

NASCE IL PRIMO FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA IN SVIZZERA

Publicato il 29 Maggio 2026 di Massimiliano Piccinno



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



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 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.

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 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 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 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.

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.

Gli oggetti dei premi sono stati realizzati in esclusiva per l'evento da **Seguso Vetri d'arte di Murano**, tra gli sponsor dell'iniziativa.

25 anni dopo, Carbot non celebra il passato. Lo supera.

Gift Ladies Partners

Carthusia Capri

WiconCosmetics

Studio Tondini

Press Office e Media Relations

Terenzi Communication

Mara Terenzi

