



quelli della tradizione italiana e molti rientrano nei P.A.T. regionali (Prodotti Agroalimentari Tradizionali codificati dal Ministero dell'Agricoltura) con una quantità importante di referenze: dalle zuppe alle vellutate e ai minestrone della longevità, passando per i piatti di pasta come le orecchiette, e quelli di carne e pesce. Non mancano ovviamente le pizze in pala e le pucce farcite».

Quali sono i prossimi step?

«Guardiamo al futuro costruendo un progetto di imprenditoria sociale che continua a tutelare la biodiversità e punta alla sostenibilità della filiera ristorativa, attraverso l'inserimento lavorativo degli allievi della "Scuola di Cucina Ulisse" nelle prossime sedi che apriremo in Italia. Per esempio, la collaborazione con Salvatore Kosta, pizzaiolo e tecnologo alimentare dal 1997, porterà alla prossima apertura a Napoli (Torre Annunziata). Questo risultato è frutto del progetto "Cime di Rapa 4.0", sostenuto da [Fondazione Con Il Sud](#) e Enel Cuore Onlus».

[b.pol.]

La passione di Mirco

Al festival di Roma riconoscimento allo chef del «Messapia»

● La passione per i fornelli che diventa opportunità anche fuori dalla cucina. È la storia di Mirco Antonio Vigna, executive chef del "Messapia Hotel" che, durante la settimana del Cinema di Roma, ha ricevuto il prestigioso premio "Chef del Cinema", riconoscimento dedicato agli chef, chef tv e foodblogger che hanno riscosso successo nel mondo dello spettacolo. "I format e i programmi culinari sono tra i più apprezzati oggi; sono grato e orgoglioso di aver preso parte a importanti progetti per le reti nazionali, ma soprattutto di aver ricevuto questo premio, un riconoscimento a chi fa del proprio lavoro e della propria passione, un mestiere". Nel corso degli anni lo chef salentino ha collezionato altri riconoscimenti, come il premio "Cinque Stelle d'Oro della Cucina" e la vittoria della prima edizione della "Lamborghini Chef Cup". Quest'anno Mirco ha anche trionfato



CHEF Mirco Antonio Vigna

ottenendo i titoli di "Miglior Chef Italia Social" e "Miglior Chef Italia Hospitality". Il traguardo più emozionante, tuttavia, è arrivato con la convocazione nella Nazionale AIC, guidata da coach Vizzari, che nel 2025 rappresenterà l'Italia ai campionati mondiali in Thailandia. "Quando il coach Vizzari mi ha chiamato ero incredulo - ha raccontato - ma al tempo stesso fiero dei risultati raggiunti, frutto di sacrifici e dedizione. È un onore poter rappresentare la mia terra e la nostra cucina nel mondo". Un successo, quello di chef Vigna, che non sarebbe stato lo stesso senza il supporto dell'Associazione Italiana Cuochi, di cui è membro attivo. "Voglio ringraziare il presidente Simone Falcini, il vicepresidente Daniele Gorini e tutto l'entourage. Il loro sostegno è stato fondamentale per il mio percorso". [b.p.]