



## **MAM-Maestro d'Arte e Mestiere IV edizione 2022**

### **Milano in festa per il grande saper fare italiano**

**Alla quarta edizione il riconoscimento MAM – Maestro d'Arte e Mestiere,  
premio all'eccellenza artigiana italiana.  
Grande festa a Milano al Teatro e a Palazzo Litta  
per rendere omaggio ai 57 nuovi Maestri del grande saper fare**

*E pronuncia sempre con riverenza questo nome – maestro –  
che dopo quello di padre, è il più nobile, il più dolce nome  
che possa dare un uomo a un altro uomo  
(Edmondo De Amicis)*

**Martedì 4 ottobre 2022 alle ore 11.00**, presso il Teatro Litta di Milano, si è svolta l'emozionante e affollata cerimonia finale di assegnazione dei riconoscimenti **MAM-Maestro d'Arte e Mestiere**.

In una sala gremita e festosa, i **57 Maestri** di questa quarta edizione sono stati premiati tra gli applausi e la commozione generale del pubblico, accorso a rendere omaggio al talento e al savoir-faire inimitabile dei nostri grandi artigiani.

**Fondazione Cogni dei Mestieri d'Arte**, in collaborazione con **ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, ha ideato e promuove questo speciale riconoscimento biennale, un **inedito tributo** dedicato ai Maestri d'Arte italiani, attivi nelle **23 diverse categorie** dell'artigianato artistico (**44 nuovi Maestri**): dalla ceramica alla gioielleria al legno e arredo, dai metalli alla meccanica al mosaico, dalla pelletteria alla stampa d'arte al restauro, dal teatro al tessile... fino ai mestieri del gusto e all'arte dell'ospitalità (**13 nuovi Maestri**).

Con questa iniziativa si è voluto **per la prima volta creare in Italia un titolo di "Maestro d'Arte"** indipendente, colmando una grave mancanza del nostro sistema, per valorizzare e portare all'attenzione del grande pubblico e dei media la straordinaria opera di alcuni dei più significativi protagonisti del nostro artigianato di eccellenza.

#### **I NUOVI ARTEFICI DEL BELLO BEN FATTO**

La prima edizione 2016 ha visto la nascita di un simbolico **Libro d'Oro dell'Eccellenza Artigiana Italiana**, al quale quest'anno si aggiungono i nuovi **57 MAM**, Maestri d'Arte e Mestiere affermati che si sono distinti per particolari meriti professionali e per l'attività svolta in favore della trasmissione del sapere.



**Un drappello straordinario di ormai oltre 280 grandi, i nostri “Tesori Viventi”,** secondo la splendida definizione giapponese, che attende solo di poter accogliere in futuro molti altri Maestri d'eccezione, di cui l'Italia intera è ricchissima, da scoprire, conoscere e amare.

## **I PREMI MAM 2022:**

### **1) Artigianato artistico**

*57 nuovi Maestri, emblema di un modo diverso e più intenso di lavorare, di produrre, di vivere. Scoprire le loro storie significa immergersi in un tempo e in uno spazio preziosi, in cui la vocazione all'eccellenza non turba mai la quieta consapevolezza che queste donne e questi uomini, orgoglio e vanto del nostro Paese, hanno del proprio impegno quotidiano. A coloro che credono nel valore del lavoro, della competenza, dell'originalità e del talento è dedicata la nostra opera di celebrazione dei Maestri d'Arte e Mestiere (Franco Cologni, Presidente Fondazione Cologni).*

#### **CARTA**

Sandro Tiberi

#### **CERAMICA**

Elisabetta D'Arienzo

Guido De Zan

Lucio Liguori

Piero Mazzotti e Androulla Ioannou (FOS)

Mirta Morigi

Carlo Pastore ed Elisabetta Bovina (Elica)

#### **DECORAZIONE**

Sandro Pieri

#### **FLORICOLTURA E GIARDINO**

Eduard Bodi

#### **GIOIELLERIA/ARGENTERIA/OREFICERIA**

Vincenzo Aucella

Paolo Pagliai

Natsuko Toyofuku

#### **ILLUSTRAZIONE/FUMETTO**

Daniela Iride Murgia

#### **LEGNO E ARREDO**

Maurizio Betti

Sebastiano Lunardelli

#### **MECCANICA**

Roberto Rettani

#### **MERLETTI/RICAMI**

Maria Teresa Bergamaschi

Miriam Mauri



### **MESTIERI D'ARTE RARI E CURIOSI**

Anita Cerrato  
Davide Furno  
Saverio Pastor  
Carlo Suino

### **MESTIERI DELLO SPETTACOLO**

Massimo Pieroni  
Luisa Spinatelli

### **METALLI**

Anna Bini Rizzo

### **MOSAICO/PIETRA**

Gabriele Gelatti  
Lorenzo Pusterla

### **PELLETTERIA/CALZATURA**

Andrea Nardi  
Paolo Scafora

### **PROFUMERIA ARTISTICA**

Lorenzo Villoresi

### **RESTAURO E CONSERVAZIONE**

Milena Gigante  
Paola Iazurlo

### **SARTORIA/MODA E ACCESSORI**

Mauro Crimi  
Salvatore Papotto  
Angelo Petrucci  
Michele Sabino

### **STAMPA D'ARTE**

Corrado Albicocco

### **STRUMENTI MUSICALI**

Guido Mariotto

### **TESSILE**

Caterina Alcaro  
Graziella Guidotti

### **VETRO/CRISTALLO**

Massimo Micheluzzi  
Giovanni Nicola  
Cinzia Papucci  
Cesare Toffolo

## **2) Mestieri del gusto e arte dell'ospitalità**

*Sono sinceramente convinto che si debba riconoscere ufficialmente la Cucina Italiana come autentica forma d'Arte e gli attori che la animano come veri artisti, così come accade in altri Paesi come il Giappone o la Francia, dove gli artigiani di ogni disciplina vengono insigniti di un titolo ufficiale e formale, a riconoscimento della grandezza e del bene di cui*



*sono artefici e che con maestria riescono a creare. Proprio come i nuovi Maestri d'Arte e Mestiere che in questa quarta edizione abbiamo premiato (Enzo Malanca, Presidente ALMA).*

**ARTE BIANCA**

Piergiorgio Giorilli

**BAR E MISCELAZIONE**

Agostino Perrone

**CIOCCOLATERIA E CONFETTERIA**

Guido Gobino

**CUCINA**

Aimo e Nadia Moroni

**FORMAGGI**

Giovanni Guffanti Fiori

**GELATERIA**

Andrea Soban

**MACELLERIA**

Michele Varvara

**NORCINERIA**

Arthur Mair

**OSPITALITÀ**

Famiglia Cerea

**PASTICCERIA**

Alessandro Dalmasso

**PIZZERIA**

Simone Padoan

**SALA**

Mariella Organi

**SOMMELLERIE**

Marco Reitano

Un significativo **premio speciale** è stato assegnato a **Ugo La Pietra**, architetto, artista, designer, che in anni e anni di attività ha promosso tutte le principali aree artigiane italiane ed è unanimemente riconosciuto come il grande mentore dei nostri mestieri d'arte e arti applicate.

**IL PREMIO AI SOSTENITORI**

MAM celebra e ringrazia anche i **Sostenitori dei nostri mestieri d'arte**, che nel mondo della scuola, dell'impresa, del patrimonio, delle istituzioni, dei musei, della comunicazione, svolgono un ruolo fondamentale nell'opera di promozione, tutela e diffusione del nostro patrimonio. **10 Sostenitori** sono stati premiati con uno speciale attestato nelle **cinque sezioni previste**, in rappresentanza delle rispettive istituzioni.



## Hanno ricevuto il Premio Sostenitore dei Mestieri d'Arte nelle diverse categorie:

Per la sezione «**La regola del talento**» alle scuole pubbliche e private di alto artigianato:

- *Valter Luca De Bartolomeis*, Direttore Istituto ad indirizzo raro Caselli e Real Fabbrica di Capodimonte;
- *Erasmus Figini*, Fondatore Liceo Artigianale Cometa.

Per la sezione «**Patrimonio**» a musei/collezioni aperte al pubblico e dedicate in tutto o in parte a opere di alto artigianato:

- *Andrea Cancellato*, Direttore ADI Design Museum Compasso d'Oro;
- *Claudio Salsi*, Soprintendente del Castello Sforzesco e Direttore Musei Archeologici e Storici.

Per la sezione «**Impresa dei mestieri d'arte**» a imprese in cui operino atelier artigiani; che svolgano comprovate lavorazioni manuali all'interno della loro produzione; che promuovano attività formative interne o esterne in favore dei mestieri d'arte:

- *Elia Bonacina*, Presidente e CEO Bonacina 1889;
- *Barnaba Fornasetti*, Direttore Artistico Fornasetti.

Per la sezione «**Comunicazione per i mestieri d'arte**» a stampa, media, editori, comunicatori che si siano distinti nella divulgazione sul tema dei mestieri d'arte:

- *Alessandro Cannavò*, Responsabile delle pagine Eventi culturali «Corriere della Sera»;
- *Emanuela Rosa-Clot*, Direttore «Bell'Italia» e «Gardenia».

## UNA STRUTTURA DI GARANZIA

La **speciale struttura organizzativa**, unica nel panorama dei riconoscimenti e premi esistenti, permette ai promotori di arrivare a una valutazione il più possibile rigorosa delle candidature dei Maestri, garantendone l'oggettività e imparzialità.

Per individuare e riconoscere il talento e la maestria secondo criteri di massima trasparenza, indipendenza e fondatezza, i promotori hanno voluto dar vita a specifici **organi di valutazione**, che hanno lavorato nelle diverse fasi con indiscutibile competenza, anche tenendo presenti i **criteri di eccellenza** individuati da Fondazione Cologni sulla base di una approfondita e articolata ricerca. **11 i criteri individuati**, che condensano l'alto saper fare e rappresentano un punto di riferimento per il raggiungimento dell'eccellenza: *Artigianalità, Autenticità, Competenza, Creatività, Formazione e Trasmissione, Innovazione, Interpretazione, Originalità, Talento, Territorialità, Tradizione.*

Per la quarta edizione del MAM è stata ampliata la **speciale Commissione degli Esperti**, che rappresenta un vero patrimonio a supporto di questa iniziativa e a cui è stato demandato il più delicato lavoro preliminare di individuazione delle candidature: la compongono **circa 100 esperti** di notoria perizia, competenti nell'ambito delle diverse categorie artigianali, tra cui storici, docenti e curatori dell'arte e delle arti applicate, direttori di musei e istituzioni culturali, protagonisti del mondo dell'alto artigianato con incarichi



istituzionali, conoscitori e collezionisti di comprovato valore, giornalisti specializzati. La selezione finale allargata è stata poi sottoposta al vaglio e al giudizio finale della **Commissione Generale**, composta da **15 autorevoli nomi** del mondo della cultura, dell'arte, dell'imprenditoria, della comunicazione.

Per quanto concerne la variegata categoria Mestieri del gusto e Arte dell'ospitalità, ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ha dato vita a una propria **Commissione**, composta dai membri del Comitato Scientifico della Scuola, specialisti dei 13 settori di riferimento. A proprio insindacabile giudizio, gli esperti di ALMA hanno espresso **i 13 MAM che sono entrati a far parte della rosa dei 57**.

## UN RICONOSCIMENTO SPECIALE

Nel corso della cerimonia finale presso la Triennale di Milano i 57 MAM hanno ricevuto quale riconoscimento tangibile un oggetto d'arte appositamente realizzato su disegno originale dalla **Scuola dell'Arte della Medaglia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato**. Questa storica scuola d'arte unica al mondo, meta di molti studenti di estrazione internazionale, ha firmato le **fusioni in bronzo** destinate ai Maestri: testimonianza preziosa di uno storico saper fare che dura nel tempo e simbolo poetico della creatività e bellezza dei mestieri d'arte italiani.

Per ognuna delle edizioni del MAM questo prezioso oggetto d'arte cambia, pur restando la sua realizzazione appannaggio della Zecca. Disegnata da un gruppo di talentuosi allievi della Scuola dell'Arte della Medaglia, la fusione scelta per l'edizione 2022 è una raffinata allegoria dell'ingegno artigiano,

La **Fonderia Artistica della Zecca** realizza queste vere e proprie opere d'arte dal bozzetto originale modellato in bassorilievo, attraverso il complesso procedimento artistico della fusione in terra, che prevede diverse fasi di lavorazione manuale.

## LA COMUNICAZIONE DELL'ECCELLENZA

MAM-Maestro d'Arte e Mestiere ha un sito dedicato: **[www.maestrodartemestiere.it](http://www.maestrodartemestiere.it)**

È stata inoltre realizzata una **speciale monografia dedicata ai Maestri dell'edizione 2022** che rende omaggio ai 57 nuovi MAM pubblicandone la biografia e le opere. La pubblicazione è stata offerta in omaggio a tutti gli ospiti presenti.

Grazie alla intensa attività di comunicazione della Fondazione Cologni, di ALMA e dei loro numerosi partner e sostenitori, il riconoscimento MAM-Maestro d'Arte e Mestiere vive al di fuori della premiazione con tutta una serie di importanti iniziative (mostre, portali, pubblicazioni, video, attività social), volte a diffondere e portare all'attenzione del grande pubblico con costante impegno il lavoro dei Maestri MAM, i nostri preziosi "Tesori Viventi".



**Il progetto MAM è posto sotto l'egida di importanti e significativi patrocini istituzionali:**

*Ministero della Cultura*  
*Confartigianato Imprese*  
*CNA*  
*UnionCamere*  
*Michelangelo Foundation for Creativity and Craftsmanship*  
*Fondazione Italia Patria della Bellezza*  
*Symbola Fondazione per le qualità italiane*

L'edizione 2022 del MAM è supportata da *Cartier*.

Alla fine della cerimonia al Teatro Litta **ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** ha offerto agli oltre 200 ospiti nel meraviglioso cortile di Palazzo Litta, scrigno dell'architettura barocca milanese, un **cocktail** all'insegna dell'italianità più autentica, con zone di degustazione di alcuni dei **prodotti tipici** più importanti e celebri nel mondo, provenienti da realtà italiane di assoluta eccellenza, i cui titolari sono tutti Maestri MAM. Tra loro stelle di prima grandezza come Iginio Massari, Davide Comaschi, Renato Brancaleoni, Hansi Baumgartner, Aldo Iacomoni, Franco Cazzamali ed Ezio Marinato.

## **TUTTI I NUMERI DEL MAM**

**1 LIBRO D'ORO DELL'ECCELLENZA ARTIGIANA ITALIANA**  
**57 MAESTRI MAM 2022**  
**44 MAESTRI DELL'ARTIGIANATO ARTISTICO**  
**13 MAESTRI ALMA**  
**10 SOSTENITORI DEI MESTIERI D'ARTE**  
**5 CATEGORIE PER I SOSTENITORI DEI MESTIERI D'ARTE**  
**22 CATEGORIE DELL'ARTIGIANATO DI ECCELLENZA**  
**13 CATEGORIE DEI MESTIERI DEL GUSTO E ARTE DELL'OSPITALITÀ**  
**3 COMMISSIONI**  
**100 ESPERTI**  
**11 CRITERI DELL'ECCELLENZA**

## **I PROMOTORI**

**Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte** è un'istituzione privata non profit, nata a Milano nel 1995 per volontà di Franco Cologni, che ne è il Presidente. Promuove una serie di iniziative culturali, scientifiche e divulgative per la tutela e diffusione dei mestieri d'arte. Con le collane editoriali «Mestieri d'Arte» e «Ricerche» (Marsilio Editori), si propone di ricostruire storicamente la realtà di queste attività di eccellenza fino ai giorni nostri, guardando alla grande tradizione del savoir-faire italiano. Con Carthusia pubblica la collana «Storietalentuose», nata per far conoscere e amare ai giovanissimi le professioni



della grande tradizione artigiana italiana. Ha ideato e realizza il magazine «Mestieri d'Arte & Design», dedicato all'eccellenza del saper fare e del design. Con i tirocini formativi del progetto «Una Scuola, un Lavoro. Percorsi di Eccellenza» sostiene fattivamente la formazione dei giovani nell'alto artigianato e il loro inserimento nel mondo del lavoro negli ultimi 10 anni. Collabora con Starhotels, OMA e Gruppo Editoriale al progetto di mecenatismo "La Grande Bellezza", a sostegno dell'alto artigianato italiano. Svolge un'intensa attività scientifica e didattica collaborando con istituzioni culturali pubbliche e private di prestigio: tra queste Michelangelo Foundation, SDA Bocconi, Politecnico di Milano, IULM, Creative Academy, Centre du Luxe et de la Création, INMA-Institut National des Métiers d'Art, Fondation Bettencourt Schueller. Con Triennale Milano, grazie all'attivazione di una speciale convenzione, collabora alla realizzazione di un fitto programma annuale di esposizioni dedicate alle arti applicate.

**[www.fondazionecogni.it](http://www.fondazionecogni.it)**

#### **In collaborazione con:**

**ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** è il primo e più autorevole centro di formazione professionale dell'Ospitalità e della Ristorazione Italiana a livello internazionale. ALMA dal 2004 forma cuochi, pasticceri, sommelier, professionisti di sala e bar, manager della ristorazione, provenienti da tutto il mondo. ALMA ha sede nella splendida Reggia di Colorno, a pochi chilometri da Parma, città UNESCO della Gastronomia e cuore della Food Valley italiana. La Scuola dispone delle più avanzate attrezzature didattiche, che consentono ai futuri professionisti della ristorazione di acquisire le tecniche più aggiornate e la sapienza delle tradizioni, l'attività pratica e la cultura del cibo, la conoscenza delle materie prime e dei territori dell'enogastronomia italiana: questi sono i valori su cui si basa il metodo didattico di ALMA. Realtà dalla vocazione internazionale, ha sviluppato un network con le migliori scuole di cucina di tutto il mondo. Collaborando con questi prestigiosi partner, ALMA organizza corsi di cucina su misura e insegna agli chef stranieri a diventare ambasciatori della cucina e dei prodotti italiani nel mondo. La Scuola inoltre collabora con oltre 700 tra i più rinomati ristoranti italiani per organizzare i tirocini formativi dei suoi studenti e per collocare i suoi diplomati attraverso il canale di placement ALMA Link.

[www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it)

#### **Per informazioni**

##### **Fondazione Cogni**

MAM-Maestro d'Arte e Mestiere

[Francesco Rossetti](mailto:Francesco.Rossetti@fondazionecogni.it), [mam@fondazionecogni.it](mailto:mam@fondazionecogni.it)

tel 02 89655363

**[www.maestrodartemestiere.it](http://www.maestrodartemestiere.it)**

##### **Ufficio Stampa**

antonella asnaghi & associati

tel 02 48008294

[Antonella Asnaghi](mailto:Antonella.Asnaghi@asnaghiassociati.it) [sinergie@asnaghiassociati.it](mailto:sinergie@asnaghiassociati.it)

[Anna Maria Calegari](mailto:Anna.Maria.Calegari@asnaghiassociati.it) [am.calegari@asnaghiassociati.it](mailto:am.calegari@asnaghiassociati.it)

##### **Alma**

ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

tel. 0521 525287

[Giacomo Bullo](mailto:Giacomo.Bullo@scuolacucina.it) [giacomo.bullo@scuolacucina.it](mailto:giacomo.bullo@scuolacucina.it)

[comunicazione@scuolacucina.it](mailto:comunicazione@scuolacucina.it)