


# ***Food & Agroalimentare -*** *Food and Travel Awards 2026, Bortolan, Carnevali & Partners premiato come ufficio stampa dell'anno*

**Roma** - 07 ott 2026 () **Quaranta riconoscimenti assegnati a Presicce-Acquarica alle eccellenze della gastronomia, del vino e dell'ospitalità. Belinda Bortolan e Fabio Carnevali: «Il nostro team è il fulcro di tutto».**

Una serata dedicata a chi crea esperienze di viaggio, accoglienza e buona tavola, ma anche a chi sa raccontarle. In piazza del Popolo a Presicce-Acquarica, nel Leccese, i Food and Travel Italian Readers Awards 2026 hanno riunito protagonisti della ristorazione, dell'hôtellerie, del vino e della comunicazione, con 40 riconoscimenti assegnati a professionisti, imprese e strutture italiane e internazionali. A presentare l'evento è stata Pamela Raeli, editrice italiana del magazine Food and Travel, originaria della cittadina salentina. Alla cerimonia hanno partecipato gli editori delle diverse edizioni della rivista nel mondo, rappresentanti delle istituzioni e stampa di settore. Tra i premiati, Belinda Bortolan e Fabio Carnevali, fondatori e titolari di Bortolan, Carnevali & Partners, hanno ricevuto il riconoscimento come Miglior Ufficio Stampa dell'Anno. Un premio che porta l'attenzione sul lavoro di comunicazione e sulle relazioni con i media nei settori dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo. Pamela Raeli ha consegnato il riconoscimento con questa motivazione: «Bortolan Carnevali & Partners affianca realtà dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo con un lavoro che unisce visione strategica e attenzione alle esigenze editoriali. La conoscenza dei settori e il dialogo con i media sostengono un racconto capace di valorizzare luoghi, persone e progetti. Un'esperienza consolidata che riconosce nella specificità di ogni storia il punto di partenza della comunicazione». Per i due fondatori, il risultato ha soprattutto il significato di un traguardo condiviso. Nel commentarlo, Bortolan e Carnevali hanno voluto nominare le persone che lavorano ogni giorno ai progetti dell'agenzia. «Questo premio è il frutto di un costante lavoro comune iniziato circa 8 anni fa e che ha basato le sue fondamenta sulla nostra esperienza di oltre 25 anni come professionisti della comunicazione e delle media relations nei settori dell'hospitality di lusso, della ristorazione, del turismo, degli eventi e del settore corporate. Il segreto del nostro successo? Il nostro team di Roma, Claudiana, Carolina, Michela, Chiara, Giorgia, Rossella, Alessia, Gennaro e Paolo, e le nostre corrispondenti, Annalucia, Manuela e Nadia. Loro sono il fulcro di tutto. Senza visione non si parte, ma senza una squadra preparata ed affiatata non si arriva!». Il richiamo alla squadra restituisce una dimensione concreta del lavoro di un ufficio stampa: conoscere i progetti, individuare le notizie, dialogare con le redazioni e costruire nel tempo rapporti di fiducia. Competenze che, nel turismo e nella gastronomia, accompagnano il racconto dei territori e delle persone che ne interpretano l'identità. La serata ha premiato anche alcuni dei nomi più conosciuti della cucina italiana. Franco Pepe, reduce dalla vittoria a Pizza Maxima, ha ricevuto il titolo

di Pizzaiolo dell’Anno. Il riconoscimento di Ristorante dell’Anno è andato a Don Alfonso 1890, realtà familiare della Penisola Sorrentina, con lo chef Ernesto Iaccarino a ritirare il premio. Pipero Roma, del patron Alessandro Pipero, è stato scelto come Ristorante in città dell’Anno. Il titolo di Chef dell’Anno è stato assegnato a Mauro Uliassi, protagonista della ristorazione di Senigallia con il suo ristorante tristellato. Andrea Berton, chef friulano alla guida dell’omonimo ristorante milanese, è stato insignito del riconoscimento di Maestro della cucina italiana. Per la sommellerie sono stati premiati Marco Reitano, figura di riferimento de La Pergola del Rome Cavalieri, e Federica Gatto, del ristorante Cetaria di Baronissi. A Tommaso Foglia, attivo con i suoi progetti di pasticceria a Nola e Milano, è andato il titolo di Pasticciere dell’Anno. Numerosi anche i riconoscimenti all’accoglienza e ai luoghi del gusto. Roma si è distinta con Adèle Mixology Lounge, all’Hotel Splendide Royal, premiato come Rooftop dell’Anno, e con l’Hotel d’Inghilterra, scelto come Hotel in città dell’Anno. Il premio per l’Hotel fuori città dell’Anno è stato assegnato a Punta Tragara, a Capri, mentre Castello di Reschio, in Umbria, ha ricevuto quello di Resort dell’Anno. Per i bistrot ha prevalso Norma Bistrot di Noto; Profumo di Mare, a Torre Vado, è stato premiato come Location dell’Anno. Il riconoscimento di Cantina dell’Anno è andato alla toscana Tenuta Sette Ponti, a Castiglion Fibocchi, in provincia di Arezzo. Accanto ai protagonisti della cucina e dell’ospitalità, il palmarès comprende produttori, imprenditori, manager, compagnie di trasporto e professionisti degli eventi: un panorama ampio, che mette in relazione la qualità della tavola con l’intera esperienza del viaggio. Tutti i 40 riconoscimenti Donna dell’Anno – Cristina Mercuri. Cantina dell’Anno – Tenuta Sette Ponti. Vino rosato dell’Anno – Jo Rosé 2025, Gianfranco Fino. Hotel fuori città dell’Anno – Punta Tragara Capri. Compagnia privata dell’Anno – La Compagnie. Resort dell’Anno – Castello di Reschio. Pasticciere dell’Anno – Tommaso Foglia. Compagnia di crociera dell’Anno – Explora Journeys. Location dell’Anno – Profumo di Mare. Compagnia aerea dell’Anno – ITA Airways. Materia prima dell’Anno – Pasta Benedetto Cavalieri. Uomo dell’Anno – Antonio De Caro. Imprenditore dell’Anno – Ernesto Martinucci. Manager dell’Anno – Vincenza Belfiore. Chef dell’Anno – Mauro Uliassi. Ristorante in città dell’Anno – Pipero Roma. Ristorante dell’Anno – Don Alfonso 1890. Vino rosso dell’Anno – Laccento 2025, Ruchè di Castagnole Monferrato, Montalbera. Vino bianco dell’Anno – Chardonnay Puglia IGT Bio 2024, Rivale. Bollicina dell’Anno – Révélation du Terroir 2017, Encry. Sommelier dell’Anno – Marco Reitano. Sommelier dell’Anno – Federica Gatto. Hotel Food and Travel Italia dell’Anno – La Fiermontina. Chef Food and Travel Italia dell’Anno – Enrica Ciardo. Rooftop dell’Anno – Adèle Mixology Lounge. Hotel in città dell’Anno – Hotel d’Inghilterra. Ufficio stampa dell’Anno – Bortolan, Carnevali & Partners. Pizzaiolo dell’Anno – Franco Pepe. Bistrot dell’Anno – Norma Bistrot. Bibita dell’Anno – Cedrata Tassoni Zero. Artigiano dell’Anno – Francesco Arena. Ristorante Food and Travel dell’Anno – Ama Dialoghi di Gusto. Ambasciatore della cucina italiana nel mondo – Donato De Santis. Intraimprenditore dell’Anno – Alessandro Stivala. Premio Tradizione e Innovazione – Giorgio e Matteo Martinucci. Talento commerciale dell’Anno – Claudio Buccarello. Materia prima dell’Anno – Cioccolato Maglio. Azienda dell’Anno – Spinel Caffè. Maestro della cucina italiana – Andrea Berton. Miglior agenzia eventi – Storm Events. Le motivazioni dei riconoscimenti sono consultabili sul sito di Food and Travel Italia.

*di Andrea Valenti Mercoledì 07 Ottobre 2026*



Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it