 misure straordinarie da parte del comparto della ristorazione per la prima volta.



A firmare il nuovo appello sono le seguenti realtà associative presenti nel Paese: **ADG**, Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto; **AIG**, Associazione Italiana Gelatieri; **AMPI**, Accademia Maestri Pasticceri Italiani; **APAR**, Associazione Provinciale Pasticceri Artigiani Reggini; **APCI**, Associazione Professionale Cuochi Italiani; **APGA**, Associazione Pasticceri Gelatieri Artigiani; **APN**, Associazione Pizzaiuoli Napoletani; **APT**, Associazione Pizza Tramonti; **Associazione Ristoranti Follonica**; **CHIC**, Charming Italian Chef; **Cibo di Mezzo**; **Compagnia Gelatieri**; **Conpait**, Confederazione Pasticceri italiani; **Conpait Gelato**; **Consorzio Parma Quality Restaurants**; **EPPCI**, Eccellenza Professionale Pasticceria Cioccolateria Italiana; **FIC**, Federazione Italiana Cuochi; **Gelatieri per il Gelato**; **Imprendisud** Gruppo Ristorazione; **JRE**, Jeunes Restaurateurs Italia; **Le Soste di Ulisse**; **Ri.Un.**, Ristoratori Uniti; **Ristoranti del Buongusto**; **Ristoratori del Sannio e alto Casertano**; **Ristoratori Emilia Romagna**; **Unione Ristoranti del Buon Ricordo**.

# Collaborazione con le istituzioni - Fare Rete -

*aprile - maggio 2021*

Il comparto della ristorazione riunito nel progetto #FareRete alza la voce prendendo nettamente le distanze dalle notizie che stanno rimbalzando su tutti i media.



insieme a  
**FILIERA-ITALIA**  
COLTIVARE E PRODURRE ECCELLENZE ALIMENTARI

**IL COMPARTO DELLA RISTORAZIONE AVVISA: “SE LE NOTIZIE DIVULGATE OGGI DALLA STAMPA FOSSERO VERE, L’80% DEI RISTORANTI ITALIANI NON RIAPRIREBBE”. FILIERA ITALIA: MISURE PROTETTIVE APPLICABILI E DI BUON SENSO E FINANZIAMENTI A FONDO PERDUTO O EFFETTO DOMINO GRAVISSIMO PER L’INTERA FILIERA AGROALIMENTARE ITALIANA”.**

Un appello sostenuto da Filiera Italia



## Protocollo d'intesa con ACI

**GIUGNO 2021:**

**ADG e ACI insieme per promuovere il patrimonio  
turistico ed enogastronomico italiano**



Lo scopo è quello di realizzare insieme progetti volti a **promuovere** con efficacia **l'identità italiana** attraverso la **ricerca** e la **divulgazione** di **percorsi turistici ed enogastronomici** che restituiscano l'autenticità del territorio nazionale offrendo al fruitore finale un'esperienza unica, completa e coerente al patrimonio culturale riconosciuto in tutto il mondo.

ACI e gli Ambasciatori del Gusto si impegnano a cooperare per la costruzione di nuovi modelli e nuove strategie di comunicazione che favoriscano la diffusione di un **turismo sostenibile** da un punto di vista **ambientale, economico e sociale**.

## Attività Istituzionali - Bonus Ristorazione -

**settembre - novembre 2021**

**L'APPELLO DEGLI AMBASCIATORI DEL GUSTO:  
“SIAMO PRONTI A FARE SACRIFICI PER LA  
SALUTE PUBBLICA MA CHIEDIAMO RISPETTO,  
CHIAREZZA E CERTEZZE ECONOMICHE”**



Il Bonus Ristorazione proposto dalla Ministra Bellanova è legge. Un evento storico: **per la prima volta la ristorazione riceve un sostegno diretto, importante e concreto, con 600 milioni di euro stanziati a favore dell'intero comparto.** Un risultato ottenibile solo grazie a un grande gioco di squadra e ad una visione d'insieme che va portata avanti con coraggio.

*“Si è trattato di un lavoro di squadra, in cui ogni singolo giocatore ha fatto la sua parte. Governo, Ristorazione, Produttori.*

*Siamo partiti da un'idea che ritenevamo giusta con obiettivi a favore di tutta la ristorazione e non del singolo, l'abbiamo costruita e sostenuta con professionalità”* ricorda l'Ambasciatore del Gusto **Cesare Battisti**, segretario generale dell'Associazione.





6 ottobre 2021

## TAVOLO TECNICO DELLA GASTRONOMIA ITALIANA





## TAVOLO TECNICO DELLA GASTRONOMIA ITALIANA

Per conferire concretezza alla ripartenza del settore il **Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali Stefano Patuanelli** e la **Viceministra allo Sviluppo Economico Alessandra Todde** hanno deciso di **costituire** un **tavolo tecnico** con **esperti del comparto** in grado di affrontare le tematiche più urgenti con **maggiore professionalità, consapevolezza e concretezza.**





# Protocollo di intesa tra ADG Re.Na.I.A e Mipaaf | Fare Formazione ADG Digital weeks 2022



Il 2 marzo 2022 a Roma è stato firmato l'accordo tra l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, Re.Na.I.A. (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) e il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per offrire ai giovani studenti del settore agroalimentare ed enogastronomico prospettive formative nuove e promuovere le eccellenze del patrimonio enogastronomico italiano.

Prende avvio così la seconda edizione delle *ADG Digital Weeks*.

A partire dal 4 marzo fino a inizio giugno 2022 ADG propone un calendario di 13 lezioni digitali e fisiche, fruibili gratuitamente previa iscrizione.



# Protocollo di intesa tra ADG Re.Na.I.A e Mipaaf | Fare Formazione ADG Digital weeks 2022





# Fiera Milano e Ambasciatori del Gusto – Alleanza strategica per il Sistema Paese Insieme per raccontare le eccellenze italiane



**SAVE THE DATE**

Lunedì 7 | Marzo | 2022 ore 10:00

Conferenza Stampa

*“Insieme per raccontare le eccellenze italiane”*

Fiera Milano e Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto: alleanza strategica per il Sistema Paese

presso

CRACCO

Galleria Vittorio Emanuele II, Milano

La **cucina italiana** di qualità e, in generale, tutto il comparto enogastronomico, sono indiscutibilmente un asset strategico per la **promozione del territorio e la salvaguardia del made in Italy** nel mondo. Un settore che, proprio per il suo ruolo economico, sociale e culturale, rappresenta un potente agente di valorizzazione soprattutto se coniugato con un'inedita e forte **sinergia operativa** tra tutti gli attori coinvolti.

Con questi presupposti è stato siglato oggi il Protocollo d'Intesa tra **Fiera Milano** e l'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, due realtà che nei rispettivi ambiti d'azione sono da sempre impegnate nella promozione del *made in Italy* e che ora scendono in campo insieme, a favore di un racconto del territorio più completo e coerente alla sua straordinaria unicità oltre che di un dialogo più coeso, e proficuo, con le Istituzioni.

# Fiera Milano e Ambasciatori del Gusto – Alleanza strategica per il Sistema Paese Insieme per raccontare le eccellenze italiane





# ADG e APCI| Collaborazione con le istituzioni

## 27 aprile 2022



*APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani e  
ADG - Associazione Italiana Ambasciatori del  
Gusto hanno realizzato a Bari un incontro chiave  
tra il settore della ristorazione pugliese e gli Enti  
locali, con l'obiettivo di costruire un dialogo  
permanente con le Istituzioni territoriali al fine di  
promuovere in maniera sinergica, coordinata e  
strutturata tutto il comparto.*



ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO

**PROGETTI**





## ***Fare formazione***

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, in collaborazione con il **Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice**, ha realizzato un importante progetto di formazione nel campo della ristorazione per valorizzare la cucina italiana di qualità a partire dalle scuole.

La prima edizione di *Fare Formazione* nel 2018 ha visto coinvolti gli Ambasciatori **Renato Bosco, Sandro e Maurizio Serva, Marco Reitano, Mariella Caputo, Marco Stabile e Carlo Cracco**, che sono saliti in cattedra per dieci giornate di alta formazione dedicata agli studenti del quarto anno.

Si è parlato di riscoperta e **valorizzazione del pesce d'acqua dolce**; dell'**utilizzo del lievito madre in panificazione**, in pizzeria e in cucina; del **cucinare insieme**; della **cottura delle carni** e, per finire, dell'**accoglienza, del servizio in sala e il ruolo del sommelier**.

## Adotta un Istituto Alberghiero

Dal progetto *Fare Formazione* nasce *Adotta un Istituto Alberghiero*, frutto della convergenza d'intenti tra l'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** e la **Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri** con lo scopo di offrire un'opportunità unica agli studenti che ambiscono a lavorare nel mondo della ristorazione, dell'accoglienza e del turismo.

Il progetto mira a realizzare **attività di alta formazione** - teorica e pratica - per gli studenti, integrate con il percorso educativo e **guidate da associati professionisti**.

Il contatto con i professionisti non è solo la possibilità di vederli all'opera, ma è soprattutto l'occasione per *rubare* qualcosa della loro esperienza e **scoprire come la tecnica sia strettamente connessa alla passione per il proprio lavoro**.





## Fare formazione a distanza

La terza edizione del progetto Fare Formazione è iniziata in un momento particolare della nostra storia: il lockdown da Coronavirus. La necessità di rimanere a distanza ha fatto da volano verso la digitalizzazione per molte realtà, e anche **gli Ambasciatori del Gusto hanno colto questa opportunità per sperimentare un nuovo modo di portare avanti il loro progetto di formazione.**

È nato così ***Fare Formazione a distanza***: un ciclo di incontri di formazione dedicato agli istituti alberghieri, che **ha coinvolto i nostri Ambasciatori del Gusto nell'insolito ruolo di “professore digitale”.**

Per l'occasione sono saliti in cattedra:

Salvatore Avallone, Stefano D'Onghia, Corrado Scaglione, Pascal Barbato, Giuseppe Carrus, Luca Gambaretto, Cristoforo Trapani, Angelo Borrelli, Sandra Ciciriello, Davide del Duca, Rosario Di Donna, Andrea Graziano, Luca Marchini, Luciano Monosilio, Marco Sacco e Rosario Umbriaco.





## *Formare i Formatori*

Ideato e promosso dall'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, in virtù del protocollo d'intesa siglato con **Re.Na.I.A.**, *Formare i Formatori* è un progetto rivolto ai docenti degli Istituti Alberghieri provenienti dalle diverse regioni d'Italia, con lo scopo di creare una piattaforma di dialogo permanente.

L'attività ha come obiettivo principale la condivisione di esperienze per **offrire conoscenze scientifiche, tecniche e imprenditoriali**, utili all'evoluzione e al perfezionamento della formazione.

*“...un progetto molto ambizioso, che punta a collaborare non solo con i ragazzi di tutti gli alberghieri d'Italia, ma che vuole coinvolgere anche i docenti di cucina e sala. – racconta **Nikita Sergeev**, che, insieme a **Mariella Organi**, ha inaugurato il format presso l'istituto Alberghiero Buscemi di San Benedetto del Tronto.*



DAL 4 MARZO  
A INIZIO GIUGNO

# FARE *Digital Weeks* FORMAZIONE 2022



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO

*Le settimane di formazione  
digitale ideate ed erogate  
dall'Associazione Italiana  
Ambasciatori del Gusto*



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL PATROCINIO DEL





**FARE *Digital Weeks* FORMAZIONE**

*Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto*

**VENERDÌ  
4 MARZO  
ORE 10.00**

**I VEGETALI**

***Alessandro Gilmozzi***  
*e il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia*

IN DIRETTA ZOOM  
DALL'ISTITUTO  
STRINGHER DI UDINE



IN COLLABORAZIONE CON  **RE-NA-I-A** CON IL PATROCINIO DEL  **mipaaf**

INFO E ISCRIZIONI SU [WWW.AMBASCIATORIDELGUSTO.IT](http://WWW.AMBASCIATORIDELGUSTO.IT)

**Alessandro Gilmozzi**  
**in collaborazione con il Consorzio Tutela**  
**Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio**  
**Emilia DOP.**







**FARE *Digital Weeks* FORMAZIONE**

*Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto*

**VENERDÌ  
25 MARZO  
ORE 11.00**

**IL PESCE  
DI MARE**

*Anthony Genovese*  
e il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

IN DIRETTA ZOOM  
DALL'I.P.S.E.O.A.  
VINCENTO GIOBERTI

IN COLLABORAZIONE CON  CON IL PATROCINIO DEL 

INFO E ISCRIZIONI SU [WWW.AMBASCIATORIDELGUSTO.IT](http://WWW.AMBASCIATORIDELGUSTO.IT)

**Anthony Genovese**  
in collaborazione con il Consorzio  
di Tutela Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco DOCG.







# ADG Digital weeks 2022 | APPUNTAMENTI

 <p><b>FARE Digital Weeks FORMAZIONE</b> Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto</p> <p>VENERDÌ 4 MARZO ORE 11.00</p> <p><b>I VEGETALI</b> <i>Alessandro Gilmozzi</i> e il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia</p> <p>IN DIRETTA ZOOM DALL'ISTITUTO STRINGHER DI UDINE</p> <p>IN COLLABORAZIONE CON RE-NA-IA CON IL PATROCINIO DEL mipaaf</p>	 <p><b>FARE Digital Weeks FORMAZIONE</b> Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto</p> <p>MERCOLEDÌ 13 APRILE ORE 11.00</p> <p><b>LA PASTA</b> <i>Michele Casadei Massari</i> e Monograno Felicetti</p> <p>IN DIRETTA ZOOM MONOGRANO FELICETTI</p> <p>IN COLLABORAZIONE CON RE-NA-IA CON IL PATROCINIO DEL mipaaf</p>	 <p><b>FARE Digital Weeks FORMAZIONE</b> Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto</p> <p>MARTEDÌ 3 MAGGIO ORE 11.00</p> <p><b>IL PESCE D'ACQUA DOLCE</b> <i>Leandro Luppi e Allegrini</i></p> <p>IN DIRETTA ZOOM Allegrini</p> <p>IN COLLABORAZIONE CON RE-NA-IA CON IL PATROCINIO DEL mipaaf</p>	 <p><b>FARE Digital Weeks FORMAZIONE</b> Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto</p> <p>MERCOLEDÌ 25 MAGGIO ORE 11.00</p> <p><b>LA PIZZA</b> <i>Mirko Petracci</i> e Moretti Forni</p> <p>IN DIRETTA ZOOM MORETTI FORNI</p> <p>IN COLLABORAZIONE CON RE-NA-IA CON IL PATROCINIO DEL mipaaf</p>
 <p><b>FARE Digital Weeks FORMAZIONE</b> Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto</p> <p>VENERDÌ 25 MARZO ORE 11.00</p> <p><b>IL PESCE DI MARE</b> <i>Anthony Genovese</i> e il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG</p> <p>IN DIRETTA ZOOM DALL'ISTITUTO P.S.E.O.A. VINCENZO GIOBERTI</p> <p>IN COLLABORAZIONE CON RE-NA-IA CON IL PATROCINIO DEL mipaaf</p>	 <p><b>FARE Digital Weeks FORMAZIONE</b> Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto</p> <p>MERCOLEDÌ 27 APRILE ORE 11.00</p> <p><b>IL PANE</b> <i>Nicolò Grazioli</i> e Petra - Molino Quaglia</p> <p>IN DIRETTA ZOOM Petra</p> <p>IN COLLABORAZIONE CON RE-NA-IA CON IL PATROCINIO DEL mipaaf</p>	 <p><b>FARE Digital Weeks FORMAZIONE</b> Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto</p> <p>MERCOLEDÌ 4 MAGGIO ORE 11.00</p> <p><b>LA SALA DEL FUTURO</b> <i>Sandra Ciciriello</i> e Intrecci (Accademia di alta formazione di sala)</p> <p>IN DIRETTA ZOOM INTRECCI</p> <p>IN COLLABORAZIONE CON RE-NA-IA CON IL PATROCINIO DEL mipaaf</p>	 <p><b>FARE Digital Weeks FORMAZIONE</b> Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto</p> <p>VENERDÌ 20 MAGGIO ORE 11.00</p> <p><b>IL GELATO</b> <i>Iginio Ventura</i> e il Consorzio Grana Padano</p> <p>IN DIRETTA ZOOM DALL'ISTITUTO "M. DE NORA" DI ALTAMURA</p> <p>IN COLLABORAZIONE CON RE-NA-IA CON IL PATROCINIO DEL mipaaf</p>
 <p><b>FARE Digital Weeks FORMAZIONE</b> Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto</p> <p>VENERDÌ 8 APRILE ORE 11.00</p> <p><b>IL VINO</b> <i>Luca Gambaretto</i> e Santa Margherita Gruppo Vinicolo</p> <p>IN DIRETTA ZOOM Santa Margherita GRUPPO VINICOLO</p> <p>IN COLLABORAZIONE CON RE-NA-IA CON IL PATROCINIO DEL mipaaf</p>	 <p><b>FARE Digital Weeks FORMAZIONE</b> Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto</p> <p>VENERDÌ 29 APRILE ORE 13.00</p> <p><b>IL RISO</b> <i>Fabrizio Facchini</i> e Riso Buono</p> <p>IN DIRETTA ZOOM RISO BUONO</p> <p>IN COLLABORAZIONE CON RE-NA-IA CON IL PATROCINIO DEL mipaaf</p>	 <p><b>FARE Digital Weeks FORMAZIONE</b> Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto</p> <p>MERCOLEDÌ 18 MAGGIO ORE 11.00</p> <p><b>LA PASTA</b> <i>Peppe Guida</i> e Pastificio dei Campi</p> <p>IN DIRETTA ZOOM Pastificio dei Campi</p> <p>IN COLLABORAZIONE CON RE-NA-IA CON IL PATROCINIO DEL mipaaf</p>	 <p><b>FARE Digital Weeks FORMAZIONE</b> Le settimane di formazione digitale ideate ed erogate dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto</p> <p>LUNEDÌ 30 MAGGIO ORE 11.00</p> <p><b>LA CARNE E I SALUMI</b> <i>Fabrizio Nonis</i> e IVSI</p> <p>IN DIRETTA ZOOM DALL'ISTITUTO C. PORTA DI MILANO</p> <p>IN COLLABORAZIONE CON RE-NA-IA CON IL PATROCINIO DEL mipaaf</p>



## Protocollo d'Intesa con l'Ordine degli Psicologi del Lazio

Per la prima volta in Italia si dedica attenzione ai livelli di stress che vivono titolari e dipendenti del settore della ristorazione. L'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** ha sottoscritto un protocollo d'intesa con l'**Ordine degli Psicologi del Lazio** da sempre impegnato nel promuovere il benessere psicologico dell'individuo, del gruppo e della comunità.

La collaborazione tra le due realtà ha come prima finalità la **tutela della salute degli operatori del settore di riferimento**. Il Gruppo di lavoro, costituito dagli psicologi aderenti all'Ordine e dagli Ambasciatori del Gusto di tutta Italia, realizzerà nel corso del 2020 uno studio, attraverso un apposito percorso di ricerca, **analizzando i fattori che contribuiscono a creare stress all'interno dei diversi ambienti di lavoro del comparto e i conseguenti esiti**, con l'obiettivo di fotografare le condizioni psichiche di lavoro alle quali moltissimi professionisti sono sottoposti.



## Vincitori del 50 Best Recovery

Nel giugno 2020 l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, infatti, è stata scelta – unica non profit italiana – tra i beneficiari dall'iniziativa a sostegno della ristorazione **50 Best for Recovery**.

Ciò ha permesso di ampliare e rendere ancora più efficace la sinergia collaborativa tra ADG e gli Psicologi del Lazio.

Grazie ai fondi messi a disposizione, a novembre 2020 è stato possibile avviare **un progetto pilota, unico nel suo genere in Italia**, che a **webinar** e **focus group** affianca un servizio di **counseling psicologico a tariffe agevolate** in esclusiva per gli Associati.

**50 for RECOVERY**  
Opportunity for Change

AMBASCIATORI DEL GUSTO

**“Stile di vita e gestione delle emozioni”**  
WEBINAR • Lunedì 12 Aprile | ore 15:00

Online in diretta sulla pagina Facebook ADG

Online degli Psicologi del Lazio

AMBASCIATORI DEL GUSTO

**“La leadership efficace e l'importanza della formazione delle persone”**  
GIOVEDÌ 17 GIUGNO | ORE 15:30

Webinar in diretta sulla pagina Facebook ADG

AMBASCIATORI DEL GUSTO

Online degli Psicologi del Lazio

**Cogliere solo il buono del web.**

CRISTINA BOWERMAN  
MASSIMO BOTTURA  
BEPPE GUIDA  
ISABELLA CORRADINI

WEBINAR • GIOVEDÌ 27 MAGGIO | ORE 17:00

AMBASCIATORI DEL GUSTO

Online degli Psicologi del Lazio





AMBASCIATORI  
DEL GUSTO



# LA PSICOLOGIA AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

RICERCA CONOSCITIVA E BEST PRACTICES

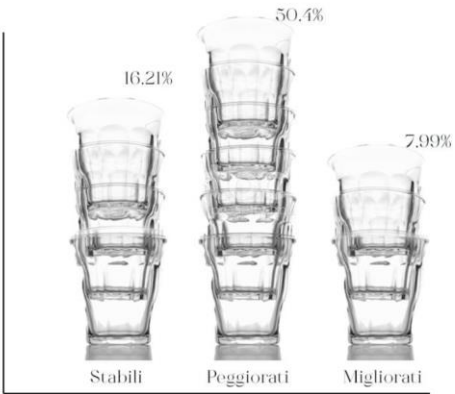
# La Psicologia al servizio della Ristorazione | Presentazione dei risultati del progetto

Gli intervistati hanno affrontato la pandemia, dedicandosi a:



La psicologia al servizio della ristorazione.

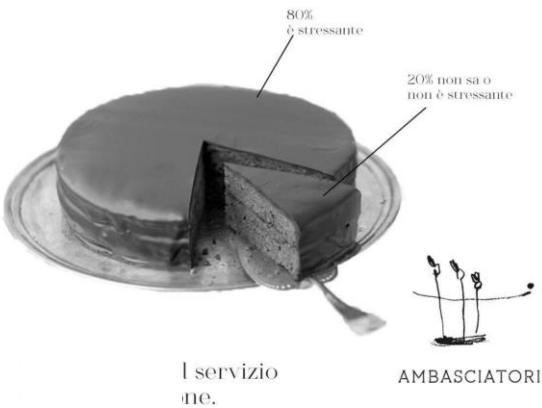
Durante la pandemia, il 50,4% dei ristoratori ha peggiorato i disturbi del sonno.



Nell'ultimo anno, sono aumentati i sintomi psichici: ansia 40,54%; tristezza 38,73%; isolamento 34,90%.



Per l'80% degli intervistati, pensare di cambiare collaboratori è fonte di stress.





# La Psicologia al servizio della Ristorazione | Rassegna stampa

IL GUSTO

**Notti insonni, ansia, isolamento: così lo stress aggredisce chi lavora nei ristoranti**

DI LUISA MOSELLO



"Psicologia al servizio della ristorazione" è lo studio che indaga sintomi e cause delle problematiche che provocano il burnout dei cuochi

28 FEBBRAIO 2022 AGGIORNATO ALLE 09:20

3 MINUTI DI LETTURA

ILGusto



**"Lo stage è durato tre mesi. È un'esperienza che ti spinge al limite sia psicologicamente che fisicamente. Per loro eravamo solo numeri, se andavi via erano pronti a rimpiazzarti"**

VICE

**"Tra i fattori maggiormente segnalati ci sono il turn over del personale (per l'80%), l'equilibrio tra vita lavorativa e vita privata (56%), gli orari (55%) e i carichi di lavoro (54%)"**

FINEDININGLOVERS

VITA IN CUCINA

**Il turnover dei collaboratori è la prima causa di stress per chi lavora nella ristorazione**

f t p w | SALVA

DI MARIAROSARIA BRUNO, AUTORE  
28 Febbraio, 2022

Food&Wine Italia



News, Roundtable

**La Psicologia al servizio della ristorazione**

10 Marzo 2022 | Carolina Pozzi

*Normalizzare e prevenire il disagio psicologico nel settore della ristorazione: l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto e l'Ordine degli Psicologi del Lazio presentano i risultati dello studio che fa il punto su cause e best practices.*

## Come vincere le sfide della comunicazione



Sempre grazie all'aiuto economico di **50 Best of Recovery**, ADG, in collaborazione con **Anonymous**, ha dato l'opportunità ai propri iscritti di avere un quadro preciso dello stato delle proprie leve di comunicazione e di comprendere appieno le implicazioni di una strategia sbagliata o non efficace per il proprio target.

**Comunicare** non significa solo promuoversi o dare visibilità al proprio lavoro ma **ha un valore legato all'esistenza**, questo servizio ambisce a **offrire gli strumenti necessari per affrontare il 2021 con nuove competenze e consapevolezza**





AMBASCIATORI  
DEL GUSTO

# Adotta un produttore

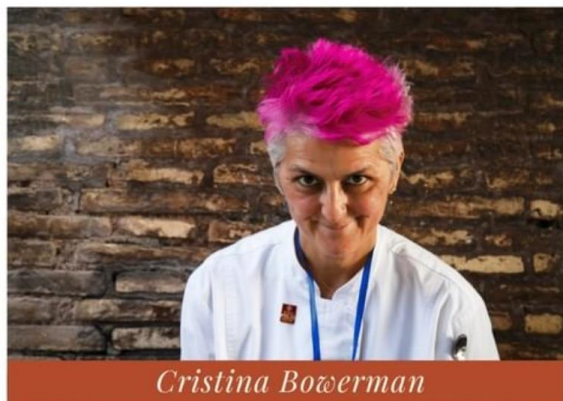
*Storie di amicizia e fiducia  
raccontate attraverso i prodotti*



L'Ambasciatrice del Gusto  
Cristina Bowerman presenta  
SIMPOSIO di Fabio Stivali e  
Angela Cocu, produttori di  
salsa di Trombolotto,  
bottarga all'Armagnac e  
aceto di Visciole,  
a Sermoneta, Latina.



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



Cristina Bowerman



SIMPOSIO

## Adotta un produttore 2020-2021

**Adotta un Produttore** nasce nel 2020 con l'obiettivo di **valorizzare i prodotti italiani** incentivandone l'uso ma anche creando consapevolezza e informazione, dare evidenza del fatto che **“cuochi” e “produttori” sono parte della stessa filiera**, **stimolare l'orgoglio italiano** e **promuovere il turismo enogastronomico** verso mete ed esperienze italiane. L'iniziativa ha ottenuto nell'ottobre del 2020 il **patrocinio del MAECI**.

Gli Ambasciatori del Gusto che hanno partecipato:

Bonetta **Dell'Oglio**, Mirko **Petracci**, Marina **Ravarotto**, Aurora **Mazzucchelli**, Cristina **Bowerman**, Paolo **Trippini**, Cesare **Battisti**, Francesco **Pucci**, Matteo **Sormani**, Tommaso **Vatti**, Alessandro **Billi**, Marco **Stabile**, Massimiliano **Prete**, Giuseppe **Romano**, Barbara **Pollastrini**, Pasquale **Caliri**, Andrea **Costantini**, Alessandro **Gilmozzi**, Giorgio **Scarselli**, Gianfranco **Massa**, Antonio **Polzella**, Stefano **Masanti**, Rosario **Umbriaco**, Giuseppe **Carrus**, Nino **Mosca**, Franca **Di Mauro**, Giovanni **Peggi**, Renato **Bosco**, Arcangelo **Dandini**, Paolo **De Simone**.

ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO  
**EVENTI**



## ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO CONVEGNO NAZIONALE 2017

### ITALIA-MONDO: ANDATA E RITORNO

Il **primo convegno annuale** dell'Associazione **Italia-Mondo: Andata e Ritorno** si è svolto il **2 ottobre 2017** a Roma, presso L'Open Colonna, Palazzo delle Esposizioni.

Insieme a esperti del settore, accademici, rappresentanti istituzionali e professionisti si è discusso di **Fiscalità**, di **Formazione**, del **Valore del Made in Italy** e della **sfida che il cibo italiano dovrà affrontare nei prossimi anni**.

Sono intervenuti: Severino Salvemini, Cosimo di Gesù, Alberto Capatti, Niko Romito, Anna Maria Zilli, Enrico Bartolini e Luca Fantin, Cristian Musillo, Stefano Vaccari Dorina Bianchi; Cristina Bowerman, Paolo Marchi e Nicola Cesare Baldrighi.







## 7 Chef per Amatrice

Dopo il primo convegno, si è svolta la cena di beneficenza che ha visto impegnati 7 Ambasciatori del Gusto: **Antonello Colonna, Enrico Bartolini, Paolo Brunelli, Martina Caruso, Pietro Leemann e Francesco e Salvatore Salvo**. Ognuno di loro ha rivisitato la tradizionale ricetta dell'Amatriciana, accompagnata da cocktail a base di Gilbach.gin ideato dall'Ambasciatore Alessandro Gilmozzi insieme ad Andreas Bachmann.

Una serata che ha permesso di raccogliere i fondi necessari per finanziare l'avviamento del progetto ***Fare Formazione***.





## ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO CONVEGNO NAZIONALE 2018

### PRIMA LA FORMAZIONE

Il **secondo convegno** annuale dell'Associazione **Prima la formazione** si è svolto il **29 ottobre 2018** presso l'Istituto Carlo Porta di Milano.

Attorno allo stesso tavolo si sono alternati i presidenti delle associazioni nazionali di categoria, i dirigenti del MIUR, i rappresentanti di alcuni Istituti scolastici e professionisti del settore. Ognuno ha condiviso il proprio punto di vista sull'**importanza della formazione** e sulla **necessità che questa si evolva per rispondere alle esigenze del mercato del lavoro e del mondo della ristorazione**.

Sono intervenuti: Paolo Marchi, Fabrizio Proietti, Rossana di Gennaro, Melania Rizzoli, Anna Scavuzzo, Eleonora Cozzella, Fabrizio Proietti, Annamaria Zilli, Fabio Barberi, Salvatore Bruno, Marco Reitano, Cristina Bowerman, Luca Govoni, Paolo Barrale, Luca Marchini, Antonio Santini, Laura Fratton, Chiara Frigeni e Rossella Mengucci.







## Cena benefica per *Fare Formazione*

Il 28 ottobre 2018, si è tenuta la cena di beneficenza per raccogliere fondi a sostegno della seconda edizione del progetto "Fare Formazione".

**Carlo Cracco, Cesare Battisi, Andrea Graziano, Vittorio e Saverio Borgia, Franco Pepe, Riccardo Camanini, Marta Scalabrini, Pascal Barbato e Corrado Assenza** si sono alternati ai fornelli nel corso di una serata esclusiva.





## ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO **CONVEGNO NAZIONALE 2019**

### *TURISMO ESPERIENZIALE*

Il **terzo convegno** annuale dell'Associazione ***Turismo esperienziale*** si è svolto il **30 settembre 2019** presso il Complesso Monumentale Donnaregina di Napoli.

Attorno allo stesso tavolo si sono alternati i più autorevoli esponenti del settore. Ognuno ha ribadito la necessità di individuare un “teorema” che spieghi come poter essere **interlocutori delle Istituzioni nei tavoli di costruzione di modelli per le offerte turistiche su tutto il territorio nazionale.**

Sono intervenuti: Cristina Bowerman, Paolo Marchi, Luigi De Magistris, Roberta Garibaldi, Elena Di Raco, Nicola Cesare Baldrighi, Giorgio Scarselli, Maria Teresa Manuelli, Giuseppe Di Martino, Leopoldo Saccon, Severino Salvemini, Giorgio Scarselli.







## Cena 20 Cuochi AdG

Il 29 settembre 2019, si è tenuta la cena annuale per la raccolta fondi a sostegno dei progetti di Fare Formazione.

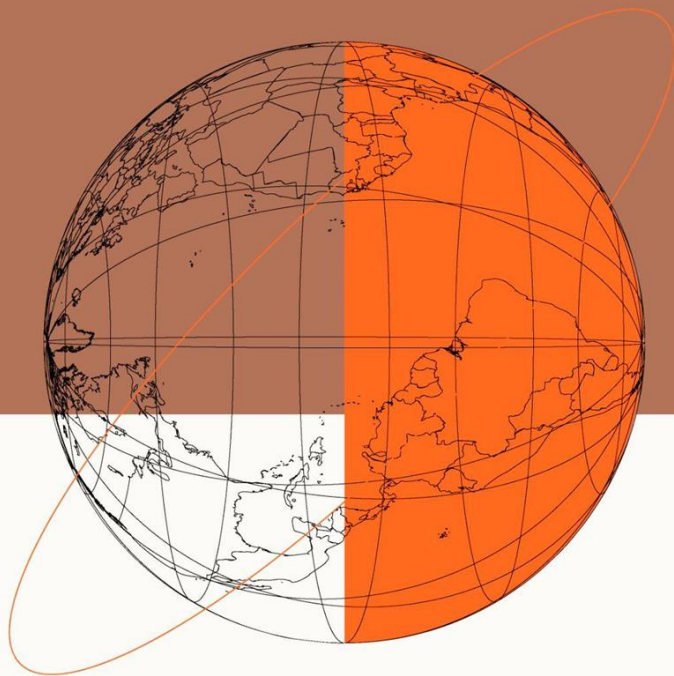
20 tra i migliori rappresentanti della cucina italiana di qualità hanno messo a disposizione il proprio talento: **Salvatore Avallone, Alfonso Caputo, Enzo Coccia, Mimmo De Gregorio, Paolo Gramaglia, Peppe Guida, Francesco Pucci, Giorgio Scarselli con Fumiko Sakai, Pasquale e Gaetano Torrente, Antonio Tubelli, Caterina Ceraudo, Enrico Cerea, Gioacchino Sensale, Giorgio Servetto, Raffaele Ros, Arcangelo Dandini, Giuseppe Romano, Franco Aliberti, Gianfranco Pascucci e Solaika Marrocco**







AMBASCIATORI  
DEL GUSTO



# SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO



## ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

L'Associazione partecipa a tutte le edizioni della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, iniziativa promossa dal **Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale**.

Nel 2021 ADG ha partecipato alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo con **eventi digitali e fisici** con gli Ambasciatori del Gusto Mariella e Alfonso **Caputo** a Lisbona, Gioacchino **Sensale** e Nino **Mosca** a Madrid, Eleonora **Andriolo** e Claudio **Chinali** a Istanbul, Luciano **Monosilio** a Pretoria, Federico **Ferrari** a Bucharest, Eugenio **Boer** a Varsavia, Angelo **Borrelli** a Copenhagen, Cristina **Bowerman** a Washington e a Dakar, Giuseppe **Carrus** a Lima, Sandro **Serva** a Tirana, Elisabetta **Moro** a Tokio e Roberto **Costagliola** a Caracas.



# VI EDIZIONE LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO





ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO  
COLLABORAZIONE CON VENERANDA FABBRICA DEL DUOMO DI MILANO: *IL GUSTO DEL DUOMO*



**Ottobre 2021:**

le due realtà hanno firmato un' inedita convenzione che porta alla nascita del progetto **"IL GUSTO DEL DUOMO"** per sostenere, insieme, le opere di restauro del monumento simbolo di Milano.

I primi tre Ambasciatori del Gusto protagonisti del progetto sono **Cesare Battisti, Carlo Cracco e Gianluca Fusto** che per l'occasione, anche in vista delle imminenti festività natalizie, hanno presentato un trittico d'autore all'insegna della dolcezza: Il Torrone del Ratanà, I Baci di Cracco e i Biscotti di Milano.



# IL GUSTO DEL DUOMO





## ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO PARTECIPAZIONE AL CONGRESSO IDENTITÀ GOLOSE



L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto partecipa, dal 2017, al Congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore **Identità Golose**.

Allo stand degli Ambasciatori del Gusto, si sono alternati nelle varie edizioni numerosi associati che hanno offerto delle degustazioni create ad hoc per l'occasione: **Vittorio e Saverio Borgia, Andrea Graziano, Gianluca Fusto, Mirko Petracci, Iginio Ventura, Massimiliano Prete**, sono stati protagonisti dello spazio ADG a Identità Golose 2021.

Identità Golose si è confermato un momento di confronto e networking che ha permesso all'Associazione di coinvolgere anche i ragazzi del progetto *Fare Formazione*.

# Congresso Identità Golose| GLI APPUNTAMENTI

21 – 22– 23 Aprile 2022



## IDENTITÀ GOLOSE

# Guida 2022

XV EDIZIONE



Mi.Co. - Milano Convention Centre



2018



Nel 2018, L'**Accademia Italiana della Cucina** ha consegnato all'Associazione il **Premio Orio Vergani**: un premio destinato a persone, organizzazioni o associazioni che abbiano onorato, con la loro attività e le loro opere, la cultura gastronomica e la civiltà della tavola italiana in qualsiasi campo, in Italia o all'estero.

2017, 2018



Durante i **Food Community Awards 2018**, l'Associazione ha ottenuto - per il secondo anno consecutivo - il riconoscimento «**Valorizzazione del Made in Italy**» per aver puntato con forza sulla valorizzazione del patrimonio gastronomico italiano attraverso l'impegno attivo dei suoi associati in eventi all'estero.



## ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO IL CLUB DEI PARTNER

Il **Club dei Partner** è un'iniziativa nata per includere nell'associazione i **migliori partner commerciali italiani**, che siano in linea con il profilo degli associati, che sposino l'approccio dell'associazione, e che vogliano condividerne il percorso di sviluppo in linea con i principi statutari e con il codice etico.

**A garanzia del processo di selezione**, per la valutazione delle aziende da coinvolgere è stata istituita una **commissione interna** che propone le aziende individuate al **Consiglio Direttivo**.

Con questo progetto l'Associazione non si rivolge a sponsor bensì a **collaboratori** per formare e consolidare un gruppo paritario, selezionato, affidabile e con caratteristiche qualitative indiscusse, che sia vero rappresentante di un settore eterogeneo.



# ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO

## IL CLUB DEI PARTNER



**MONOGRANO  
FELICETTI**

*Santa Margherita*  
GRUPPO VINICOLO



*Allegrini*  
ESTATES

Il Club dei Partner conta ad oggi **13 aziende portabandiera dell'eccellenza italiana**: Vini Allegrini, Berlucchi, Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Reggio Emilia, Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore D.O.C.G., Grana Padano, Monograno Felicetti, Intrecci, Pastificio dei Campi, Gruppo Vinicolo Santa Margherita, Molino Quaglia, Moretti Forni, Riso Buono, Istituto Valorizzazione Salumi Italiani.

*Cedeo*



alta formazione di sala  
**INTRECCI**



# I progetti con i Partner



## *ADG e Pastificio dei Campi*

**Calendario dell'Avvento 2021**

Per l'occasione gli Ambasciatori del Gusto Eleonora **Andriolo**, Salvatore **Bianco**, Alessandro **Billi**, Eugenio **Boer**, Cristina **Bowerman**, Pasquale **Caliri**, Mimmo **De Gregorio**, Oliver **Glowig**, Paolo **Gramaglia**, Peppe **Guida**, Luca **Marchini**, Stefano **Masanti**, Gianvito **Matarrese**, Aurora **Mazzucchelli**, Andrea **Medici**, Nino **Mosca**, Barbara **Pollastrini**, Marina **Ravarotto**, Giuseppe **Romano**, Gioacchino **Sensale**, Marco **Stabile** hanno elaborato una ricetta pensata per il formato di pasta contenuto in ciascuna casella del calendario e scaricabile tramite un QR code.





*ADG*  
*e*  
*Istituto Valorizzazione Salumi Italiani*

**Let's EAT!**

Le “**Restaurant weeks**”, promosse dall'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani** e da **ASIAC** – l'Associazione formata dalle otto più grandi organizzazioni di produttori di frutta greca, in collaborazione con l'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**.

Un progetto nato per qualificare i prodotti di qualità attraverso un'offerta dedicata e realizzata ad «hoc» dagli Ambasciatori del Gusto nei ristoranti aderenti all'iniziativa.











### *ADG e Istituto Valorizzazione Salumi Italiani*

#### *Emozioni del gusto*

**Dieci salumi per dieci ricette**, messe a punto da **dieci Ambasciatori del Gusto**: questa la formula dell'iniziativa, che rientra in un ampio progetto di promozione condotto da IVSI.

A fare da fil rouge tra le varie proposte degli associati AdG, l'incontro tra i piatti della tradizione e le interpretazioni più moderne, capaci di strizzare l'occhio anche al consumatore più esigente e attento alle nuove tendenze, rendendo al contempo omaggio al territorio d'origine del singolo ingrediente.

Le ricette sono state realizzate sia in formato testuale che video, per una valenza multiplatforma in grado di accontentare tutti gli utenti.

**Libro e video** vengono distribuiti gratuitamente in Italia e all'estero supportando concretamente la promozione all'estero.







## Convenzioni per gli Associati



*L' Eleganza nel Lavoro*

**Goeldlin Collection Srl**, azienda che da 25 anni produce abbigliamento professionale di qualità è partner dell'associazione italiana Ambasciatori del Gusto, e garantisce sconti ai suoi associati per l'acquisto di divise e accessori **made in Italy** al 100%



Quattro servizi a prezzi calmierati per gli associati. Si tratta di **soluzioni studiate per il settore della ristorazione**, nello specifico **delivery up** (gestione delivery e consegne), **cassa in cloud** (sistema gestionale), **sito web** (portale web ottimizzato) e **applicazione per prenotazioni** (novità 2022).



Grazie alla nostra **convenzione con Dishcovery** gli associati possono digitalizzare il loro menù, rendendolo consultabile da smartphone, e tradurlo.



# Pubblicazioni Stampa



agricolae.eu



ansa.it



horecanews.it



## “ADG Digital Weeks” ottiene il patrocinio Mipaaf. Superate le 11mila iscrizioni

Numerose adesioni e grande apprezzamento per le "ADG Digital Weeks", formazione sul patrimonio enogastronomico italiano diretta dagli Ambasciatori del Gusto. Prima lezione oggi alle 15 con Eugenio Boer

Redazione - 20 Aprile 2021 Scuola & Formazione Business



horecanews.it

## Mipaaf, convocato il primo 'Tavolo della gastronomia italiana'

Tra i temi, il mercato del lavoro per il settore che ha sofferto la pandemia

Redazione ANSA ROMA 24 settembre 2021 17:03



ansa.it

L'intervista / Il ristoratore

### Battisti "Fateci aprire siamo un posto sicuro la movida qui non c'è"

**CESARE BATTISTI**  
CHEF DEL  
RISTORANTE  
RATANÀ

**Tutti i ristoranti hanno preso misure anti-Covid, non ha più senso stare chiusi. O ci aiutano o moriamo**

**L'associazione Ambasciatori del Gusto, cento chef in tutta Italia, ha ripetutamente sottolineato la drammaticità della situazione e chiesto di dare la possibilità ai ristoratori di riaprire al più presto.** Cesare Battisti, del ristorante Ratana, all'Isola, è il segretario generale.

**Battisti, non si sa ancora se la Lombardia potrà passare in zona gialla a breve. Che ne pensa?**

«Io mi auguro che possiamo tornare tutti ad aprire, anche se parzialmente, sarebbe già una conquista. Ma non basta».

**Che cosa serve?**

«Il nostro settore è ormai messo così male che se anche aprissimo tutto il giorno non sarebbe sufficiente a risollevarci. Noi avremmo bisogno di sovvenzioni, quelle arrivate sono irrilevanti. Non solo non abbiamo guadagnato, ma ci siamo indebitati tutti. Abbiamo potuto fare solo cinque mesi e mezzo di lavoro, e con i posti dimezzati, in tutto il 2020».

**L'apertura parziale quindi non va bene?**

«Va bene tutto quello che è un miglioramento, ma chi ci governa deve capire come stanno le cose. Nel mio ristorante dalle 22 alle 24 facevo il 25 per cento dell'incasso in tempi normali. Se chiudo alle 22, anche quello è perso. Abbiamo bisogno di lavoro continuato, e di certezze. Dobbiamo poter aprire e basta, siamo al limite. Bisogna avere chiaro che noi siamo i primi a batterci per la sicurezza».

**In che senso?**

«Abbiamo scelto di non aprire quando non si doveva. Abbiamo fatto tutti gli adeguamenti che ci hanno richiesto per sanificare e proteggere. Per farlo, abbiamo investito, anche molto io, per esempio, decine di migliaia di euro. Adesso bisogna che questo investimento dia i suoi frutti. Qui la gente che viene è al sicuro. L'errore incomprensibile è che continuano ad equipararci al bar. Siamo trattati come i posti della movida, si rende conto? Da me, e nei ristoranti in genere, non c'è rischio di assembramenti. Perché non ci danno retta?».

**Si, lo avete già detto.**

«Come associazione continuiamo a farlo, a renderci disponibili per un incontro, per un tavolo di dialogo con gli esperti del governo. C'è stata troppa disattenzione nei nostri confronti, non si possono confondere attività così diverse. Devono permetterci di lavorare e di provare a rilanciare l'economia del Paese, noi ne siamo il volano. Produciamo il 12 del Pil. Se siamo fermi noi, si blocca il 40 per cento della filiera agroalimentare. Non hanno soldi da darci? Pazienza. Ma almeno non ce li chiedono, ci aboliscono le tasse. Così non possiamo andare avanti. Abbiamo preso le misure anti-Covid, e adesso ci sono due vaccini pronti: non ha più senso che ci chiedano di stare chiusi. Se non ci aiutano, moriamo tutti».

La Repubblica

effetti sperati. L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto ha attivato per il 2021 un progetto che mira a "Vincere le Sfide della Comunicazione".



L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, che raggruppa i professionisti del settore della ristorazione (ristoratori, cuochi,

ristobusinessnow.com

Home > Cronaca

ENOGASTRONOMIA Lunedì 19 aprile 2021 - 10:35

## Domani al via le Digital Weeks degli Ambasciatori del Gusto

13 lezioni gratis on line patrocinate dal Mipaaf



askanews.it



# Pubblicazioni Stampa



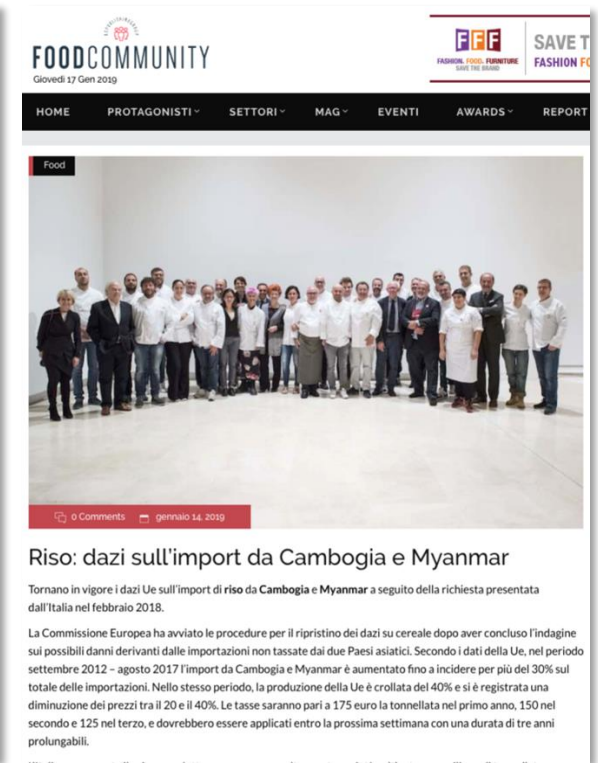
askanews.it



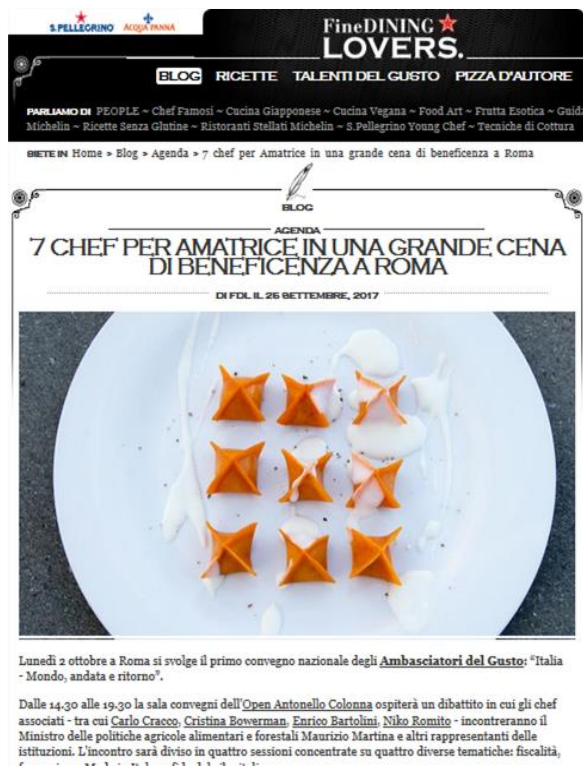
TGR Lazio, La Vita in Diretta



identitagolose.it



foodcommunity.it



finedininglovers.it



salaecucina.it



reportergourmet.com



gamberorosso.it



# Pubblicazioni Stampa



repubblica.it



today.it



ansa.it



milano.repubblica.it

# ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO

## SITO WEB

Ogni settimana vengono redatti e pubblicati uno o più articoli in linea con i temi cari all'Associazione e agli Associati, che sono divulgati al pubblico tramite la newsletter settimanale e i canali social.

Ampio spazio a:

### ASSOCIATI

associati, con schede di presentazione dettagliate a loro dedicate

### PARTNER

aziende che sono entrate a far parte del Club dei Partner

### PROGETTI

progetti che l'Associazione ha ideato e supportato nel corso degli anni

### EVENTI

tutti gli eventi organizzati dall'Associazione

## CATEGORY News



17 Novembre 2021

**Convocato il tavolo della gastronomia italiana – Il Governo crea la prima piattaforma di dialogo per il comparto ristorazione**

Il Governo crea la prima piattaforma di dialogo per il comparto ristorazione Per conferire concretezza alla ripartenza del settore...



16 Novembre 2021

**Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2021**

GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO ALLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO 2021 ADG partecipa anche quest'anno alla Settimana della...



9 Novembre 2021

**ADG e ACI insieme per promuovere patrimonio turistico ed enogastronomico italiano**

ADG e ACI: protocollo d'intesa per promuovere il patrimonio turistico ed enogastronomico italiano L'Automobile Club D'Italia e L'A...



25 Ottobre 2021

**Pastificio dei Campi & ADG insieme per il Calendario dell'Avvento 2021**

PASTIFICIO DEI CAMPI INSIEME AGLI AMBASCIATORI



6 Ottobre 2021

**Le Associazioni della ristorazione convocate dal Governo. Costituito il tavolo tecnico con il comparto ristorazione**

Costituito il tavolo tecnico con il comparto ristorazione. Si è riunito oggi, per la prima volta, il



28 Settembre 2021

**Il Gusto del Duomo. Il nuovo progetto ideato da Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano e in collaborazione con L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**

"Il Gusto del Duomo" – Il nuovo progetto ideato d...



23 Settembre 2021

**Gli Ambasciatori del Gusto scelgono Dishcovery per raccontare i menù italiani ai turisti di tutto il mondo**

Gli Ambasciatori del Gusto scelgono Dishcovery per raccontare i menù italiani ai turisti di tutto il mondo La valorizzazione più a...



21 Settembre 2021

**Stress lavorativo e Covid: la grande capacità adattiva dei ristoranti italiani.**

Al festival del giornalismo alimentare gli Ambasciatori del Gusto presentano i primi risultati del progetto di studio "La Psicologia...



4 Giugno 2021

**La psicologia al servizio della ristorazione. Il 17 Giugno alle 15.30, terzo e ultimo webinar intitolato "Leadership efficace e importanza della formazione delle persone". Diretta Facebook.**

La Psicologia al servizio della Ristorazione. Il 17 Giugno alle 15.30, il terzo e ultimo webinar intitol...





Ambasciatori del Gusto è con Vittorio Borgia e altre 4 persone.

24 gennaio alle 10:00 · 🌐

Assistiamo ad un'ondata crescente di odio nei confronti del nostro mondo che, invece, è votato per sua natura all'ospitalità.

I nostri colleghi ed amici **Gino Sorbillo, Romano Tamani** e l'Istituto Alberghiero Matteotti sono solo alcune delle vittime di bombe, aggressioni e vandalismo e a loro va la nostra solidarietà.

Siamo contro ogni forma di violenza - dice **Cristina Bowerman**, Presidente degli Ambasciatori del Gusto. Condanniamo questi gesti rivolti a chi accoglie alla tavola per la condivisione di saperi e sapori. **#adgitaly**



Ambasciatori Gusto @adgitaly · 12/10/18 ✓  
Il **@GranaPadanoDOP** è ambasciatore del gusto italiano nel mondo e prodotto fra i più esportati. L'intervista a Cesare Baldrighi, presidente del consorzio Grana Padano, su **#adgitaly**: [bit.ly/2NEQX4q](https://bit.ly/2NEQX4q)  
**#granapadano #granapadanodop #clubdeipartner**



adgitaly  
Ratanà



Piace a **frabellotto** e altri 94

**adgitaly** Ho iniziato ad avvicinarmi a questo mondo sin da molto piccolo, affascinato dalla passione per la cucina di mia madre che, pur non essendo stata una cuoca professionista, cucinava incredibilmente bene.

Ho capito immediatamente che i prodotti che maneggiava erano "lucciferi" e si trasformavano nel gusto e nella forma ad

## ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO SOCIAL MEDIA

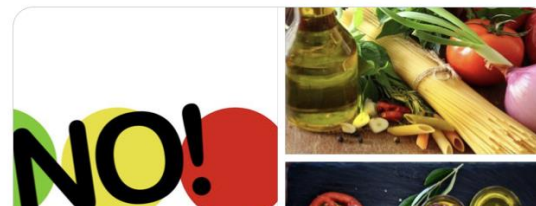
**@adgitaly**

Condivisione di contenuti dedicati a:

- attività legate agli associati
- attività legate ai partner
- notizie del settore agroalimentare
- progetti ed azioni dell'Associazione



Associazioni che tutelano e promuovono l'agroalimentare italiano. **#adgitaly** [bit.ly/2UvoGlr](https://bit.ly/2UvoGlr)



**BASTA  
VIOLENZA!**



# AMBASCIATORI DEL GUSTO



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO

to be continued.....