



RUY OHTAKE - ARCHITETTO

Laureatosi presso la Facoltà di Architettura e Urbanistica dell'Università di San Paolo (FAU), l'architetto paulista Ruy Ohtake firma con il suo linguaggio più di trecento opere realizzate in Brasile e all'estero negli ultimi tempi. Nella sua architettura, abbina la ricerca tecnologica ai materiali dell'industria edile brasiliana, con grande plasticità, convinto che l'architettura si completi quando l'opera è conclusa. Grazie a ciò, la sua è un'opera autorevole e sensibile alle nostre condizioni e necessità. Impegnato nel realizzare un'architettura contemporanea avendo l'innovazione come principio, Ruy Ohtake riesce a lasciare la sua impronta in progetti destinati ai più diversi scopi: opere pubbliche, cinema, teatri, edifici con appartamenti, uffici e abitazioni.

Nel 2007, è stato premiato con il "Colar de Ouro" (collana d'oro), il principale riconoscimento dell'Istituto Brasiliano degli Architetti. Ha ricevuto i titoli di Professore Emerito presso la Facoltà di Architettura di Santos e di Professore Honoris Causa dell'Università Braz Cubas. La sua fama internazionale lo ha portato a integrare il selezionato gruppo degli architetti invitati nel 20° Congresso dell'Unione Internazionale degli Architetti, che ha avuto luogo a Pechino nel 1999, insieme a Jean Nouvel e Tadao Ando nell'intervento realizzato presso l'Assemblea del Popolo per un pubblico di 6 mila architetti. Nel 2008 Ruy Ohtake è stato invitato a organizzare una mostra speciale per festeggiare i 60 anni della FAU.

Elogiato da Oscar Niemeyer per la libertà plastica della sua architettura, il disegno di Ruy Ohtake è presente nelle vie di importanti città brasiliane e straniere. A San Paolo, gli alberghi Unique e Renaissance rappresentano due delle sue creazioni più recenti, così come il terminal viario urbano Tiradentes, il Centro Culturale Guarulhos (Adamastor), l'Istituto Culturale Tomie Ohtake, il Parco Ecologico Tietê (in corso di completamento) e il progetto dell'edificio Santa Catarina.

Ha firmato anche dei progetti a Brasilia, come il Brasilia Alvorada Hotel e il Laboratorio dell'Unione Chimica. Ora si trova impegnato nel progetto dedicato alla realizzazione del grande Acquario che permetterà al pubblico di ammirare la fauna acquatica della regione del Pantanal, nello Stato brasiliano di Mato Grosso. Ohtake si dedica anche allo sviluppo di progetti per la favela paulista di Heliópolis. All'estero, Ohtake ha firmato i progetti dell'Ambasciata brasiliana e della residenza dell'ambasciatore a Tokyo, realizzando anche il Club delle Americhe a Santo Domingo (Repubblica Dominicana), così come i Giardini e il Museo all'Aperto presso l'Organizzazione degli Stati Americani, negli USA. La sua opera lo ha portato alla realizzazione di mostre, esposizioni individuali e conferenze in Brasile e all'estero.

ALEX ATALA - CHEF

Irrequieto e creativo, Alex Atala è noto in Brasile e all'estero per sfruttare le peculiarità gastronomiche degli ingredienti nativi e tipici brasiliani partendo da modalità classiche abbinare a tecniche moderne di preparazione in cucina.

Chef e proprietario del premiato ristorante D.O.M. - acronimo di Deo Optimo Maximo - Atala è il più premiato chef brasiliano. Dall'apertura avvenuta circa dieci anni fa, il ristorante D.O.M. ha ricevuto i più



ambiti riconoscimenti dalla stampa specializzata sul piano nazionale e internazionale, conquistando una clientela fedele e sempre presente.

Ultimamente Alex Atala ha ottenuto ulteriori riconoscimenti di portata internazionale per il suo ristorante.: tra i più significativi è la classifica tra i 50 migliori al mondo, secondo la pubblicazione britannica "Restaurant Magazine" che lo classifica al 18° posto, il migliore dell'America Latina, così come il Premio San Pellegrino, uno dei più ambiti dai professionisti della ristorazione.

ROBERTO BAVA

Rappresenta la quarta generazione dei produttori Bava, con i fratelli Giulio e Paolo. Laureato in Business Administration e Marketing Internazionale all'Università di Torino gestisce le esportazioni e il marketing delle aziende di famiglia con il titolo di "Fun Manager" riuscendo a portare in azienda le sue passioni personali legando la musica al mondo del vino e organizzando concerti nelle cantine e tra i filari delle vigne.

È noto per i suoi molteplici interessi culturali, colleziona vini da messa ed è considerato tra i maggiori esperti di cioccolato essendo fondatore dell'associazione nazionale Compagnia del Cioccolato.

Ideatore di innumerevoli eventi che promuovono la cultura del vino, Roberto Bava è giudice di concorsi enologici in Italia e all'estero, in particolare Londra, Tokyo e BombaY.

GIULIO COCCHI SPUMANTI

La Giulio Cocchi Spumanti nasce 120 anni fa dall'intuizione di un giovane pasticcere fiorentino che, trasferitosi ad Asti, allargò l'orizzonte del proprio laboratorio artigianale confrontandosi con la creazione di liquori e spumanti.

Giulio Cocchi iniziò così nel 1891 a preparare spumanti con il metodo classico e vini speciali che ebbero immediato e travolgente successo, anche grazie all'apertura di diverse filiali di degustazione e vendita: già nel 1913 se ne contavano sette nel solo Piemonte e tre all'estero.

Negli anni la Giulio Cocchi Spumanti ha mantenuto la tradizione dei prodotti storici ideati dal fondatore come il Barolo Chinato (ormai un'icona della categoria), l'Americano e lo Storico Vermouth di Torino e ha conservato il carattere artigianale legato alla qualificata produzione sia del fragrante Asti docg sia del metodo classico Alta Langa di cui interpreta i cru e le riserve con cuvée speciali.



BAVA

Bava è una moderna azienda vitivinicola familiare con una chiara identità piemontese.

La famiglia possiede vigneti nel paese di Cocconato dalla metà del 1600 ed è dal 1911 che la casa vinicola produce vini dalle tenute di proprietà tra Langhe e Monferrato.

Nelle cento vendemmie di storia aziendale e nelle quattro generazioni che si sono succedute alla guida delle cantine e dei vigneti la crescita imprenditoriale, culturale e qualitativa è stata costante nello stile tutto piemontese dei piccoli passi.

Il marchio Bava è oggi sinonimo di affidabilità e qualità, creatività e ricerca scientifica: un'azienda da scoprire, in continua evoluzione, con cantine ricche di annate importanti e vini nuovi nati pensando all'identità del territorio e all'idea vincente del gusto italiano sui mercati internazionali.