

ITALIAN
WINE & FOOD
INSTITUTE

NOTIZIARIO

Edizione Speciale dedicata alla 29ma Edizione del GALA ITALIA

P.O. Box 789 New York N.Y. 10150 - Tel.: (212) 867-4111 Fax: (212) 867-4114
iwfi@aol.com - www.iwfinews.com - www.italianwineandfoodinstitute.com

La Grand Ballroom del Pierre Hotel durante il Grand Wine & Food Tasting del Gala Italia



(ANSA) – NEW YORK, 21 FEB – Le eccellenze del made in Italy sono state premiate ieri a New York nel corso della 29/esima edizione del Gala Italia, una manifestazione fortemente voluta da Lucio Caputo nelle vesti di presidente dell’Italian Wine & Food Institute e dell’American Society of the Italian Legions of Merit. L’obiettivo del doppio evento al Pierre Hotel e’ stato quello di promuovere la qualità del vino italiano e le eccellenze del nostro Paese che si sono distinte negli Stati Uniti in vari campi. ”Nel corso degli anni, l’associazione ha dato prova di notevole capacità di aggregazione di talenti in grado di dare vita ad iniziative che hanno contribuito a rafforzare la tradizionale amicizia tra le società civili al di qua e al di là dell’Atlantico”, ha detto il presidente della Repubblica Giorgio Napolitano nel messaggio letto dal console generale a New York, Natalia Quintavalle. Napolitano ha inviato i propri auguri ai premiati per “essersi distinti nei rispettivi ambiti di attività, facendo emergere lo spirito d’iniziativa e la creatività italiane e rendendo ancor più forti i legami e le sinergie tra il nostro Paese e l’America”. Tra le personalità che hanno ricevuto il riconoscimento ci sono il sindaco di Torino, Piero Fassino, il re della pasta Giovanni Rana, l’ex deputato al Congresso americano Frank Joseph Guarini, il capo del dipartimento di radioterapia oncologica alla New York University, Silvia Formenti. E ancora Patricia de Stacy Harrison, premiata per il suo ruolo nel settore dei media, e il jazzista Francesco Cafiso, che recentemente si e’ esibito alla Casa Bianca per il presidente Barack Obama. Anche il sindaco di New York, Bill de Blasio, ha inviato il suo messaggio all’Italian Wine & Food Institute. “Sono orgoglioso di dare il mio sostegno a questa celebrazione di tutte le cose italiane”, ha detto De Blasio, sottolineando di essere sempre stato orgoglioso delle sue origini tricolore.(ANSA).

Il messaggio del Sindaco de Blasio



THE CITY OF NEW YORK
OFFICE OF THE MAYOR
NEW YORK, NY 10007

February 20, 2014

Dear Friends:

It is a great pleasure to welcome everyone to the Italian Wine and Food Institute's 29th Annual *Gala Italia*.

I have always been proud of my Italian roots and all of the customs and traditions that come with them. One of the best parts of growing up Italian has to be the food and it's safe to say that I know a thing or two about great Italian cuisine. And that is why I am delighted that our city is once again hosting this exciting event that showcases the very best in Italian food and wine. For more than three decades, IWFI has worked to educate Americans about the high quality foods, wines, and products that proudly bear the "Made in Italy" stamp, and thanks to its annual *Gala Italia*, this organization has helped to preserve Italian culture in our city and beyond by highlighting top Italian restaurants, fashion, and music. With hundreds of exhibitors, this year's event is a terrific way to strengthen New York City's bond with the people of Italy, and I am proud to lend my support to this celebration of all things Italian.

On behalf of our great City, I offer my best wishes for a delicious evening and continued success. *Buon appetito!*

Sincerely,

Bill de Blasio
Mayor

New York -- Il Sindaco di New York, Bill de Blasio ha inviato un caloroso messaggio all'Italian Wine & Food Institute in vista del GALA ITALIA che, come è noto, si terrà il 20 febbraio. Nel suo messaggio il Sindaco, che sottolinea di essere sempre stato orgoglioso delle sue origini italiane, si rallegra che New York possa, ancora una volta, ospitare un evento di tale importanza che enfatizza il miglior cibo ed i migliori vini italiani. Il Sindaco ricorda poi che per più di trenta anni l'Italian Wine & Food Institute ha contribuito ad educare i consumatori americani sul cibo ed i vini italiani di qualità e sui prodotti che hanno il marchio del *Made in Italy* e che grazie al GALA ITALIA l'Italian Wine & Food Institute ha contribuito a preservare la cultura italiana a New York enfatizzando anche i ristoranti, la moda e la musica. L'evento di quest'anno al quale auguro

un continuo successo, conclude il Sindaco, rafforzerà i rapporti fra New York e gli italiani ed sono "orgoglioso di dare il mio sostegno a questa celebrazione di tutte le cose italiane".

Grande Successo del Gala Italia



New York – Con gli auguri del nuovo sindaco di New York, Bill de Blasio, che ha inviato un caloroso messaggio augurale, si è tenuta il 20 febbraio, nella grande Ballroom del Pierre Hotel di Manhattan la 29ma edizione del GALA ITALIA, la esclusiva e prestigiosa manifestazione in favore dei grandi vini italiani. È stato un grandissimo successo che ha visto alcuni dei più noti produttori italiani, personalmente presenti, i principali ristoranti della metropoli americana ed una selezione di prodotti alimentari di alta classe, alla ribalta della scena newyorkese per presentare ad un qualificato ed accuratamente selezionato segmento di operatori, giornalisti e VIP una selezione di quanto di meglio l'Italia può



Mark Tucker riceve l'Attestato di Merito per conto di Jacopo Biondi Santi dal Console Generale Ministro Natalia Quintavalle



Alessandro Sgaravatti, Presidente di Castello di Lispida riceve l'Attestato di Merito dal Console Generale Ministro Natalia Quintavalle e dal Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo



Maria Antonietta Corsi di Castello di Querceto riceve l'Attestato di Merito dal Console Generale Ministro Natalia Quintavalle e dal Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo

produrre in quelli che sono i settori trainanti del *Made in Italy*. Il GALA ITALIA è iniziato alle dodici di giovedì e si è concluso oltre la mezzanotte, al termine della elegante Cena di Gala che ha visto un eccezionale abbinamento di vini e piatti di alta gastronomia, seguita dalla cerimonia di consegna delle medaglie d'oro ai produttori vinicoli, accolti sul palco dagli applausi dei 370 ospiti, in abito da sera con decorazioni che hanno gremito la bellissima sala del Pierre Hotel, la più prestigiosa ed elegante di New York e dalla performance di Francesco Cafiso, grande promessa del Jazz italiano, recentemente esibitosi alla Casa Bianca per il presidente Obama. Di grande auspicio, per il GALA ITALIA - la principale e la più prestigiosa manifestazione vinicola italiana che si tiene ininterrottamente negli Stati Uniti da circa trenta anni - è stato il messaggio che il Sindaco di New York, Bill de Blasio ha inviato all'Italian Wine & Food Institute. Nel suo messaggio il Sindaco, che sottolinea di essere sempre stato orgoglioso delle sue origini italiane, si rallegra che New York possa, ancora una volta, ospitare un evento di tale importanza che enfatizza il miglior cibo ed i migliori vini italiani. Il Sindaco, ha anche ricordato che per più di trenta anni l'Italian Wine & Food Institute ha contribuito ad educare i consumatori americani sulla gastronomia ed i vini italiani di qualità e sui prodotti che hanno il marchio del *Made in Italy* e che grazie al GALA ITALIA l'Italian Wine & Food Institute ha contribuito a preservare la cultura italiana a New York enfatizzando anche i ristoranti, la moda e la musica. L'evento di quest'anno al quale auguro un continuo successo, conclude il Sindaco, rafforzerà i rapporti fra New York e gli italiani ed sono "orgoglioso di dare il mio sostegno a questa celebrazione di tutte le cose italiane". Oltre 500 selezionatissimi operatori del settore, giornalisti e VIP hanno preso parte a quello che da anni è diventato ormai il più importante appuntamento vinicolo italiano negli USA. Nell'elegante cornice del prestigioso Pierre Hotel, nel cuore di Manhattan, sono stati presentati i grandi vini italiani, cui sono state accoppiate ricette della



Allison Zimmerman del Gruppo Mezzacorona riceve l'Attestato di Merito dal Console Generale Ministro Natalia Quintavalle e dal Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo



Il Console Generale Ministro Natalia Quintavalle, Ralph Moccio di Marco Maci ed il Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo, durante la consegna dell'Attestato di Merito



Lo staff di Emporio Bruca riceve l'Attestato di Merito dal Console Generale Ministro Natalia Quintavalle e dal Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo



Il Console Generale Ministro Natalia Quintavalle, Giacomo Maggiaro di Agriland Italia ed il Presidente dell'Italian Wine & Food, Lucio Caputo, durante la consegna dell'Attestato di Merito



Teresa Severini delle cantine Giorgio Lungarotti riceve l'Attestato di Merito dal Console Generale Ministro Natalia Quintavalle e dal Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo



Pierluigi Bolla, Presidente di Valdo Spumanti riceve l'Attestato di Merito dal Console Generale Ministro Natalia Quintavalle e dal Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo

tradizione culinaria italiana, eseguite da chef di rinomati ristoranti e si è avuta l'occasione di degustare prodotti tipici, grazie alla presenza di prestigiose aziende produttrici di prodotti alimentari. Il **GALA ITALIA**, come noto, è da anni un'iniziativa di grandissimo impegno ed eccezionale rilievo, anche mediatico, nonché un'ottima vetrina per i produttori italiani di vino e cibo di qualità. Il Wine & Food Tasting, che è iniziato alle ore 12:00 e si è protratto fino alle ore 18:00, è stato il punto focale del **GALA ITALIA**. La Grand Ballroom del Pierre Hotel è stata allestita elegantemente con numerose "stations" che sono state assegnate ai vari espositori. Al **GALA ITALIA** erano presenti numerose case vinicole, tra cui: Abraxas – Vigne di Pantelleria, Asti DOCG, Belguardo, Bertani, Jacopo Biondi Santi, Biondi Santi – Il Greppo, Ca' Bolani, Mazzei - Castello di Fonterutoli, Castello di Lispida, Castello di Querceto, Cavit, Emporio Bruca, Fattoria del Castel Pietraio, Feudo Principi di Butera, Feudi di San Gregorio, Cantina di Mogoro, Cantine Giorgio Lungarotti, Marco Maci, Mezzacorona-Nosio, Planeta, Rocca delle Macie, Sella & Mosca, Tenuta del Garda, Tenuta Le Velette, Valdo Spumanti e Zonin. Nell'ambito delle eccellenze gastronomiche italiane negli USA, hanno partecipato al **GALA ITALIA** alcune aziende del settore alimentare fra cui: Agriland Coffee, Agriland Italia, Ferrero, Ferrarelle, Illy Caffè oltre che alcuni dei più noti ristoranti della City come Macelleria, Osteria del Circo, Serafina, Sirio Restaurant e Risotteria Melotti, che per l'occasione hanno offerto una degustazione dei loro migliori prodotti. Sui loro stand, trionfi di salsiccia con peperoni, focaccia di riso speck e scamorza senza glutine, bruschette, trippa, farinata, risotto con le capesante, e tante altre prelibatezze della tradizione culinaria italiana. Ciascun produttore ha selezionato vini di particolare pregio ed annata per presentare la propria migliore produzione. Per dare ulteriore risonanza alla qualità dei vini esibiti al **GALA ITALIA**, è stato assegnato "**Attestato di Merito**" al miglior vino di ciascuna casa vinicola partecipante, selezionato da una apposita giuria



Paolo del Gallo della casa vinicola Zonin riceve l'Attestato di Merito dal Console Generale Ministro Natalia Quintavalle e dal Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo



Il Console Generale Ministro Natalia Quintavalle, Mario Franchi di Abraxas Vigne di Pantelleria ed il Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo, durante la consegna dell'Attestato di Merito



Il Console Generale Ministro Natalia Quintavalle, Antonio Pennello di Palm Bay ed il Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo, durante la consegna dell'Attestato di Merito



Mario Franchi presenta i vini della casa vinicola "Abraxas - Vigne di Pantelleria"



Il Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG, "Oro Puro" della Valdo Spumanti



I vini della casa vinicola "Bertani"

americana. Il conferimento degli **"Special Awards of Merit"**, per il vino e il cibo quali eccellenze italiane nel mondo, è avvenuto durante il wine tasting. Gli attestati sono stati consegnati dal Console Generale, Ministro Natalia Quintavalle. Durante il Wine and Food Tasting è stato distribuito un elegante catalogo a colori appositamente realizzato per il **GALA ITALIA**, nel quale è stato dato ampio spazio e rilievo a tutte le aziende presenti al **GALA ITALIA** ed agli sponsor fra cui Ferrarelle, Banca Intesa SanPaolo, Ferrero, MSC ed Omnia. Per pubblicizzare ulteriormente i vini ed i prodotti alimentari presentati al **GALA ITALIA**, è stata allestito un apposito sito web nel quale è possibile consultare tutti i vini che sono stati presentati durante la manifestazione, ciascuno corredato da etichetta e descrizione. Al termine del Wine & Food Tasting, si è avuto un breve intervallo nel quale la Grand Ballroom del Pierre Hotel è stata completamente trasformata acquistando un nuovo spettacolare look per la Cena di Gala. La cena, in abito da sera, ha avuto inizio con gli inni nazionali e con i brindisi al Presidente degli Stati Uniti ed al Presidente della Repubblica Italiana che ha dato il Suo alto Patronato all'evento ed ha inviato un suo messaggio al presidente, Cav. di Gran Croce Lucio Caputo ed a tutti i partecipanti alla grande manifestazione. Durante la cena, appositamente predisposta dallo Chef Nicola Valle con la supervisione di Giovanni Rana, sono state servite quattro portate, ciascuna delle quali abbinata ad un grande vino di annata. Come vini d'apertura, per i brindisi, sono stati serviti: Mezzacorona, Rotari Flavio, 2005 e Valdo, "Oro Puro" Prosecco di Valdobbiadene Superiore, DOCG, NV. Il menù prevedeva: raviolo aperto, barbabietola e formaggio di capra, ravioli di carciofi, pecorino e salsa alle erbe fresche accompagnati da un Fiano del Salento IGT, 2012 della Masseria Altemura, di Zonin; ravioli di baccalà in pasta al nero di seppia e aragosta alla diavola, cui è stato abbinato un Sassoalloro IGT Rosso Toscana del 2009 di Jacopo Biondi Santi; nduja ravioli, fresco burrata e briciole di pane piccanti accostati a "Il Sole di Alessandro" IGT

La Grand Ballroom del Pierre Hotel durante il Wine & Food Tasting del Gala Italia. Oltre 500 selezionatissimi operatori del settore, giornalisti e VIP hanno preso parte a quello che da anni è diventato ormai il più importante appuntamento vinicolo italiano negli USA





Ospiti durante il Wine & Food Tasting del Gala Italia



Colli della Toscana Centrale, 2008 di Castello di Querceto e Torgiano Rosso Riserva, Rubesco Vigna Monticchio, DOCG 2007 dell'azienda vinicola Lungarotti. E' seguito quindi un dessert con gelato al Vin Santo e con paccheri siciliani con cioccolato, ricotta, pistacchio e arancia candita e ravioli fritti alla crema ed al cioccolato, accompagnato ad un Passito di Pantelleria DOC, 2008 della casa vinicola Abraxas e da un Asti DOCG, 2013 del Consorzio Asti. A conclusione della cena si è proceduto alla premiazione dei

vini prescelti con la consegna ai titolari delle case partecipanti di una speciale medaglia d'oro. Il premio è stato ricevuto da: Jacopo Biondi Santi, Pier Luigi Bolla per Valdo Spumanti, Alessandro Francois per Castello di Querceto, Luca Rigotti per Mezzacorona, Francesco Rabellino per Zonin, Janie Romani per Abraxas e Maria Teresa Severini per Lungarotti. Un premio speciale è stato assegnato al Consorzio ASTI DOCG, che partecipava con l'etichetta istituzionale ed allo chef Nicola Valle. Nel corso della serata, alla quale erano presenti 360 ospiti, inclusi numerosi giornalisti, sono state premiate varie altre personalità fra le quali il Cavaliere del Lavoro Giovanni Rana per l'eccellenza nel campo alimentare, l'On. Frank Guarini, il Sindaco di Torino, On. Piero Fassino, la Dott.ssa Silvia Formenti, Chair del Dipartimento di Radioterapia Oncologica al NYU Langone Medical Center, l'On. Patricia de Stacy Harrison, Presidente e CEO del Corporation for Public Broadcasting, ed il giovane musicista siciliano, Francesco Cafiso, recentemente esibitosi alla Casa Bianca, cui è stato consegnato un premio speciale per sottolineare il contributo dei musicisti siciliani dell'evoluzione Jazz negli Stati Uniti e nel mondo. La serata si è conclusa con le note della Orchestra Panorama che hanno fatto danzare i presenti fino a tarda notte.



Il Presidente della Valdo Spumanti, Pierluigi Bolla con il Presidente dell'Italian Wine & Food Institute ed il giornalista del Wine Media Guild, John Gottfried



Il Presidente dell'Italian American Chamber of Commerce, Claudio Bozzo, il Console Generale Ministro Natalia Quintavalle, il Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo e l'Italian Trade Commissioner, Pier Paolo Celeste



Ospiti durante la degustazione



Il Console Generale Ministro Natalia Quintavalle ed il Presidente dell'Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo,



Luca Rigotti, Presidente del Gruppo Mezzacorona ed il Console Generale Ministro Natalia Quintavalle



Teresa Severini della casa vinicola "Cantine Giorgio Lungarotti"



Il Console Generale Natalia Ministro Natalia Quintavalle, con Rosetta Palmeri della Ferrero USA ed il Presidente dell'IWFI, Lucio Caputo, al momento della consegna dell'Attestato di Merito



Kimberly Fry e lo staff di Sirio Ristorante durante la consegna dell'Attestato di Merito



Nicoletta Barker dell'Italian Wine & Food Institute consegna l'Attestato di Merito ad Alessandro Refoni manager del ristorante Serafina



Nicoletta Barker dell'Italian Wine & Food Institute consegna l'Attestato di Merito allo chef dell'Osteria del Circo, Alfio Longo



Kimberly Fry e Mirgherita Reeves di Agriland Italia durante la consegna dell'Attestato di Merito



Kimberly Fry, Alberto Pomello e la chef Maristella Innocenti della Risotteria Melotti durante la consegna dell'Attestato di Merito



Il manager del ristorante “Risotteria Melotti”, Alberto Pomello, con la chef Maristella Innocenti



Lo staff del ristorante “Serafina”



Lo staff del ristorante “Macelleria”



I prodotti di Agriland Italia



Lo chef del ristorante “Osteria del Circo”, Alfio Longo, presenta uno dei piatti da lui cucinato appositamente per il Gala Italia



Il Presidente dell’Italian Wine & Food Institute, Lucio Caputo, l’Italian Trade Commission, Pier Paolo Celeste ed il Presidente della IACC, Claudio Bozzo



La station di Agriland Italia Food



Nicoletta Barker dell'Italian Wine & Food Institute controlla la station di Illy Caffè



Lo stand della Ferrero



Il Console Generale Ministro Natalia Quintavalle ed il Presidente dell'ASILM, Cav. di Gran Croce Lucio Caputo durante la lettura del messaggio del Presidente Napolitano



La water station "Ferrarelle"



Vista della sala Grand Ballroom durante la "Gala Dinner Dance & Awards Ceremony" dell'ASILM



Il Console Generale Ministro Natalia Quintavalle e l'On. Piero Fassino



Il Presidente dell'ASILM, Lucio Caputo consegna la medaglia per l'eccellenza del vino a Luca Rigotti, Presidente del Gruppo Mezzacorona



Laura Savini, che insieme al Presidente dell'ASILM, Lucio Caputo, ha presentato la serata



Kimberly Fry dell'ASILM, mentre chiama sul palcoscenico i produttori vinicoli per ricevere la medaglia d'oro assegnata al loro vino



Il Presidente dell'ASILM, Lucio Caputo consegna la medaglia per l'eccellenza del vino ad Alessandro Francois di Castello di Querceto



Il Presidente dell'ASILM, Lucio Caputo, consegna la medaglia per l'eccellenza del vino a Teresa Severini delle Cantine Giorgio Lungartotti



Foto di gruppo dei produttori che hanno presentato i loro vini alla Cena di Gala e che sono stati premiati con la medaglia d'oro: Mezzacorona, Rotari Flavio, 2005 - Valdo, Prosecco di Valdobbiadene Superiore, DOCG, NV - Zonin, Masseria Altemura, Fiano del Salento IGT, 2012 - Biondi Santi, Sassoaloro IGT Rosso Toscana, 2009 - Castello di Querceto, "Il Sole di Alessandro" IGT Colle della Toscana Centrale, 2008 - Lungarotti, Torgiano Rosso Riserva, Rubesco DOCG, 2007 - Abraxas, Passito di Pantelleria DOC, 2008 - Asti DOCG 2013.



Il Presidente dell'ASILM, Lucio Caputo, consegna la medaglia al merito al Cav. di Gran Croce Hon. Frank Guarini



Il Presidente dell'ASILM, Lucio Caputo, consegna l'Attestato di Merito allo chef Nicola Valle del Pastificio Rana



Lucio Caputo, Frank Guarini e Piero Fassino ripresi dopo la consegna delle medaglie



A sinistra: Il Presidente dell'ASILM, Lucio Caputo consegna la medaglia al merito all'On. Piero Fassino



Il Presidente dell'ASILM, Lucio Caputo consegna il "Grand Award of Merit" al Cavaliere del Lavoro Giovanni Rana



Il Presidente dell'ASILM, Lucio Caputo consegna il "Grand Award of Merit" al musicista jazz, Francesco Cafiso



Il presidente dell'ASILM, Lucio Caputo consegna il "Grand Award of Merit" alla Dottoressa Silvia Formenti



I premiati della serata: da sinistra Pierluigi Bolla, Jannie Romani, Francesco Rabellino, Teresa Lungarotti, Luca Rigotti, Francesco Cafiso, Alessandro Francois, Silvia Formenti, Patricia de Stacy Harrison, Frank Guarini, Piero Fassino posano con il Console Generale Ministro Natalia Quintavalle e Laura Savini



Il Presidente dell'ASILM, Lucio Caputo consegna il "Grand Award of Merit" a Patricia de Stacy Harrison



Francesco Cafiso con il Console Generale Ministro Natalia Quintavalle

Le danze che hanno chiuso la serata di gala



**Il Messaggio della Presidente
della Repubblica Italiana,
S.E. Giorgio Napolitano**

ROMA, 20 FEBBRAIO 2014

CAVALIERE DI GRAN CROCE
DR. LUCIO CAPUTO
PRESIDENTE
AMERICAN SOCIETY OF THE ITALIAN LEGIONS OF MERIT
NEW YORK

DESIDERO PORGERE IL MIO PIU' CORDIALE SALUTO ALLA
AMERICAN SOCIETY OF THE ITALIAN LEGIONS OF MERIT
IN OCCASIONE DEL SUO 48MO GALA ANNUALE.

NEL CORSO DEGLI ANNI, L'ASSOCIAZIONE HA DATO PROVA
DI NOTEVOLE CAPACITA' DI AGGREGAZIONE DI TALENTI
IN GRADO DI DAR VITA AD INIZIATIVE CHE HANNO CONTRIBUITO A RAFFORZARE LA
TRADIZIONALE AMICIZIA TRA LE SOCIETA' CIVILI AL DI QUA E AL DI LA' DELL'ATLANTICO.

FORMULO DUNQUE LE MIE PIU' VIVE CONGRATULAZIONI AI NUOVI DECORATI CHE SI SONO
DISTINTI NEI RISPETTIVI AMBITI D'ATTIVITA', FACENDO EMERGERE LO SPIRITO D'INIZIATIVA E
LA CREATIVITA' ITALIANE E RENDENDO ANCOR PIU' FORTI I LEGAMI E LE SINERGIE TRA ITALIA
E STATI UNITI.

PORGO INFINE IL MIO SALUTO AI PROMOTORI DELL'INIZIATIVA ED AI GENTILI OSPITI,
AUGURANDO OGNI SUCCESSO ALL'ASSOCIAZIONE.

GIORGIO NAPOLITANO



*I membri dell'ASILM Vivian Cardia e Salvatore Salibello
posano con Patricia de Stacy Harrison*



*Il Presidente dell'ASILM, Lucio Caputo con Alessandra
Rotondi di Wine Seduction*