

---

## [Informazione economica](#)



Lunedì 18 Settembre 2023

# **Agrifood Future: a Don Alfonso 1890 assegnato il premio alla carriera**

*Il premio alla carriera è stato conferito dal Presidente Nazionale di Unioncamere Andrea Prete ai coniugi Alfonso e Livia Iaccarino per i primi 50 anni del ristorante “Don Alfonso 1890”*

Salerno, 18 settembre 2023 – “Don Alfonso 1890”, primo ristorante del Sud Italia a ottenere tre stelle Michelin, compie cinquant’anni, e, nel contesto di “Agrifood Future”, la cinque giorni organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno per discutere sul futuro del settore dell’agroindustria, riceve il premio alla carriera.

Consegnato oggi ad Alfonso e Livia Iaccarino, il premio è stato conferito da Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere, e da Francesco Russo, Prefetto di Salerno, *“per il lavoro svolto in questi anni, per aver diffuso la cultura dell’alimentazione mediterranea in tutto il mondo e per aver rilanciato il territorio campano quale hub alimentare a livello internazionale, contribuendo allo sviluppo di tutto il sistema imprenditoriale. Grazie al lavoro di tutta la famiglia Iaccarino, pionieri della valorizzazione della biodiversità in tavola e attenti alla salute del pianeta e dei consumatori, grandi passi avanti sono stati fatti.”*

“Siamo molto fieri di poter consegnare questo premio ai coniugi Iaccarino, che hanno contribuito a valorizzare sulla tavola i prodotti del nostro territorio, rilanciando a livello nazionale e internazionale le tante eccellenze locali.” – Ha commentato **Andrea Prete, Presidente Nazionale di Unioncamere**.

---

“Unendo tradizione e sperimentazione, *Don Alfonso 1890* rappresenta un modello di alta cucina sempre attenta alla dimensione etica e sostenibile del cibo, perno da cui prende spunto anche Agrifood Future. Simbolo di “buona impresa”, *Don Alfonso 1890* in questi cinquant’anni ha generato un valore aggiunto di cui ha beneficiato tutto il sistema imprenditoriale del territorio.”

Nell’ambito dell’evento che si sta svolgendo in questi giorni a Salerno, Alfonso Iaccarino guiderà anche una squadra di giovani chef provenienti dall’Istituto Alberghiero “Roberto Virtuoso” di Salerno per curare una *social dinner* preparata con tutte le eccedenze delle migliori produzioni del territorio, nell’ottica di contrastare gli sprechi alimentari. Una tavolata per 500 persone sarà allestita sul lungomare di Salerno la sera del 20 settembre e sono state allertate in tal senso tutte le mense che si occupano degli indigenti e il banco alimentare.

*Don Alfonso 1890* riaprirà nel 2024 completamente rinnovato, proponendosi come primo ristorante a impatto zero.

Ultima modifica

Martedì 26 Settembre 2023

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Media 4 (1 vote)

Aliquota

Argomenti

[agrifoodfuture](#)

[turismo](#)

[enogastronomia](#)