



[®] FESTIVAL DELLA
CUCINA ITALIANA
IN SVIZZERA

FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA 2026

PRESENTAZIONE

Il Festival della Cucina Italiana in Svizzera è la prima manifestazione itinerante dedicata alla valorizzazione della cucina italiana e delle sue eccellenze, concepita come una piattaforma internazionale per la promozione del Made in Italy e per lo sviluppo di nuove relazioni tra il sistema imprenditoriale italiano e quello svizzero.

Ideato, curato e organizzato da Carla Botta, il Festival si svolgerà dal 26 ottobre al 4 novembre 2026 e attraverserà diverse aree della Confederazione attraverso dieci tappe e dieci ristoranti italiani, coinvolgendo alcuni tra i più autorevoli e pluripremiati chef e maestri pizzaioli.

La presentazione in anteprima del progetto si è tenuta il 28 maggio 2026 a Roma, nella prestigiosa Sala Dante di Palazzo Poli, affacciata direttamente sulla Fontana di Trevi.

Il Festival nasce dalla volontà di portare in Svizzera un'immagine autentica, contemporanea e qualificata dell'Italia, mettendo al centro la qualità, la creatività, il talento dei professionisti, la ristorazione italiana e la straordinaria varietà dei territori e delle realtà imprenditoriali del nostro Paese, non limitandosi alla sola dimensione gastronomica. Sarà, infatti, un vero luogo di incontro tra Italia e Svizzera, favorendo così relazioni e opportunità tra imprenditori, professionisti, ristoratori, aziende, operatori economici e istituzioni. La cucina diventa quindi uno strumento concreto per raccontare l'Italia, creare connessioni e aprire nuove possibilità di collaborazione, contribuendo a rafforzare la presenza e la percezione del Made in Italy sul mercato svizzero.

Il format prevede incontri tra i ristoranti italiani presenti in Svizzera e importanti protagonisti della gastronomia italiana contemporanea, attraverso esperienze a più mani, menu dedicati, degustazioni e momenti di confronto. A questi si affiancheranno occasioni di networking e relazione dedicate al mondo imprenditoriale, con l'obiettivo di favorire il dialogo tra realtà italiane e svizzere e creare nuove opportunità di business e collaborazione.

Un racconto dell'Italia contemporanea che vuole generare relazioni, consolidare la presenza delle nostre imprese e aprire nuove opportunità di collaborazione sul mercato svizzero. Perché il Made in Italy non è soltanto ciò che produciamo ma è il modo in cui sappiamo creare, innovare, accogliere e trasformare la nostra identità in valore.



**RASSEGNA STAMPA
NASCE IL 1° FESTIVAL DELLA
CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA**



**FESTIVAL DELLA
CUCINA ITALIANA
IN SVIZZERA**

Il Messaggero

Folla di artisti al gala di beneficenza per l'associazione "To get there"

Con le star per arrivare lontano

L'EVENTO

Una notte di stelle e solidarietà incanta la Città Eterna con vip, premi e musica. Nella splendida cornice del Casinò dell'Aurora di Palazzo Pallavicini Rospighi in scena un'esclusiva cena di gala organizzata da "To Get There", l'associazione no-profit fondata da Massimo Leonardelli, presidente, e Piero Piazzi, unico ambasciatore. Una serata di grande eleganza, animata da un'atmosfera calda e avvolgente, con un raffinato allestimento in bianco e oro, stelline e candele che illuminano i saloni affacciati da Guido Reni, con affaccio diretto sul Quirinale. Oltre 120 gli ospiti, tra amici e sostenitori dell'associazione, riuniti per sostenere i progetti di sviluppo sostenibile e assistenza sanitaria in Uganda e nella Repubblica Centrafricana. L'evento registra una generosa raccolta fondi, grazie anche a una lotteria di beneficenza con splendidi premi. Fanno il loro ingresso Matteo Marzotto con la compagna Nora Shireli, il produttore Moreno Zani, lo sceneggiatore Amedeo Fagnani e Barbara Alberti. E ancora Amanda Lear, l'autore Santino Fiorillo, Pino Strabioli, le attrici Ambrosia Caldarelli, Valentina Bivona, in tubino color prugna, e Brunella Cacciani. In nero e oro, Attesi la stilista Frida Giannini, Alberto Matano e Simonetta Gianfelici. Entrano Berta Zezza, Chantal Montanarella, il regista Mimmo Verdesca. Presentati tutti da Simone Lioy. Durante l'happening,



Sopra, Massimo Leonardelli, fondatore dell'associazione "To Get There". Accanto, Pino Strabioli con Barbara Alberti. Più a destra, Matteo Marzotto con Nora Shireli. (Foto: PELLEGRINO/TOGETHER)



Sopra, la cantante Amanda Lear all'evento solidale

conferiti due importanti riconoscimenti: all'avvocato Giovanni Nardulli della onlus Ri-Diamo, per il suo impegno nel sociale, e a Remon Karam, giovane egiziano fuggito dalle persecuzioni religiose in Egitto, arrivato in Italia da adolescente, accolto da una famiglia siciliana. Laureato e oggi attivista per i diritti umani. La regia estetica dell'intera cerimonia è curata da Enzo Miccio, che trasforma il Casinò in un set da sogno. A fare da colonna sonora, la voce potente della cantante

Charlotte Rosse. Goloso dinner a base di panzanella romana con involtini di butala e salsa di alici, risotto Carnaroli sfumato al Franciacorta con provola affumicata e pistacchi tosti, cuore di reale di vitello Fassona con salsa di salvia e risemino in fiore e sfornatino di patate e nido di civorina. Gran finale con delizia al limone con granelli di cioccolato bianco e ciuffi di panna. Brindisi alle buone azioni. Fino a tardi.

Lucilla Quaglia
(FOTO: PELLEGRINO/TOGETHER)



Racconti di cucina al festival del gusto



LA SERATA

La prima volta non si scorda mai. Tanto meno se riguarda la prima edizione di un festival che racchiude in sé le bellezze, il gusto e le bontà dell'Italia. Nasce così il primo Festival della cucina italiana in Svizzera e per raccontarlo in ogni minimo dettaglio è stata organizzata una presentazione d'eccezione. Nella sala Dante di Palazzo Poli, affacciata su Fontana di Trevi, Matilde

Sopra, da sinistra, Matilde Brandi scherza con Carla Botta. In basso, Mita Medici.
(Foto: FRACASSO/TOGETHER)



"Da Noi" a Zurigo, oltre a Gianluca Pellegrino di "Vesuvius" e il pizzaiolo Castrese Mallardo del brand "Acqua e Farina" di Lugano. Tra i più apprezzati Gino Sorbillo che ha ricevuto il premio "Ambasciatore del tricolore nel piatto in the world" dalla giornalista Monica Caradonna. Spazio al mondo della comunicazione con l'intervento di Antonio Pasotto che è stato insignito dall'opinista televisiva Maria Consiglio Visco Marigliano del premio "Cultura dell'informazione". Gli oggetti dei riconoscimenti sono stati realizzati in esclusiva da Seguso Vetri d'Arte di Murano e dal brand di Roberto Tordini, via ai brindisi e alle degustazioni.

Valentina Venturi
(FOTO: PELLEGRINO/TOGETHER)

Scatti d'autore svelano "Tutto ciò che tace"

VERNISSAGE

Un'atmosfera elegante ha accompagnato il vernissage di "Tutto ciò che tace", la seconda personale di Ilaria Sagaria negli spazi di Maja Arte Contemporanea, in via di Monserrato. Tra conversazioni a bassa voce e l'arrivo nelle sale da parte dei visitatori, la mostra fotografica ha svelato un percorso costruito per affollamenti e risorrenze estensive. Fino al prossimo 27 giugno, il progetto raccoglie venti opere realizzate tra il 2009 e il 2025 con lavori appartenenti ai cicli "Pienadi grazia" e "Crisalidi" oltre a una serie inedita che dà il titolo all'esposizione. All'opening numerosi ospiti del mondo della cultura e del panorama artistico. Si vedono il giornalista scrittore Marco Politi, la storica dell'arte Maria Arcidiacono e Valentina Rippon, autrice del testo critico. Ci sono i giornalisti Umberto Morera e Anna Maria Balsano Morera, promotori insieme alla gallerista e curatrice Daina Maja Titonel di "Una Residenza tutta per



Sopra, Valentina Rippon con Ilaria Sagaria negli spazi di Maja Arte contemporanea



In basso, la gallerista Daina Maja Titonel in via Monserrato

se" che, nel 2023, aveva segnato l'inizio della collaborazione con l'artista. Fra gli invitati anche l'architetto Cristina Beccaria, Silvia Segna-

lini, fondatrice di ArtClub, e la gallerista Mariela Saraceno. Numerosa la presenza di creativi e pittori, tra cui Costanza Alvarez de Ca-

stro, Diana Aparo e Anna Di Paola raggiunte da Peter Haccus, Rita Lussi, Francesca Taccardi e Gaetano Zampogna. Una partecipazione corale che attesta il forte interesse intorno a una ricerca che trasforma l'invisibile in immagine. Gli scatti dialogano tra loro in un equilibrio sottile, dove il dettaglio si fa linguaggio e il silenzio diventa materia visiva. La ricerca di Sagaria, profondamente autobiografica, anche quando non esplicitamente autoritrattistica, si muove lungo una linea sospesa tra ricordi, femminile e mutamento. Nelle foto, il paesaggio e la figura umana convivono in una dimensione quasi rituale, attraversata da richiami pittorici e da un uso calibrato della luce. Brindisi al talento nel cuore del centro storico.

Gustavo Marco Cipolla
(FOTO: PELLEGRINO/TOGETHER)

QUINTO S.R.L. - DI MASSIMILIANO CECE

INNOVAZIONI E TRADIZIONI EDILI

ATTIVITÀ EDILIZIA IN GENERE PUBBLICA E PRIVATA:
- Manutenzione ordinaria e straordinaria presso "Valmorion Center" del 2010 ad oggi: opere edili in genere, impiantistica idraulica ed elettrica, pitture, sostituzioni impiantistica (cavi e segretaria).
- Ristrutturazioni della unità commerciale presso "Valmorion Center".
- Manutenzione ordinaria e straordinaria presso società (per esempio) ed edifici di edifici (manutenzione impianti di Lancia e servizi).
- Manutenzione straordinaria di condomini privati (opere murarie, impiantistica idraulica, opere di impiantistica, lavori di cortina e opere di pitture delle facciate ed interne).

LAZIENDA EFFETTUA ANCHE

Servizio di Soggiorno a caldo di padiglione telefonico adatti e privati per lavoro in quota con presenza personale abilitato e qualificato.

LAZIENDA DISPONE DEI SEGUENTI

PRINCIPALI MEZZI DA LAVORO:

- Piattaforma telescopica 27 mt.
- Piattaforma telescopica 32 mt.
- Autocarro trasporto persone.
- Noleggio 35 c.v.
- Autocarro ribaltabile con gru.
- Attrezzature in genere.

QUINTO S.R.L. - Viale XXV Aprile 43 - 00034 Colonna (RM)
Cell. 3355510728 - Email quintosrl@libero.it - P.IVA E C.F. 12492461002

NASCE IL PRIMO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA



Vip, istituzioni e stampa protagonisti nella prestigiosa Sala Dante di Palazzo Poli, a Fontana di Trevi, per il lancio della prima edizione dell'evento firmato Carbot

Si è tenuta a Roma lo scorso 28 Maggio in presenza di innumerevoli ospiti e autorità, il lancio del 1° Festival della Cucina Italiana in Svizzera, progetto ideato, curato e organizzato da Carla Botta, che si svolgerà dal 26 ottobre al 4 novembre 2026, con 10 tappe dedicate ed esclusive, che toccheranno le località più importanti del Paese. Il Festival si sviluppa attraverso un itinerario d'eccellenza che coinvolge dieci ristoranti simbolo della cucina italiana in Svizzera, tra cui: Vesuvius Taste Experience (Neuchâtel), Maccarò (Losanna), Luigia (Ginevra), Da Noi (Zurigo), Ninni (Aarau), Acqua e Farina (Lugano), Villa Principe Leopoldo (Lugano). Presenti a Roma anche due personalità protagoniste del festival: Gianluca Pellegrino di "Vesuvius" e il pizza chef Castrese Mallardo del brand "Acqua e Farina" di Lugano.

Una standing ovation nella suggestiva Sala Dante di Palazzo Poli, affacciata sulla Fontana di Trevi, ha, infatti, consacrato il successo di "Carbot Silver Edition", l'evento esclusivo ideato per celebrare i 25 anni della società di comunicazione fondata da Carla Botta.

Una serata di alto profilo che ha visto la partecipazione di rappresentanti delle istituzioni, protagonisti del mondo imprenditoriale, giornalisti, volti noti dello spettacolo e personalità del panorama culturale italiano, riuniti attorno a un progetto che ha saputo trasformare un anniversario aziendale in un momento di confronto concreto su contenuti, relazioni e prospettive internazionali per il Made in Italy.

Ad aprire l'evento è stato il padrone di casa Fabio De Chirico che, tra emozione e gratitudine, ha accolto gli ospiti insieme a Carla Botta, sottolineando il valore umano e professionale di un percorso costruito nel tempo.

I saluti istituzionali sono stati affidati al presidente nazionale di Unioncamere, Andrea Prete, che ha evidenziato l'importanza di iniziative capaci di creare connessioni reali tra imprese, istituzioni e territori, soffermandosi in particolare sul tema del Made in Italy e sulle opportunità strategiche di valorizzazione internazionale del sistema produttivo italiano.

A condurre la serata è stata Matilde Brandi che, con eleganza, ritmo e grande professionalità, ha accompagnato i diversi momenti dell'evento conferendo armonia e prestigio all'intera manifestazione.

Nel suo intervento, Carla Botta ha voluto chiarire con forza l'identità e la mission dell'iniziativa: "Questa serata non nasce per essere autocelebrativa, ma per dare spazio ai contenuti, alle relazioni e ai progetti. Il vero valore costruito in questi 25 anni è la capacità di mantenere vive le relazioni nel tempo. È facile creare connessioni, il vero talento è riuscire a portarle avanti ogni giorno".

La fondatrice di Carbot ha, inoltre, ribadito l'importanza di creare sinergie concrete tra comunicazione, istituzioni e imprese: "L'Italia non vive soltanto dentro i propri confini. Esistono eccellenze, produzioni e

professionalità che meritano di essere valorizzate oltre ogni frontiera. Le istituzioni possono e devono agganciarsi a progetti capaci di raccontare il nostro Paese nel mondo”.

Tra i protagonisti più applauditi Gino Sorbillo che, intervistato dalla giornalista Monica Caradonnada cui ha ricevuto il Premio “Ambasciatore del tricolore nel piatto in the World”, ha presentato il progetto “Pizza Italia”: un marchio pensato per certificare le pizzerie che utilizzano ingredienti realmente italiani. L’iniziativa prevede un sistema volontario di controlli sulle materie prime, quali pomodoro, farina, mozzarella e olio, con l’obiettivo di tutelare la vera pizza italiana all’estero e contrastare il fenomeno dell’Italian sounding. Secondo Sorbillo, il riconoscimento UNESCO rappresenta un traguardo importante, ma non sufficiente senza una concreta tutela economica e produttiva della filiera italiana. Nel corso dell’evento, l’iniziativa di Sorbillo ha, inoltre, ricevuto riconoscimento anche da parte di Michele Raccuglia, direttore della Fondazione “Imprese e Competenze per il Made in Italy”. Un momento significativo che ha acceso i riflettori sul valore della tradizione gastronomica italiana come patrimonio culturale ed economico di rilievo internazionale.

Spazio anche al mondo dell’editoria e della comunicazione con l’intervento di Antonio Pascotto insignito dalla giornalista e opinionista televisiva Maria Consiglio Visco Marigliano con il premio “Cultura dell’Informazione”. Pascotto ha sottolineato il coraggio imprenditoriale di Carla Botta nel lanciare due nuove iniziative editoriali presentate durante l’evento in special edition cartacea: “Femme Fashion Food” e “Communication Food”. “In un momento in cui l’editoria attraversa una forte crisi e il cartaceo arretra — ha dichiarato Antonio Pascotto — Carla Botta sceglie, invece, di investire, lanciando due nuovi progetti editoriali a sua firma presentanti questa sera nella special edition cartacea. Una scelta controcorrente che racconta visione, coraggio e capacità di innovare”.

Grande emozione anche per il momento dedicato ai riconoscimenti, con Marina Perzy che ha premiato la nota attrice e soubrette italiana Mita Medici, accolta da un caloroso applauso della platea nel ricevere il “Premio alla Carriera”.

A firmare l’eccellenza gastronomica dell’evento firme eccellenti simbolo della cucina italiana contemporanea.

Dessert partner dell’evento la storica Pasticceria Pintauro 1785 di Napoli, luogo simbolo dove oltre duecento anni fa nacque la celebre sfogliatella, autentica icona della tradizione dolciaria partenopea.

A chiudere la serata con un effetto scenografico è stata, invece, una torta esclusiva, originale e spettacolare, realizzata e firmata dai maestri pasticceri di Gruè Roma, pluripremiata pasticceria della Capitale riconosciuta per creatività ed eccellenza artigianale.

Il percorso gastronomico, accompagnato da prestigiosi wine partner, porta la firma della sommelier, giornalista e scrittrice Antonella Amodio, che ha curato gli abbinamenti food&wine dell’intero menù. Ad aprire il percorso degustazione la ricotta al cucchiaino e i bocconcini di bufala di Latteria Sorrentina, insieme alle polpettine al sugo firmate da Sabino Alvino della Trattoria Valleverde Zi Pasqualina, in abbinamento allo Spumante Rosé di Francesca Carannante.

A seguire, lo chef Pasquale Palamaro ha proposto la focaccia con ’nduja di spigola, fave agrodolci e cremoso di patate, insieme alla focaccia con ricotta liscia, salamella dolce di mare e sedano croccante.

Lo chef Roberto Di Pinto ha presentato, invece, l’Uovo alla Royale con Pecorino di Carmasciano, olio alla menta e pellicchiella del Vesuvio, accompagnato dal Fiano Pietramara 2024 de I Favati.

Tra le portate principali, il Bao alla Genovese con pollo di Bresse firmato da Roberto Di Pinto e la Melanzana a Scarpone con spiedino di manzo e guancialetto, mayo al chimichurri della chef Carmen Urciuoli dell’Osteria Cappuccini, accompagnati dal Taurasi 2018 della Cantina Il Cancelliere e dall’Aglianico di Cantine Barone.

Gran finale dedicato alla tradizione con la sfogliatella riccia e frolla della storica Pasticceria Pintauro, in abbinamento al Cabri Extra Dry Etichetta Nera della Cantina I Favati.

DIPLOMAZIA CULTURALE E GRANDE CUCINA: DA ROMA PARTE IL PRIMO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA

L'eccellenza del Made in Italy si proietta sulla scena globale utilizzando il cibo come linguaggio universale e strumento di diplomazia culturale. Domani, 28 maggio dalle ore 18:00, la splendida e iconica cornice di Palazzo Poli, a un passo dalla Fontana di Trevi a Roma, ospiterà la presentazione ufficiale della prima edizione del Festival Internazionale della Cucina Italiana in Svizzera.

Il prestigioso progetto di internazionalizzazione, ideato da Carla Botta (founder di Carbot Communication) in collaborazione con l'editore e giornalista Marco Sutter, pioniere del digital marketing nell'editoria, entrerà nel vivo in autunno. Dal 26 ottobre al 4 novembre 2026, la rassegna si svilupperà attraverso un itinerario d'eccellenza in 10 tappe esclusive che toccheranno le principali località svizzere. Il percorso coinvolgerà dieci ristoranti simbolo della nostra tradizione gastronomica oltreconfine, tra cui spiccano:

Vesuvius Taste Experience (Neuchâtel)

Maccarò (Losanna)

Luigia (Ginevra)

Da Noi (Zurigo)

Ninni (Aarau)

Acqua e Farina (Lugano)

Villa Principe Leopoldo (Lugano)

FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA

La serata di gala, condotta dalla showgirl Matilde Brandi, sancirà una forte sinergia tra istituzioni, aziende e protagonisti del cambiamento culturale, focalizzandosi su tre pilastri cardine: bellezza, sapere e impegno sociale.

Ad inaugurare l'evento in questo luogo simbolo del patrimonio culturale italiano saranno Massimo Osanna (Direttore generale Musei presso il Ministero della Cultura) e Fabio De Chirico (Direttore dell'Istituto Centrale della Grafica). A tenere a battesimo l'iniziativa interverranno le massime istituzioni di riferimento: il Ministero delle Imprese e del Made in Italy e il Ministero del Turismo, ponendo l'accento sul valore strategico dell'enogastronomia per l'economia delle aziende e per l'indotto turistico nazionale.

Sul fronte economico e dello sviluppo estero, Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere, evidenzierà il ruolo cruciale dell'internazionalizzazione che negli ultimi dieci anni ha dato una spinta straordinaria al comparto. Sul tema prenderanno la parola anche Pina Costa (Direttore area Relazioni Esterne e Business Development di Assocamerestero) e Leonardo Massa (vice Presidente Southern Europe della

Divisione Crociere del Gruppo MSC), quest'ultimo pronto a sottolineare l'importanza del settore crocieristico nell'esportazione del "Modello Italia" nel mondo.

CARBOT CELEBRA 25 ANNI: NUOVO MARCHIO EDITORIALE E DUE TESTATE

L'evento segnerà anche un importante traguardo per Carbot Communication, che festeggia i suoi primi 25 anni di attività con una vera e propria "dichiarazione di futuro": il lancio del nuovo marchio editoriale Carbot Publisher e la presentazione di due inedite testate giornalistiche:

Femme Fashion Food: il mondo del lifestyle raccontato attraverso il genio e lo sguardo femminile. La Special Edition di maggio vedrà come madrina d'eccezione Anna Fendi, protagonista di una copertina esclusiva.

Communication Food: piattaforma strategica e media partner ufficiale del Festival, destinata a diventare il punto di riferimento per i professionisti del settore. Tra i grandi nomi che animeranno la testata figurano maestri del calibro di Raffaele Bonetta. Angelo Pezzella. Vincenzo Fotia. Raffaele Caporale. Antonio Tancredi. Gianluca Pellegrino e Manuel Maiorano.

I GRANDI PROTAGONISTI DEL GUSTO

Il gotha del panorama agroalimentare italiano salirà sul palco di Palazzo Poli per testimoniare il valore della qualità tricolore:

Il Vino. Riccardo Cotarella, Presidente di Assoenologi e internazionalmente noto come il "re del vino", analizzerà l'importanza vitale del comparto vitivinicolo per l'immagine dell'Italia nel mondo.

Il Gelato. Parteciperà Massimiliano Scotti, pluripremiato maestro gelatiere (Tre Coni Gambero Rosso, Miglior Gelatiere d'Europa al Gelato Festival 2017, 5° chef gelatiere nel World Ranking mondiale, 1° posto della Giuria Tecnica all'All Stars di Firenze 2018 e vincitore del Food & Travel Award nel 2018 e 2019).

Il Design d'Autore. Presente Roberta Tondini, fondatrice di Studio Tondini, brand di design dall'animo cosmopolita che reinterpreta il Made in Italy vantando già un solido radicamento proprio nel mercato svizzero.

IL PROGETTO "PIZZA ITALIA" CON GINO SORBILLO

In un momento storico cruciale, all'indomani del riconoscimento della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Unesco, ampio spazio sarà dedicato a "Pizza Italia", il nuovo progetto ideato dal celebre maestro pizzaiolo Gino Sorbillo. L'iniziativa punta a tutelare il piatto simbolo dell'italianità nel mondo. Attraverso un disciplinare ad hoc che impone l'utilizzo esclusivo di prodotti 100% italiani, creando un vero e proprio marchio universalmente riconosciuto.

Il Maestro Sorbillo illustrerà il progetto in un'intervista curata dalla giornalista e volto televisivo Monica Caradonna. A consacrare la necessità di questo "passaporto della pizza italiana" interverranno un autorevole esponente del Ministero dell'Agricoltura e Michele Raccuglia, Direttore della Fondazione "Imprese e Competenze per il Made in Italy".

RESPONSABILITÀ SOCIALE E CULTURA

Il successo d'impresa che genera valore per la comunità sarà al centro del panel dedicato alla solidarietà, che vedrà la partecipazione di figure di spicco del terzo settore. Fabrizio Pallotta (Presidente e direttore raccolta fondi della Fondazione Gabriella Fabbrocini), Silvia Cento (Presidente dell'Associazione "Modelli si

Nasce”) e Fabio Ranzini(Presidente della Fondazione Garzanti).

Proprio la Fondazione Garzanti presenterà in anteprima ANIMAN. Una piattaforma dedicata alla fotografia d'arte e a progetti filantropici orientati alla tutela del mondo animale e della natura. La fondazione inaugurerà prossimamente un nuovo spazio espositivo a Milano (all'interno di Palazzo Garzanti, in via della Spiga 30) debuttando con “Dancing with Nature”. Un concept ideato da Narghes Sorgato con le immagini fine art del fotografo Ruggero Rosfer.

IL GRAN FINALE E LE ECCELLENZE IN SCENA

A chiudere la serata sarà un tributo alle icone del panorama nazionale introdotto dalla giornalista e presentatrice Marina Perzy. Madrina del momento delle premiazioni dedicate a personaggi illustri che si sono distinti nei campi dello sport, del sociale, della cultura, del giornalismo, del cinema e della televisione.

La proposta gastronomica dell'evento recherà le firme di prestigiosi chef d'alta cucina. Direttamente da Vico Equense arriverà la sapienza di Roberto Di Pinto (Ristorante Sine, Milano) e Pasquale Palamaro (Ristorante Indaco dell'Hotel Regina Isabella di Ischia).

I dessert saranno curati da una storica istituzione campana, la Pasticceria Pintauro di Napoli (luogo in cui nacque la sfogliatella nel 1785). Mentre lo scenografico colpo di scena finale sarà affidato a una torta monumentale creata appositamente dai maestri pasticceri della pluripremiata pasticceria Gruè di Roma.

A memoria dell'evento, la storica vetreria di Murano Seguo Vetri d'Arte ha realizzato opere su misura create appositamente come riconoscimento per questa prima edizione del Festival.

Gift Ladies Partners dell'evento:

Carthusia Capri, Wicon Cosmetics, Studio Tondini, Seguo Vetri d'Arte





NASCE IL PRIMO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA.



Si è tenuto a Roma a fine Maggio, nella suggestiva Sala Dante di Palazzo Poli, affacciata sulla Fontana di Trevi, il lancio del 1° Festival della Cucina Italiana in Svizzera, progetto ideato, curato e organizzato da Carla Botta, che si svolgerà dal 26 ottobre al 4 novembre 2026, con 10 tappe che toccheranno le località più importanti del Paese.

Il Festival si sviluppa attraverso un itinerario d'eccellenza che coinvolge dieci ristoranti simbolo della cucina italiana in Svizzera, tra cui: Vesuvius Taste Experience (Neuchâtel), Maccarò (Losanna), Luigia (Ginevra), Da Noi (Zurigo) Ninni (Aarau), Acqua e Farina (Lugano), Villa Principe Leopoldo (Lugano).

Presenti a Roma anche due personalità protagoniste del festival: Gianluca Pellegrino di "Vesuvius" e il pizzachef Castrese Mallardo del brand "Acqua e Farina" di Lugano. Una serata di alto profilo che ha visto la partecipazione di rappresentanti delle istituzioni, protagonisti del mondo imprenditoriale, giornalisti, volti noti dello spettacolo e personalità del panorama culturale italiano, riuniti attorno a un progetto che ha saputo trasformare un anniversario aziendale in un momento di confronto concreto su contenuti, relazioni e prospettive internazionali per il Made in Italy.

A condurre la serata è stata Matilde Brandi che, con eleganza, ritmo e grande professionalità, ha accompagnato i diversi momenti dell'evento conferendo armonia e prestigio all'intera manifestazione.

Nel suo intervento, Carla Botta ha voluto chiarire con forza l'identità e la mission dell'iniziativa: *"Questa serata non nasce per essere autocelebrativa, ma per dare spazio ai contenuti, alle relazioni e ai progetti. Il vero valore costruito in questi 25 anni è la capacità di mantenere vive le*

relazioni nel tempo. È facile creare connessioni, il vero talento è riuscire a portarle avanti ogni giorno". La fondatrice di Carbot ha, inoltre, ribadito l'importanza di creare sinergie concrete tra comunicazione, istituzioni e imprese: *"L'Italia non vive soltanto dentro i propri confini. Esistono eccellenze, produzioni e professionalità che meritano di essere valorizzate oltre ogni frontiera. Le istituzioni possono e devono agganciarsi a progetti capaci di raccontare il nostro Paese nel mondo".*



Tra i protagonisti più applauditi Gino Sorbillo che, intervistato dalla giornalista Monica Caradonnada cui ha ricevuto il Premio "Ambasciatore del tricolore nel piatto in the World", ha presentato il progetto "Pizza Italia": un marchio pensato per certificare le pizzerie che utilizzano ingredienti realmente italiani. L'iniziativa

prevede un sistema volontario di controlli sulle materie prime, quali pomodoro, farina, mozzarella e olio, con l'obiettivo di tutelare la vera pizza italiana all'estero e contrastare il fenomeno dell'Italian sounding. Secondo Sorbillo, il riconoscimento Unesco rappresenta un traguardo importante, ma non sufficiente senza una concreta tutela economica e produttiva della filiera italiana. Nel corso dell'evento, l'iniziativa di Sorbillo ha, inoltre, ricevuto riconoscimento anche da parte di Michele Raccuglia, direttore della Fondazione "Imprese e Competenze per il Made in Italy", un momento significativo che ha acceso i riflettori sul valore della tradizione gastronomica italiana come patrimonio culturale ed economico di rilievo internazionale.

Spazio anche al mondo dell'editoria e della comunicazione con l'intervento di Antonio Pascotto, insignito dalla giornalista e opinionista televisiva Maria Consiglio Visco Marigliano con il premio "Cultura dell'Informazione". Pascotto ha sottolineato il coraggio imprenditoriale di Carla Botta nel lanciare due nuove iniziative editoriali presentate durante l'evento in special edition cartacea: "Femme Fashion Food" e "Communication Food".

Grande emozione anche per il momento dedicato ai riconoscimenti, con Marina Perzy che ha premiato la nota attrice e soubrette italiana Mita Medici, accolta da un caloroso applauso della platea nel ricevere il "Premio alla Carriera".

A firmare l'eccellenza gastronomica dell'evento firme eccellenti simbolo della cucina italiana contemporanea. Dessert partner dell'evento la storica Pasticceria Pintauro 1785 di Napoli, luogo simbolo dove oltre duecento anni fa nacque la celebre sfogliatella, autentica icona della tradizione dolciaria partenopea.

A chiudere la serata con un effetto scenografico è stata, invece, una torta esclusiva, originale e spettacolare, realizzata e firmata dai maestri pasticceri di Gruè Roma, pluripremiata pasticceria della Capitale riconosciuta per creatività ed eccellenza artigianale.



Il percorso gastronomico, accompagnato da prestigiosi wine partner, porta la firma della sommelier, giornalista e scrittrice Antonella Amodio, che ha curato gli abbinamenti food&wine dell'intero menù. Ad aprire il percorso degustazione la ricotta al cucchiaino e i bocconcini di bufala di Latteria Sorrentina, insieme alle polpettine al sugo firmate da Sabino Alvino della Trattoria Valleverde Zi Pasqualina, in abbinamento allo Spumante Rosé di Francesca Carannante. A seguire, lo chef Pasquale Palamaro ha proposto la focaccia con 'nduja di spigola, fave agrodolci e cremoso di patate, insieme alla focaccia con ricotta lisciata, salamella dolce di mare e sedano croccante.

Lo chef Roberto Di Pinto ha presentato, invece, l'Uovo alla Royale con Pecorino di Carmasciano, olio alla menta e pellicchiella del Vesuvio, accompagnato dal Fiano Pietramara 2024 de I Favati. Tra le portate principali, il Bao alla Genovese con pollo di Bresse firmato da Roberto Di Pinto e la Melanzana a Scarpone con spiedino di manzo e guanciaie, mayo al chimichurri della chef Carmen Urciuoli dell'Osteria Cappuccini, accompagnati dal Taurasi 2018 della Cantina Il Cancelliere e dall'Aglianico di Cantine Barone. Gran finale dedicato alla tradizione con la sfogliatella riccia e frolla della storica Pasticceria Pintauro, in abbinamento al Cabri Extra Dry Etichetta Nera della Cantina I Favati.

FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA, LA PRESENTAZIONE A PALAZZO POLI

Nella cornice di Palazzo Poli si è svolta la serata, presentata da Matilde Brandi, che ha svelato la prima edizione del Festival della Cucina Italiana in Svizzera. Ad aprire l'evento è stato Fabio De Chirico, padrone di casa, insieme a Carla Botta ideatrice dell'evento e del Festival.

IL PROGETTO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA

Carla Botta ha sottolineato nel suo intervento «l'Italia non vive soltanto dentro i propri confini. Esistono eccellenze, produzioni e professionalità che meritano di essere valorizzate oltre ogni frontiera. Le istituzioni possono e devono agganciarsi a progetti capaci di raccontare il nostro Paese nel mondo». Ed è questo lo spirito del suo Festival della Cucina Italiana in Svizzera che è in programma dal 26 ottobre al 4 novembre 2026. Saranno dieci le tappe nelle principali città e in alcuni ristoranti simbolo della cucina italiana, tra cui: Vesuvius Taste Experience di Neuchâtel, Maccarò di Losanna, Luigia di Ginevra, Da Noi di Zurigo, Ninni di Aarau, Acqua e Farina di Lugano e Villa Principe Leopoldo di Lugano.

LA SERATA

Nel corso della serata Monica Caradonna volto della trasmissione Rai "Linea Verde" cocondotto con Tinto, ha consegnato il premio "Ambasciatore del tricolore nel piatto in the World" a Gino Sorbillo. Il pizzaiuolo partenopeo ha reso noto il progetto "Pizza Italia", un marchio pensato per certificare le pizzerie che utilizzano ingredienti realmente italiani. Monica Caradonna è anche ambasciatrice della Puglia con il suo Ego Food Festival, progetto che porta sotto i riflettori la cultura storica e culinaria dei prodotti e delle eccellenze del territorio e del mare tarantino. Presente alla serata il presidente nazionale di Unioncamere, Andrea Prete, alla presenza di Michele Raccuglia direttore Fondazione "imprese e competenze per il Made in Italy".

PERCORSO GASTRONOMICO

Alla serata che mette al centro la cucina italiana non poteva mancare un percorso con eccellenze food e beverage, sono state servite ricotta al cucchiaino, bocconcini di bufala di Latteria Sorrentina e polpettine al sugo della Trattoria Valleverde Zi Pasqualina, in abbinamento a uno Spumante Rosé. Lo chef Pasquale Palamaro ha proposto focaccia con 'nduja di spigola, fave agrodolci e cremoso di patate e focaccia con ricotta lisciata, salamella dolce di mare e sedano croccante. Lo chef Roberto Di Pinto ha presentato uovo alla Royale con pecorino di Carmasciano, olio alla menta e pellicchiella del Vesuvio e bao alla genovese con pollo di Bresse. La chef Carmen Urciuoli ha proposto Melanzana a scarpone con spiedino di manzo e guanciaie, mayo al chimichurri. Sfogliatelle ricche e frolle arrivate direttamente da Napoli della Pasticceria Pintauro in abbinamento a Cabri Extra Dry Etichetta Nera della Cantina I Favati.

di Sofia Petti



FESTIVAL CUCINA ITALIANA SVIZZERA, IL GUSTO ITALIANO CONQUISTA L'EUROPA

L'Italia del gusto prepara una nuova sfida internazionale e sceglie Roma per presentare uno dei progetti gastronomici più ambiziosi del 2026. Nella spettacolare cornice di Palazzo Poli, a pochi passi dalla Fontana di Trevi, prende forma il debutto del Festival Internazionale della Cucina Italiana in Svizzera, evento che porterà il meglio della tradizione italiana oltre confine attraverso un itinerario esclusivo dedicato all'alta ristorazione e al Made in Italy. Il progetto, promosso da Carbot Silver Edition, punta a trasformare il cibo in uno strumento di racconto culturale, turismo esperienziale e valorizzazione economica. Un viaggio che attraversa sapori, territori e identità italiane, mettendo al centro chef, produttori, imprese e ambasciatori del gusto.

LA CUCINA ITALIANA DIVENTA AMBASCIATRICE DEL MADE IN ITALY

L'eccellenza gastronomica italiana continua a rappresentare uno dei linguaggi più forti e riconoscibili del nostro Paese. Non soltanto tradizione culinaria, ma un vero sistema culturale capace di unire turismo, economia, artigianato e ospitalità. Il Festival della Cucina Italiana in Svizzera nascerà proprio con questo obiettivo. Dal 26 ottobre al 4 novembre 2026, il format attraverserà dieci città e coinvolgerà alcuni tra i più rappresentativi ristoranti italiani presenti sul territorio svizzero. Tra le realtà protagoniste figurano Vesuvius Taste Experience, Maccarò, Luigia, Da Noi, Ninni, Acqua e Farina e Villa Principe Leopoldo. Il percorso gastronomico unirà tradizione regionale, ricerca contemporanea e storytelling culinario, offrendo al pubblico internazionale un'immersione autentica nell'identità italiana.

ROMA CELEBRA IL CIBO COME PATRIMONIO CULTURALE

La presentazione ufficiale del Festival avverrà il 28 maggio a Palazzo Poli, uno dei luoghi simbolo della cultura romana. A condurre la serata sarà Matilde Brandi, protagonista di un evento che unirà spettacolo, istituzioni e gastronomia. Ad inaugurare l'incontro saranno Massimo Osanna e Fabio De Chirico, in un dialogo dedicato alla valorizzazione del patrimonio culturale italiano. Non è un caso che il tema centrale sia proprio la cucina italiana come patrimonio identitario. Negli ultimi anni il dibattito internazionale sul valore culturale della gastronomia si è rafforzato sempre di più, fino a trasformare il cibo in uno strumento di diplomazia culturale globale.

CHEF, PIZZAIOLI E MAESTRI DEL GUSTO PROTAGONISTI DELL'EVENTO

Il Festival punta a raccontare tutte le anime della cucina italiana, dai grandi ristoranti alla pizza, dal vino alla pasticceria artigianale. Tra i protagonisti più attesi spicca Gino Sorbillo, volto simbolo della pizza italiana nel mondo. Durante la serata verrà presentato il progetto "Pizza Italia", iniziativa che mira a valorizzare la pizza prodotta esclusivamente con ingredienti italiani certificati. Il tema sarà approfondito insieme alla giornalista Monica Caradonna e ai rappresentanti del comparto agroalimentare nazionale. Grande attenzione anche per il mondo del vino grazie alla partecipazione di Riccardo Cotarella, considerato uno dei massimi esperti italiani del settore vitivinicolo. Spazio inoltre all'alta gelateria italiana con Massimiliano Scotti, maestro pluripremiato a livello internazionale e simbolo dell'evoluzione contemporanea del gelato artigianale italiano.

IL FOOD EXPERIENCE ITALIANO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

L'evento punta anche a raccontare il nuovo volto della gastronomia italiana, sempre più orientata verso esperienze immersive, comunicazione digitale e valorizzazione territoriale. In questo scenario il food diventa esperienza culturale completa. Non soltanto degustazione, ma viaggio tra territori, materie prime, tradizioni familiari e innovazione gastronomica. Un modello che oggi trova grande spazio anche nei festival internazionali dedicati allo street food e alle cucine del mondo, fenomeni in continua crescita nel panorama

europeo. Il successo della cucina italiana all'estero nasce proprio dalla sua capacità di restare autentica pur aprendosi a nuove contaminazioni culturali e linguistiche.



LE FIRME DEL GUSTO ACCENDONO LA SERATA ROMANA

La parte gastronomica della presentazione vedrà protagonisti alcuni nomi importanti della cucina italiana contemporanea. Arriveranno direttamente da Vico Equense gli chef Roberto Di Pinto del ristorante Sine Milano e Pasquale Palamaro del ristorante Indaco dell'Hotel Regina Isabella di Ischia. Il dessert sarà affidato alla storica Pintauro Pasticceria, custode della tradizione della sfogliatella napoletana dal 1785. Gran finale con la torta celebrativa firmata dalla celebre Gruè, una delle pasticcerie più riconosciute della Capitale. A impreziosire ulteriormente l'atmosfera saranno le opere artistiche realizzate da Seguso Vetri d'Arte, storica eccellenza del vetro artistico veneziano.

CARBOT COMMUNICATION CELEBRA 25 ANNI DI STORYTELLING ITALIANO

La serata sarà anche l'occasione per celebrare i primi 25 anni di attività di Carbot Communication, realtà guidata da Carla Botta. Per l'occasione nascerà anche Carbot Publisher, nuovo marchio editoriale che debutterà con le testate "Femme Fashion Food" e "Communication Food", magazine dedicati al lifestyle, alla gastronomia e alla comunicazione del settore food. Un progetto che conferma quanto il racconto del cibo sia oggi centrale nella promozione internazionale dell'Italia e delle sue eccellenze.

NASCE IL PRIMO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA



Il primo Festival della Cucina Italiana in Svizzera è stato ufficialmente presentato il 28 maggio a Roma, nella prestigiosa Sala Dante di Palazzo Poli, affacciata sulla Fontana di Trevi. Un evento che ha riunito istituzioni, imprenditori, stampa e volti noti dello spettacolo, segnando l'avvio di un progetto destinato a valorizzare l'eccellenza gastronomica italiana oltreconfine.

L'iniziativa, ideata e organizzata da Carla Botta e firmata Carbot, si svolgerà dal 26 ottobre al 4 novembre 2026 e toccherà dieci tra i più rappresentativi ristoranti italiani in Svizzera.

Il Festival della Cucina Italiana in Svizzera prevede 10 tappe esclusive in altrettanti ristoranti simbolo del Made in Italy, tra cui:

Vesuvius Taste Experience – Neuchâtel

Maccarò – Losanna

Luigia – Ginevra

Da Noi – Zurigo

Ninni – Aarau

Acqua e Farina – Lugano

Villa Principe Leopoldo – Lugano

Presenti alla serata romana anche due protagonisti del Festival: Gianluca Pellegrino (Vesuvius) e il pizzachef Castrese Mallardo (Acqua e Farina).

La presentazione del Festival è stata inserita all'interno di "Carbot Silver Edition", evento celebrativo dei 25 anni di Carbot, accolto da una standing ovation nella Sala Dante.

A fare gli onori di casa Fabio De Chirico, affiancato da Carla Botta, che ha sottolineato il valore delle relazioni costruite nel tempo: "Il vero talento non è creare connessioni, ma mantenerle vive ogni giorno".

Tra i momenti più attesi, l'intervento di Gino Sorbillo, premiato come "Ambasciatore del tricolore nel piatto in the World" dalla giornalista Monica Caradonna.

Sorbillo ha presentato Pizza Italia, un marchio che certificherà le pizzerie che utilizzano ingredienti realmente italiani (pomodoro, farina, mozzarella, olio), contrastando l'Italian sounding.

Il progetto ha ricevuto il plauso anche di Michele Raccuglia, direttore della Fondazione Imprese e Competenze per il Made in Italy.

NUOVE INIZIATIVE EDITORIALI FIRMATE CARBOT

Spazio anche all'editoria con Antonio Pascotto, premiato con il riconoscimento "Cultura dell'Informazione" da Maria Consiglio Visco Marigliano.

Pascotto ha presentato due nuove riviste:

Femme Fashion Food

Communication Food

Entrambe lanciate in special edition cartacea, una scelta controcorrente in un mercato editoriale in crisi.

PREMIO ALLA CARRIERA A MITA MEDICI

Grande emozione per il Premio alla Carriera consegnato da Marina Perzy alla celebre attrice e soubrette Mita Medici, accolta da un lungo applauso.

UN PERCORSO GASTRONOMICO D'AUTORE

L'eccellenza culinaria dell'evento è stata firmata da chef e maestri pasticceri simbolo della cucina italiana contemporanea.

Tra i protagonisti:

Pasticceria Pintauro 1785 – storica casa della sfogliatella

Grué Roma – autori della torta scenografica finale

Chef Pasquale Palamaro

Chef Roberto Di Pinto

Chef Carmen Urciuoli



Il percorso food&wine è stato curato dalla sommelier e giornalista Antonella Amodio, con abbinamenti che hanno valorizzato ogni portata.

“WE ARE TOGETHER”: IL MESSAGGIO FINALE DI CARLA BOTTA

La fondatrice di Carbot ha chiuso la serata con un ringraziamento sentito:

“Grazie a chi ha scelto di esserci. We Are Together non è uno slogan, ma una visione costruita negli anni”.

1° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA

L'eccellenza italiana del cibo al centro del 1° Festival della Cucina Italiana in Svizzera, progetto che si svolgerà dal 26 ottobre al 4 novembre 2026 con 10 tappe dedicate ed esclusive, che toccheranno le località più importanti del Paese.

Il Festival, che verrà lanciato ufficialmente mercoledì prossimo, 28 maggio, a Palazzo Poli, Fontana di Trevi, Roma, si sviluppa attraverso un itinerario d'eccellenza che coinvolge dieci ristoranti simbolo della cucina italiana in Svizzera, tra cui: Vesuvius Taste Experience (Neuchâtel), Maccarò (Losanna), Luigia (Ginevra), Da Noi (Zurigo), Ninni (Aarau), Acqua e Farina (Lugano), Villa Principe Leopoldo (Lugano).

Un'iniziativa ideata, da Carla Botta, founder di Carbot Communication, in collaborazione con l'editore e giornalista e pioniere del digital marketing dell'editoria italiana Marco Sutter.

A tenere a battesimo questo spaccato di "italianità" sono state chiamate le Istituzioni di massimo rilievo: il Ministero alle Imprese e al Made in Italy e il Ministero del Turismo in Italia.

Autore: italoBlogger



NASCE IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA, CURATO E ORGANIZZATO DA CARLA BOTTA

È stata la suggestiva Sala Dante di Palazzo Poli, affacciata sulla Fontana di Trevi a Roma, a fare da cornice al lancio del 1° Festival della Cucina Italiana in Svizzera, progetto ideato, curato e organizzato da Carla Botta, fondatrice della società di comunicazione Carbot. La manifestazione si svolgerà dal 26 ottobre al 4 novembre 2026 con dieci tappe esclusive nei ristoranti simbolo della cucina italiana nella Confederazione elvetica, toccando le principali città del Paese: tra le realtà coinvolte, Vesuvius Taste Experience a Neuchâtel, Maccarò a Losanna, Luigia a Ginevra, Da Noi a Zurigo, Ninni ad Aarau, Acqua e Farina e Villa Principe Leopoldo a Lugano. Presenti a Roma, in rappresentanza del festival, anche due dei suoi protagonisti: Gianluca Pellegrino di Vesuvius e il pizzachef Castrese Mallardo di Acqua e Farina.

Il lancio si è inserito nella serata "Carbot Silver Edition", evento esclusivo organizzato per celebrare i 25 anni della società, che ha raccolto rappresentanti istituzionali, protagonisti del mondo imprenditoriale, giornalisti e personalità della cultura italiana. Ad aprire l'evento è stato Fabio De Chirico che, con emozione e gratitudine, ha accolto gli ospiti insieme a Carla Botta, sottolineando il valore umano e professionale di un percorso costruito nel tempo.

A condurre la serata Matilde Brandi; i saluti istituzionali sono stati affidati ad Andrea Prete, presidente nazionale di Unioncamere, che ha sottolineato le opportunità di valorizzazione internazionale del sistema produttivo italiano e l'importanza di iniziative capaci di creare connessioni reali tra imprese, istituzioni e territori. Nel suo intervento, Carla Botta ha chiarito l'identità del progetto: *«Questa serata non nasce per essere autocelebrativa, ma per dare spazio ai contenuti, alle relazioni e ai progetti. Il vero valore costruito in questi 25 anni è la capacità di mantenere vive le relazioni nel tempo. È facile creare connessioni, il vero talento è riuscire a portarle avanti ogni giorno»*. La fondatrice di Carbot ha inoltre ribadito la vocazione internazionale dell'iniziativa: *«L'Italia non vive soltanto dentro i propri confini. Esistono eccellenze, produzioni e professionalità che meritano di essere valorizzate oltre ogni frontiera. Le istituzioni possono e devono agganciarsi a progetti capaci di raccontare il nostro Paese nel mondo»*.



Tra i momenti più applauditi della serata, l'intervento di Gino Sorbillo, che ha ricevuto il premio "Ambasciatore del tricolore nel piatto in the World" dalle mani della giornalista Monica Caradonna e ha presentato il progetto "Pizza Italia": un marchio pensato per certificare le pizzerie che utilizzano ingredienti autenticamente italiani — pomodoro, farina, mozzarella, olio — attraverso un sistema volontario di controlli sulle materie prime, con l'obiettivo di contrastare il fenomeno dell'Italian sounding e tutelare la filiera. Secondo Sorbillo, il riconoscimento UNESCO rappresenta un traguardo importante, ma non sufficiente senza una concreta tutela economica e produttiva della filiera italiana. L'iniziativa ha ricevuto riconoscimento anche da parte di Michele Raccuglia, direttore della Fondazione "Imprese e Competenze per il Made in Italy".

Spazio anche al mondo dell'editoria: Antonio Pascotto, insignito del premio "Cultura dell'Informazione" da Maria Consiglio Visco Marigliano, ha commentato la scelta di Carla Botta di lanciare — in controtendenza rispetto alla crisi del settore — due nuovi progetti editoriali cartacei presentati in special edition durante l'evento: "Femme Fashion Food" e "Communication Food". «In un momento in cui l'editoria attraversa una forte crisi e il cartaceo arretra — ha dichiarato Pascotto — Carla Botta sceglie, invece, di investire, lanciando due nuovi progetti editoriali a sua firma presentati questa sera nella special edition cartacea. Una scelta controcorrente che racconta visione, coraggio e capacità di innovare». Premio alla Carriera, infine, per l'attrice e soubrette Mita Medici, premiata da Marina Perzy.



Sul fronte gastronomico, il percorso degustativo curato dalla sommelier e giornalista Antonella Amodio ha visto in campo alcune delle firme più riconosciute della cucina italiana contemporanea: gli chef Pasquale Palamaro e Roberto Di Pinto, la chef Carmen Urciuoli dell'Osteria Cappuccini e Sabino Alvinò della Trattoria Valleverde Zi Pasqualina. Dessert partner dell'evento la storica Pasticceria Pintauro 1785 di Napoli, luogo simbolo dove oltre duecento anni fa nacque la sfogliatella; chiusura scenografica affidata ai maestri pasticceri di Gruè Roma. I premi sono stati realizzati in esclusiva da Seguso Vetri d'Arte di Murano.

A chiudere la serata, i ringraziamenti di Carla Botta: «Grazie a chi ha lasciato il proprio lavoro, i propri impegni e ha deciso di esserci. Questa presenza rappresenta il valore più grande. We Are Together non è uno slogan, ma una visione costruita negli anni attraverso relazioni vere, solide e sentite che non solo resistono al tempo, si fortificano».



NASCE IL PRIMO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA



Si è tenuto il 28 maggio scorso a Roma, in presenza di innumerevoli ospiti e autorità, il lancio del 1° Festival della Cucina Italiana in Svizzera, progetto ideato, curato e organizzato da Carla Botta, che si svolgerà dal 26 ottobre al 4 novembre 2026, con 10 tappe dedicate ed esclusive, che toccheranno le località più importanti del Paese.

Il Festival si sviluppa attraverso un itinerario d'eccellenza che coinvolge dieci ristoranti simbolo della cucina italiana in Svizzera, tra cui: Vesuvius Taste Experience a Neuchâtel, Maccarò a Losanna, Luigia a Ginevra, Da Noi a Zurigo, Ninni ad Aarau, Acqua e Farina e Villa Principe Leopoldo a Lugano.

Presenti a Roma anche due personalità protagoniste del festival: Gianluca Pellegrino di "Vesuvius" e il pizzachef Castrese Mallardo del brand "Acqua e Farina" di Lugano.

Una standing ovation nella suggestiva Sala Dante di Palazzo Poli, affacciata sulla Fontana di Trevi, ha consacrato il successo di "Carbot Silver Edition", l'evento esclusivo ideato per celebrare i 25 anni della società di comunicazione fondata da Carla Botta.

Una serata di alto profilo che ha visto la partecipazione di rappresentanti delle istituzioni, protagonisti del mondo imprenditoriale, giornalisti, volti noti dello spettacolo e personalità del panorama culturale italiano, riuniti attorno a un progetto che ha saputo trasformare un anniversario aziendale in un momento di confronto concreto su contenuti, relazioni e prospettive internazionali per il Made in Italy.

Ad aprire l'evento è stato il padrone di casa Fabio De Chirico che, tra emozione e gratitudine, ha accolto gli ospiti insieme a Carla Botta, sottolineando il valore umano e professionale di un percorso costruito nel tempo.

I saluti istituzionali sono stati affidati al presidente nazionale di Unioncamere, Andrea Prete, che ha evidenziato l'importanza di iniziative capaci di creare connessioni reali tra imprese, istituzioni e territori, soffermandosi in particolare sul tema del Made in Italy e sulle opportunità strategiche di valorizzazione internazionale del sistema produttivo italiano.

A condurre la serata è stata Matilde Brandi che, con eleganza, ritmo e grande professionalità, ha accompagnato i diversi momenti dell'evento conferendo armonia e prestigio all'intera manifestazione.

Nel suo intervento, Carla Botta ha voluto chiarire con forza l'identità e la missione dell'iniziativa: "Questa serata non nasce per essere autocelebrativa, ma per dare spazio ai contenuti, alle relazioni e ai progetti.

Il vero valore costruito in questi 25 anni è la capacità di mantenere vive le relazioni nel tempo. È facile creare

connessioni, il vero talento è riuscire a portarle avanti ogni giorno”.

La fondatrice di Carbot ha, inoltre, ribadito l'importanza di creare sinergie concrete tra comunicazione, istituzioni e imprese: “L'Italia non vive soltanto dentro i propri confini. Esistono eccellenze, produzioni e professionalità che meritano di essere valorizzate oltre ogni frontiera. Le istituzioni possono e devono agganciarsi a progetti capaci di raccontare il nostro Paese nel mondo”.

Tra i protagonisti più applauditi Gino Sorbillo che, intervistato dalla giornalista Monica Caradonna da cui ha ricevuto il Premio “Ambasciatore del tricolore nel piatto in the World”, ha presentato il progetto “Pizza Italia”: un marchio pensato per certificare le pizzerie che utilizzano ingredienti realmente italiani. L'iniziativa prevede un sistema volontario di controlli sulle materie prime, quali pomodoro, farina, mozzarella e olio, con l'obiettivo di tutelare la vera pizza italiana all'estero e contrastare il fenomeno dell'Italian sounding. Secondo Sorbillo, il riconoscimento UNESCO rappresenta un traguardo importante, ma non sufficiente senza una concreta tutela economica e produttiva della filiera italiana. Nel corso dell'evento, l'iniziativa di Sorbillo ha, inoltre, ricevuto riconoscimento anche da parte di Michele Raccuglia, direttore della fondazione “Imprese e Competenze per il Made in Italy”. Un momento significativo che ha acceso i riflettori sul valore della tradizione gastronomica italiana come patrimonio culturale ed economico di rilievo internazionale.

Spazio anche al mondo dell'editoria e della comunicazione con l'intervento di Antonio Pascotto insignito dalla giornalista e opinionista televisiva Maria Consiglia Visco Marigliano con il premio “Cultura dell'Informazione”. Pascotto ha sottolineato il coraggio imprenditoriale di Carla Botta nel lanciare due nuove iniziative editoriali presentate durante l'evento in special edition cartacea: “Femme Fashion Food” e “Communication Food”. “In un momento in cui l'editoria attraversa una forte crisi e il cartaceo arretra — ha dichiarato Antonio Pascotto — Carla Botta sceglie, invece, di investire, lanciando due nuovi progetti editoriali a sua firma presentanti questa sera nella special edition cartacea. Una scelta controcorrente che racconta visione, coraggio e capacità di innovare”.

Grande emozione anche per il momento dedicato ai riconoscimenti, con Marina Perzy che ha premiato la nota attrice e soubrette italiana Mita Medici, accolta da un caloroso applauso della platea nel ricevere il “Premio alla Carriera”.

A firmare l'eccellenza gastronomica dell'evento firme eccellenti simbolo della cucina italiana contemporanea.

Dessert partner dell'evento la storica pasticceria Pintauro 1785 di Napoli, luogo simbolo dove oltre duecento anni fa nacque la celebre sfogliatella, autentica icona della tradizione dolciaria partenopea.

A chiudere la serata con un effetto scenografico è stata, invece, una torta esclusiva, originale e spettacolare, realizzata e firmata dai maestri pasticceri di Gruè Roma, pluripremiata pasticceria della Capitale riconosciuta per creatività ed eccellenza artigianale.

Il percorso gastronomico, accompagnato da prestigiosi wine partner, porta la firma della sommelier, giornalista e scrittrice Antonella Amodio, che ha curato gli abbinamenti food&wine dell'intero menù.

A chiudere la serata, i ringraziamenti di Carla Botta alle istituzioni, alla stampa e a tutti coloro che hanno scelto di essere presenti: “Grazie a chi ha lasciato il proprio lavoro, i propri impegni e ha deciso di esserci. Questa presenza rappresenta il valore più grande. We Are Together non è uno slogan, ma una visione costruita negli anni attraverso relazioni vere, solide e sentite che non solo resistono al tempo, si fortificano”. L'evento “Carbot Silver Edition” si conferma così molto più di una celebrazione: un laboratorio di idee, relazioni e progettualità, capace di unire comunicazione, cultura, imprese e istituzioni nel segno dell'eccellenza italiana.

NASCE IL PRIMO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA – EVENTO FIRMATO CARBOT

Si è tenuta a Roma ieri 28 Maggio in presenza di innumerevoli ospiti e autorità, il lancio del 1° Festival della Cucina Italiana in Svizzera, progetto ideato, curato e organizzato da Carla Botta, che si svolgerà dal 26 ottobre al 4 novembre 2026, con 10 tappe dedicate ed esclusive, che toccheranno le località più importanti del Paese. Il Festival si sviluppa attraverso un itinerario d'eccellenza che coinvolge dieci ristoranti simbolo della cucina italiana in Svizzera, tra cui: Vesuvius Taste Experience (Neuchâtel), Maccarò (Losanna), Luigia (Ginevra), Da Noi (Zurigo), Ninni (Aarau), Acqua e Farina (Lugano), Villa Principe Leopoldo (Lugano). Presenti a Roma anche due personalità protagoniste del festival: Gianluca Pellegrino di "Vesuvius" e il pizzachef Castrese Mallardo del brand "Acqua e Farina" di Lugano.

Una standing ovation nella suggestiva Sala Dante di Palazzo Poli, affacciata sulla Fontana di Trevi, ha, infatti, consacrato il successo di "Carbot Silver Edition", l'evento esclusivo ideato per celebrare i 25 anni della società di comunicazione fondata da Carla Botta.

Una serata di alto profilo che ha visto la partecipazione di rappresentanti delle istituzioni, protagonisti del mondo imprenditoriale, giornalisti, volti noti dello spettacolo e personalità del panorama culturale italiano, riuniti attorno a un progetto che ha saputo trasformare un anniversario aziendale in un momento di confronto concreto su contenuti, relazioni e prospettive internazionali per il Made in Italy.



Ad aprire l'evento è stato il padrone di casa Fabio De Chirico che, tra emozione e gratitudine, ha accolto gli ospiti insieme a Carla Botta, sottolineando il valore umano e professionale di un percorso costruito nel tempo.

Isaluti istituzionali sono stati affidati al presidente nazionale di Unioncamere, Andrea Prete, che ha evidenziato l'importanza di iniziative capaci di creare connessioni reali tra imprese, istituzioni e territori, soffermandosi in particolare sul tema del Made in Italy e sulle opportunità strategiche di valorizzazione internazionale del sistema produttivo italiano.

Nel suo intervento, Carla Botta ha voluto chiarire con forza l'identità e la mission dell'iniziativa: "Questa serata non nasce per essere autocelebrativa, ma per dare spazio ai contenuti, alle relazioni e ai progetti. Il vero valore costruito in questi 25 anni è la capacità di mantenere vive le relazioni nel tempo. È facile creare connessioni, il vero talento è riuscire a portarle avanti ogni giorno".

La fondatrice di Carbotha, inoltre, ribadito l'importanza di creare sinergie concrete tra comunicazione, istituzioni e imprese: "L'Italia non vive soltanto dentro i propri confini. Esistono eccellenze, produzioni e professionalità che meritano di essere valorizzate oltre ogni frontiera. Le istituzioni possono e devono agganciarsi a progetti capaci di raccontare il nostro Paese nel mondo".



Tra i protagonisti più applauditi Gino Sorbillo che, intervistato dalla giornalista Monica Caradonnada cui ha ricevuto il Premio "Ambasciatore del tricolore nel piatto in the World", ha presentato il progetto "Pizza Italia": un marchio pensato per certificare le pizzerie che utilizzano ingredienti realmente italiani. L'iniziativa prevede un sistema volontario di controlli sulle materie prime, quali pomodoro, farina, mozzarella e olio, con l'obiettivo di tutelare la vera pizza italiana all'estero e contrastare il fenomeno dell'Italian sounding. Secondo Sorbillo, il riconoscimento UNESCO rappresenta un traguardo importante, ma non sufficiente senza una concreta tutela economica e produttiva della filiera italiana. Nel corso dell'evento, l'iniziativa di Sorbillo ha, inoltre, ricevuto riconoscimento anche da parte di Michele Raccuglia, direttore della Fondazione "Imprese e Competenze per il Made in Italy". Un momento significativo che ha acceso i riflettori sul valore della tradizione gastronomica italiana come patrimonio culturale ed economico di rilievo internazionale.

Spazio anche al mondo dell'editoria e della comunicazione con l'intervento di Antonio Pascotto insignito dalla giornalista e opinionista televisiva Maria Consiglio Visco Marigliano con il premio "Cultura dell'Informazione". Pascotto ha sottolineato il coraggio imprenditoriale di Carla Botta nel lanciare due nuove iniziative editoriali presentate durante l'evento in special edition cartacea: "Femme Fashion Food" e "Communication Food". "In un momento in cui l'editoria attraversa una forte crisi e il cartaceo arretra — ha dichiarato Antonio Pascotto — Carla Botta sceglie, invece, di investire, lanciando due nuovi progetti editoriali a sua firma presentanti questa sera nella special edition cartacea. Una scelta controcorrente che racconta visione, coraggio e capacità di innovare".

Grande emozione anche per il momento dedicato ai riconoscimenti, con Marina Perzy che ha premiato la nota attrice e soubrette italiana Mita Medici, accolta da un caloroso applauso della platea nel ricevere il "Premio alla Carriera".

Dessert partner dell'evento la storica Pasticceria Pintauro 1785 di Napoli, luogo simbolo dove oltre duecento anni fa nacque la celebre sfogliatella, autentica icona della tradizione dolciaria partenopea.

A chiudere la serata con un effetto scenografico è stata, invece, una torta esclusiva, originale e spettacolare, realizzata e firmata dai maestri pasticceri di Gruè Roma, pluripremiata pasticceria della Capitale riconosciuta per creatività ed eccellenza artigianale.

LA CUCINA ITALIANA SBARCA IN SVIZZERA CON IL SUO PRIMO FESTIVAL INTERNAZIONALE

Dal 26 ottobre al 4 novembre dieci ristoranti della Confederazione ospiteranno cene a quattro mani con alcuni dei più noti chef e pizzaioli italiani, in un percorso dedicato a territori, prodotti e culture gastronomiche

Dopo il riconoscimento Unesco della cucina italiana, arriva in Svizzera una manifestazione che punta a portarne oltre confine alcune delle espressioni più rappresentative. Dal 26 ottobre al 4 novembre debutta il Festival della cucina italiana in Svizzera, rassegna itinerante che coinvolgerà dieci ristoranti italiani distribuiti



L'iniziativa nasce da un'idea di Carla Botta e propone una formula che mette insieme ristorazione d'autore e pizza contemporanea. Non un evento concentrato in un'unica sede, ma una serie di appuntamenti ospitati in locali già affermati sul mercato svizzero, da Lugano a Zurigo, da Ginevra a b. Tra le insegne coinvolte figurano Vesuvius Taste Experience di Neuchâtel, Da Noi di Zurigo, Luigia di Ginevra, Acqua e Farina di Lugano e Ninni di Aarau. Ad animare il programma saranno cene a quattro mani che vedranno affiancati gli chef resident e alcuni protagonisti della cucina italiana contemporanea.

Tra i nomi annunciati compaiono Antonia Klugmann, Antonio Guida, Claudio Sadler, Ciccio Sultano, Niko Romito, Gennaro Esposito e Pasquale Palamaro. Ampio spazio sarà dedicato anche alla pizza, con la partecipazione di maestri come Franco Pepe, Francesco Martucci, Ciro Salvo, Gino Sorbillo, Simone Padoan, Pier Daniele Seu ed Enzo Coccia.

La scelta della Svizzera non è casuale. Per vicinanza geografica, presenza di una storica comunità italiana e attenzione verso la qualità gastronomica, rappresenta uno dei mercati più importanti per la ristorazione italiana all'estero. Il festival punta a raccontare una cucina che oggi non si limita più a esportare piatti simbolo, ma propone territori, filiere produttive e identità regionali. L'apertura ufficiale è prevista il 26 ottobre a Zurigo con un incontro che coinvolgerà rappresentanti delle istituzioni italiane presenti in Svizzera. Da lì prenderà il via un percorso di dieci giorni che attraverserà il Paese, raccontando attraverso cuochi, pizzaioli e ristoratori alcune delle strade percorse oggi dalla gastronomia italiana.

Nasce il primo Festival della Cucina Italiana in Svizzera

Vip, istituzioni e giornalisti nella cornice di Palazzo Poli, a Fontana di Trevi
Carbot Silver Edition nel segno di novità editoriali, charity e grandi eventi

È stato l'evento nell'evento in una delle location simbolo della capitale e del mondo: Palazzo Poli, meglio noto come Fontana di Trevi, ha fatto da cornice e da palcoscenico d'eccezione per la serata Carbot Silver Edition, un appuntamento per celebrare 25 anni di storia aziendale, un quarto di secolo di comunicazione, di passione, di radicale cambiamento in un mondo in totale evoluzione. Una standing ovation nella suggestiva Sala Dante di Palazzo Poli, affacciata sulla Fontana di Trevi, ha, infatti, consacrato il successo di «Carbot Silver Edition», l'evento esclusivo ideato per celebrare i 25 anni della società di comunicazione fondata da Carla Botta. Una serata di alto profilo che ha visto la partecipazione di rappresentanti delle istituzioni, protagonisti del mondo imprenditoriale, giornalisti, volti noti dello spettacolo e personalità del panorama culturale italiano, riuniti attorno a un progetto che ha saputo trasformare un anniversario aziendale in un momento di confronto concreto su contenuti, relazioni e prospettive internazionali per il Made in Italy. «We Are Together» lo slogan della serata, ma soprattutto una mission e una visione di vita, il filo conduttore di una carriera professionale. A condurre la serata è stata **Matilde Brandi** che, con eleganza, ritmo e grande professionalità, ha accompagnato i diversi momenti dell'evento conferendo armonia e prestigio all'intera manifestazione. Nel suo intervento, Carla Botta ha voluto chiarire con forza l'identità e la mission dell'iniziativa: «Questa serata non nasce per essere autocelebrativa, ma per dare spazio ai contenuti, alle relazioni e ai progetti. Il vero valore costruito in questi 25 anni è la capacità di mantenere vive le relazioni nel tempo. È facile creare connessioni, il vero talento è riuscire a portarle avanti ogni giorno». Ad aprire l'evento è stato il padrone di casa **Fabio De Chirico** che, tra emozione e gratitudine, ha accolto gli ospiti insieme a Carla Botta, sottolineando il valore umano e professionale di un percorso costruito nel tempo. I saluti istituzionali sono stati affidati al presidente nazionale di Unioncamere, **Andrea Prete**, che ha evidenziato l'importanza di iniziative capaci di creare connessioni reali tra imprese, istituzioni e territori, soffermandosi in particolare sul tema del Made in Italy e sulle opportunità strategiche di valorizzazione internazionale del sistema produttivo italiano. La fondatrice di Carbot ha, inoltre, ribadito l'importanza di creare sinergie concrete tra comunicazione, istituzioni e imprese: «L'Italia non vive soltanto dentro i propri confini. Esistono eccellenze, produzioni e professionalità che meritano di essere valorizzate oltre ogni frontiera. Le istituzioni possono e devono agganciare a progetti capaci di raccontare il nostro Paese nel mondo». Tra i protagonisti più applauditi **Gino Sorbillo** che, intervistato dalla giornalista **Monica Caradonna** ha ricevuto il



Carla Botta con Carlo Palmieri, Presidente della Sezione Sistema dell'Unione Industriali Settore Moda di Napoli

Premio «Ambasciatore del tricolore nel piatto in the World», presentando il progetto «Pizza Italia»: un marchio pensato per certificare le pizzerie che utilizzano ingredienti realmente italiani. Nel corso dell'evento, l'iniziativa di Sorbillo ha, inoltre, ricevuto riconoscimento anche da parte di **Michele Raccuglia**, direttore della Fondazione «Imprese e Competenze per il Made in Italy». Un momento significativo che ha acceso i riflettori sul valore della tradizione gastronomica italiana come patrimonio culturale ed economico di rilievo internazio-

nale. Spazio anche al mondo dell'editoria e della comunicazione con l'intervento di **Antonio Pascotto** insignito dalla giornalista e opinionista televisiva **Maria Consiglio Visco Marigliano** con il premio «Cultura dell'Informazione». Pascotto ha sottolineato il coraggio imprenditoriale di Carla Botta nel lanciare due nuove iniziative editoriali presentate durante l'evento in special edition cartacea: «Femme Fashion Food» e «Communication Food». «In un momento in cui l'editoria attraversa una forte crisi e il cartaceo arretra — ha dichiara-



Sopra, Carla Botta, Gino Sorbillo e la giornalista Rai Monica Caradonna. Sotto, Carla Botta con Pino Piccarello



CARBOT PUBLISHER: QUANDO LA COMUNICAZIONE DIVENTA SISTEMA

In un tempo in cui i contenuti determinano credibilità e autorevolezza, Carbot Communication evolve e lancia Carbot Publisher, nuova piattaforma editoriale che debutta alla presenza di figure di spicco del panorama editoriale e giornalistico italiano. Due i progetti di punta:

- **Femme Fashion Food:** il lifestyle raccontato attraverso il genio femminile. La Special Edition di maggio, celebra il sottile *fille rouge* che lega due mondi affascinanti, dove creatività, arte e genio, hanno scritto la storia di grandi aziende, così come al tempo stesso ci sono racconti di grandi talenti, che ogni giorno, portano il loro valore nell'economia italiana, meno noti ai più. Il focus, in un dialogo raffinato tra gusto ed eleganza, su figure di spicco e non del mondo della moda e del mondo del cibo, due mondi solo apparentemente distanti e diversi.
- **Communication Food:** piattaforma strategica e media partner del Festival, punto di riferimento per professionisti del settore. Un hub dove informazione, territorio e prestigio delle eccellenze del food italiano si incontrano.

rato Antonio Pascotto — Carla Botta sceglie, invece, di investire, lanciando due nuovi progetti editoriali a sua firma presentanti questa sera nella special edition cartacea. Una scelta controcorrente che racconta visione, coraggio e capacità di innovare.

Ma Focus della serata è stata la presentazione in anteprima internazionale della prima Edizione del Festival della Cucina Italiana in Svizzera progetto ideato, curato e organizzato da Carla Botta, che si svolgerà dal 26 ottobre al 4 novembre 2026, con 10 tappe dedica-

te ed esclusive, che toccheranno le località più importanti del Paese. Il Festival si svilupperà attraverso un itinerario d'eccellenza che coinvolge dieci ristoranti simbolo della cucina italiana in Svizzera, con 20 special guest direttamente dall'Italia, due per ogni tappa, un executive chef e un pizza chef, che saranno i protagonisti delle dieci serate ad otto mani nel segno del tricolore.

E anche il percorso gastronomico, non è stato affidato al caso. Accompagnato da prestigiosi wine partner, con la firma della sommelier, giornalista e scrittrice **Antonella Amodio**, che ha curato gli abbinamenti food&wine dell'intero menù. Tra i nomi della serata, gli chef stellati **Roberto Di Pinto**, Ristorante Sine Milano e **Pasquale Palamaro**, Ristorante Indaco, **Regina Isabella**, Isola d'Ischia. Accanto a loro i nomi della chef **Carmen Urciuoli**, Osteria Cappuccini di Avellino e **Sabino Alvino**, Trattoria Valleverde Zi Pasqualina di Atripalda.

A chiudere la serata, i ringraziamenti di Carla Botta alle Istituzioni, alla stampa e a tutti coloro che hanno scelto di essere presenti: «Grazie a chi ha lasciato il proprio lavoro, i propri impegni e ha deciso di esserci. Questa presenza rappresenta il valore più grande. We Are Together non è uno slogan, ma una visione costruita negli anni attraverso relazioni vere, solide e sentite che non solo resistono al tempo, si fortificano». L'evento «Carbot Silver Edition» si conferma così molto più di una celebrazione: un laboratorio di idee, relazioni e progettualità, capace di unire comunicazione, cultura, imprese e istituzioni nel segno dell'eccellenza italiana. 25 anni dopo, Carbot non celebra il passato. Lo supera.

FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA 2026



**FESTIVAL DELLA
CUCINA ITALIANA
IN SVIZZERA**