



FOODCOMMUNITY

by **MAG**

# LE TAVOLE DELLA LEGGE

## 2023

In principio Dio consegnò a Mosè il decalogo, dieci tavole di pietra contenenti le leggi per un buon vivere. Le leggi hanno poi cambiato veste, seguendo luoghi e consuetudini, e raggiungendo vari livelli di complicazione. Questa guida non intende stabilire ordini o regole, ma creare un ponte, raccontando le tavole più amate da quell'avvocatura d'affari che il business, oltre a masticarlo, lo fa.



di *letizia ceriani*

L'ultimo triennio ha messo a dura prova il panorama gastronomico mondiale, sul piano concettuale e sul piano finanziario. La crisi pandemica prima e la recessione economica poi, hanno costretto gli addetti al settore della ristorazione a riconsiderare e calmierare le proprie mosse, ma soprattutto, a reinventarsi. Nonostante le premesse non proprio rosee, non sono mancate le (belle) sorprese; alcuni ristoranti sono sorti dal nulla, altri hanno cambiato veste. Il sano intreccio tra innovazione e tradizione ha concepito scenari inediti e progetti intriganti, contando, oggi più di ieri, sulla cooperazione tra generazioni e sulla fertilità di territori che celano molti non detti.

**Comfort, più che "fine".** Un anno fa usciva nelle sale *The Menu*, il buon thriller del regista britannico Julian Slowik, che metteva a tema il fine dining, la sua attualità, la sua follia, il suo declino (era davvero così?). Qualche mese dopo il più volte eletto miglior ristorante al mondo Noma di Copenhagen, ha annunciato l'impossibilità (o volontà) di sostenere economicamente il locale e, quindi, la chiusura entro il 2025. La diatriba tra chef stellati e chef-e-basta, alta ristorazione e ristorazione-e-basta, si è intensificata diventando più sostanziale: alla fine, cosa rimane? Quando un'esperienza gastronomica è degna di nota? Non si tratta solo dell'appagamento della pancia piena, ma della gioia di un istante di convivialità che solo il cibo sa dare. Non risolveremo in questa sede il dibattito sulla sussistenza del genere del fine dining, non

temete... A noi basti (per ora) sostare nella zona comfort del buon cibo, qualunque forma abbia, e della buona tavola.

**Le tavole della legge.** Arriviamo ora alle nostre tavole. L'Italia, quest'anno, ha dato prova di grandi capacità creative, imprenditoriali, pionieristiche. I grandissimi hanno rinnovato la nostra fiducia, ma abbiamo anche assistito alle incredibili performance di volti nuovi entrati nel firmamento delle star della cucina gourmet internazionale... e, sia chiaro, a noi non piace solo il gourmet. Così abbiamo deciso di stilare una piccola selezione delle eccellenze che si sono contraddistinte in questo arco di tempo, forse breve ma a nostro giudizio (insindacabile, neanche a dirlo) eloquente. Hanno rapito la nostra attenzione quelle realtà che hanno aggiunto qualcosa in più al panorama nazionale; quelle che hanno saputo sfruttare il territorio in maniera nobile, supportando i piccoli produttori locali, rendendo il vegetale protagonista dei piatti, tessendo trame e percorsi alternativi; abbiamo goduto di quelle cucine che hanno giocato con la tradizione, introducendo espedienti contemporanei ma di facile comprensione; abbiamo incontrato le nuove leve, che hanno ancora tanto da limare ma che stanno già facendo grandi cose; ci siamo riempiti gli occhi di cornici meravigliose, viste mozzafiato e un'ospitalità squisitamente italiana; ci siamo divertiti, infine, apprezzando la creazione di piatti non solo belli ma anche buoni. Prendete e mangiatene tutti, questo è il decalogo della gastronomia... pensato per le nostre community d'affari, di oggi e di domani.

## Categoria:

# PROGETTO IMPRENDITORIALE



### CASA PERBELLINI - 12 APOSTOLI

È stata una delle operazioni dell'anno e ha visto Giancarlo Perbellini, maestro indiscusso della cucina italiana, trasferire il suo Casa Perbellini (2 stelle Michelin) da Piazza San Zeno al Vicolo Corticella San Marco a Verona per ampliare la sua cucina, in senso fisico e teorico, proprio nel luogo d'inizio della sua carriera, il 12 Apostoli. Il focus non cambia (perché non ne ha bisogno): portare ricette che risvegliano la memoria del gusto, un classico - quello vero - che non stanca mai.

**INDIRIZZO** Vicolo Corticella S. Marco, 3, 37121 Verona (VR)

**CONTATTO** 045 596999

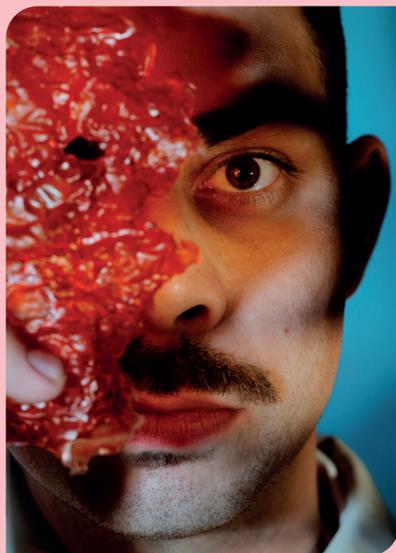


### CONTRADA BRICCONI

A Oltressenda alta in provincia di Bergamo, il progetto di riqualificazione di Giacomo Perletti e dello chef Michele Lazzarini trova compimento nel 2022 nel fine dining della Contrada Bricconi, stella verde e rossa della Michelin. Accompagna Lazzarini una brigata giovane e attenta al servizio, e la montagna nei piatti fa il resto. Dalla trota alla brace, alla selvaggina allevata a chilometro zero, tutto racconta il recupero della tradizione montanara all'interno di uno studio senza riserve dell'ingrediente. Storia e nuovo si uniscono nei piatti e negli ambienti, dal design pulito ed essenziale.

**INDIRIZZO** Via Bricconi, 3, 24020 Oltressenda alta (BG)

**CONTATTO** 351 548 9493



### HORTO RESTAURANT

La scuola Cook The Mountain, figlia della mente di Norbert Niederkofler, rivive nell'esperienza ideata da Alberto Toè che quest'anno ha agguantato non solo la stella rossa della Guida Michelin, ma anche quella dedicata alla sostenibilità. Horto, dall'alto dei tetti meneghini, porta un concetto di cucina intrinsecamente legata al territorio, ai produttori e alla valorizzazione di un tempo nuovo, un «tempo etico» che trascina l'ospite verso una nuova dimensione sensoriale.

**INDIRIZZO** Via S. Protaso, 5, 20121 Milano (MI)

**CONTATTO** 02 3651 7496



### SUSTANZA

Dopo dieci anni a Milano, lo chef Marco Ambrosino apre il ristorante gastronomico Sustanza a Napoli, parte del visionario progetto ScottoJonno. La cucina come tema politico, motivo caro ad Ambrosino, torna in scena per raccontare la necessità di un cambio di rotta che inizia a interrogare tutti i professionisti del settore. Con un deciso focus sul vegetale, da concepire come possibilità e non come vincolo, la cucina di Sustanza rimane intrinsecamente mediterranea, e cioè intrisa di mescolanza mediterranea, fonte inesauribile di gusto e storicità.

**INDIRIZZO** Galleria Principe di Napoli, 13, 80135 Napoli (NA)

**CONTATTO** 081 379 5766



### VERSO RISTORANTE

Con la loro prima avventura da solisti, i fratelli Mario e Remo Capitaneo agguantano due stelle Michelin in un colpo solo. Affinati nelle cucine del maestro Enrico Bartolini, i Capitaneo immaginano e realizzano un ristorante in cui la barriera fra sala e cucina si dissolve mettendo al centro lo chef's table e il rapporto con il cliente in una cucina sconfinante e aperta. Il ristorante Verso, in Piazza Duomo a Milano, avvolge gli spazi di un fermento creativo che esprime le due diverse anime degli chef, che trovano assonanza in una proposta unica a Milano.

**INDIRIZZO** P.za del Duomo, 21/secondo piano, 20121 Milano (MI)

**CONTATTO** 02 8975 0929

# Categoria:

# CHEF

# UNDER 35



## SAMUEL CARUGATI

Tra i più giovani chef stellati del Paese, Carugati ha fondato insieme ai soci Fabio Rovisi e Carolina Moro il collettivo Cookerz, che sovrintende sia al ristorante di St. Moritz che al tapas, wine & cocktail bar Piazzetta di Cernobbio, sul Lago di Como, aperto quest'anno. Lo chef Carugati si distingue per l'approccio innovativo e per l'originalità del format: la tradizione gastronomica nostrana tradotta in tapas, strizzando l'occhio ai trend più contemporanei dell'alta cucina contemporanea.

**INDIRIZZO** Via Tinus 9, 7500 St. Moritz, Svizzera

**CONTATTO** +41 81 833 34 34



## CARLOTTA DELICATO

Classe 1994, Carlotta Delicato nel suo ristorante in provincia di Rieti concentra un bagaglio internazionale valorizzato dal territorio. Delicato è gestito dalla chef Carlotta insieme al marito ed è una dichiarazione d'intenti: la filosofia ruota attorno ai concetti di artigianalità e familiarità. Il mood essenziale interpreta e scrive menù stagionali basati sull'utilizzo di carni locali, pesce d'acqua dolce e verdure e ortaggi del suo orto. Rispetto e creatività fanno della cucina di Delicato una cifra stilistica unica.

**INDIRIZZO** Via Umberto I, 2, 02043 Contigliano (RI)

**CONTATTO** 0746 249202



### SABRINA MACRÌ

Dopo aver frequentato l'ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Sabrina Macrì, classe 1996, viene accolta dalla famiglia Alajmo lavorando a Venezia al Ristorante Quadri. Dal 2018 entra nella brigata di Aimò e Nadia, dove matura e affina la sua firma stilistica. Tra le più promettenti giovani cuoche del Belpaese, Macrì è oggi alla guida del "pop" Bistrò del Gruppo, dove celebra il suo amore per la ristorazione con l'eleganza della semplicità, giocando e sfidando la tradizione senza però mai tradirla.

**INDIRIZZO** Via Matteo Bandello, 14, 20123 Milano (MI)

**CONTATTO** 02 4802 6205



### JACOPO TICCHI

Della frollatura del pesce, il riminese Jacopo Ticchi è diventato ormai uno dei maggiori rappresentanti del Paese. La sua Trattoria Da Lucio maneggia le materie prime locali con grande personalità e schiettezza, contando su una brigata fresca, competente e molto romagnola. In tavola si condivide tutto: crudi, cotti, (buonissimi) vegetali. Grande la sensibilità di Ticchi per il benessere del mare: ormai da due anni, il fermo pesca accende l'inventiva di Ticchi che riorganizza la carta in base alla disponibilità...e alla fantasia.

**INDIRIZZO** Viale Amerigo Vespucci, 71, 47921 Rimini (RN)

**CONTATTO** 0541 161 2020



### LORENZO VECCHIA

Nella Guida Michelin 2023, Ahimè si aggiudica il macaron verde per la sostenibilità. E appena si varca la soglia del regno del milanese Lorenzo Vecchia si coglie subito il suo stile. Ortaggi, fermentazione, accostamenti e contrasti, vino rigorosamente naturale. Nella Grassa piace molto la proposta contemporanea di Ahimè, il cui patron, Lorenzo Costa, è lo stesso di Calmo, Scuro e Allegra, accomunati da un nuovo mood conviviale. Bologna si sta forse riprendendo il posto che le appartiene? Ahimè aiuta decisamente.

**INDIRIZZO** Via S. Gervasio, 6e, 40121 Bologna (BO)

**CONTATTO** 051 498 3400

## Categoria:

# RISTORAZIONE IN HOTEL



### CANOVA RESTAURANT BY SADLER, BAGLIONI HOTEL LUNA

Situato nel cuore della Serenissima, a pochi passi dall'ingresso di piazza San Marco, Canova Restaurant è la proposta fine dining di Baglioni Hotel Luna. Un luogo elegante e raccolto dove gli ospiti possono assaporare la cucina gourmet di Chef Sadler attraverso un menu raffinato e dal respiro internazionale. La carta propone una cucina ricercata, salutare e sostenibile, attraverso piatti gourmet che uniscono la cucina regionale italiana e lo stile innovativo di Chef Sadler, affiancato dal Resident Chef Gennaro Balice.

**INDIRIZZO** Baglioni Hotel Luna, San Marco, 1243 - 30124, Venezia (VE)

**CONTATTO** 041 804 0062



### RISTORANTE MORBIDO - QUARK HOTEL MILANO

Andrea Ribaldone è tra i protagonisti del rilancio del Quark Hotel, e cura l'intera offerta gastronomica. Nella carta del Morbido, concentra ed espleta la filosofia della semplicità, coerente con il prodotto locale, interpretando personalmente gli archetipi della cucina lombarda. La sfida che il ristorante si propone è quella di mantenere un livello alto anche nella banchettistica, prediligendo i prodotti provenienti da aziende e cascine dei dintorni - seguendo il concept di Ribaldone del "chilometro buono" -, giocando con una grande varietà di vegetali ed eliminando materie prime standardizzate e industriali.

**INDIRIZZO** Via Lampedusa, 11/A, 20141 Milano (MI)

**CONTATTO** 02 847391



### PELLICO 3, PARK HYATT

Park Hyatt, 5 stelle lusso di Milano Centro, ha al suo interno il ristorante gastronomico Pellico 3 ed è Guido Paternollo, classe 1991, tra le promesse dell'alta ristorazione italiana, a tenerne le redini. Tradizione, stagionalità ed eleganza raccontano la filosofia dello chef che concepisce i vari percorsi come bacino d'ascolto dei proprio ospiti, affinché il piatto sia veicolo per «innescare una memoria, generare familiarità». Paternollo ha imparato dai grandi - Bartolini, Ducass e Alleno - e ci si aspetta da lui grandi cose.

**INDIRIZZO** Via Silvio Pellico, 3, 20121 Milano (MI)

**CONTATTO** 02 8821 1234



### RED, PALAZZO BN

All'interno della sede storica del Banco di Napoli a Lecce, Palazzo BN apre nel 2020 come boutique hotel. Al suo interno, il ristorante gourmet RED ha 30 coperti e due percorsi gastronomici che ripercorrono la regione, per mare e per terra, seguendo l'andamento delle stagioni. La cucina è in mano allo chef Simone De Sisto che, formatosi con Bottura, si concentra sulla lavorazione delle materie prime del territorio e dei vegetali, senza fronzoli e andando dritto al cuore dei piatti.

**INDIRIZZO** Via XXV Luglio, 73100 Lecce (LE)

**CONTATTO** 0832 408721



### SALEBLU - LA PESCHIERA HOTEL (BA)

Nel boutique hotel 5 stelle lusso La Peschiera vicino a Monopoli, il ristorante Saleblu è la punta di diamante della proposta gastronomica votata al mare. La visione culinaria dell'executive chef Vincenzo Montanaro si concentra sul concetto di piatto come assoluto: gli ingredienti sono tutti colti nella loro interezza. Calorose le portate, che racchiudono tanta pugliesità, ma che guardano alla cucina di domani, tradizionale e innovativa.

**INDIRIZZO** Contrada Losciale, 63, 70043 Capotondo (BA)

**CONTATTO** 342 551 6758

## Categoria:

# TRADIZIONE E INNOVAZIONE



### DANIEL CANZIAN RISTORANTE

Divertire è la chiave di volta del *modus vivendi* dello chef Daniel Canzian, da dieci anni alla guida del ristorante omonimo. Cucina veneta tradizionale e impiattamenti moderni, poche moine e gusti veraci, fanno dell'arte di Canzian una garanzia nel cuore di Brera a Milano. Interessato alla formazione giovanile e all'emancipazione della buona cucina, Canzian mette nella sua arte ricerca, stagionalità ed essenzialità degli ingredienti, nella forma e nella sostanza.

**INDIRIZZO** Via Castelfidardo angolo via San Marco, 20121 Milano (MI)  
**CONTATTO** 02 6379 3837



### LUOGO DI AIMO E NADIA

Il percorso di Aimo e Nadia inizia ormai 60 anni fa come progetto celebrativo della cultura gastronomica italiana. Gli chef Negrini e Pisani se ne fanno portatori tutt'oggi, edificando ponti tra memoria e contemporaneità insieme a Stefania Moroni, ceo del gruppo ed erede della coppia. Con due stelle Michelin, Luogo è fulcro e cuore di questa visione, vestendo di interpretazioni originali i linguaggi e i sapori del passato. L'ingrediente, da Luogo, non è mai fine a se stesso ma sempre un viaggio.

**INDIRIZZO** Via Privata Raimondo Montecuccoli, 6,  
20147 Milano (MI)  
**CONTATTO** 02 416886



### RISTORANTE SIGNUM

Eoliana di nascita e di intenti, la giovane chef Martina Caruso continua a illuminare l'isola di Malfa, cuore enogastronomico dell'isola di Salina. Nel ristorante Signum - all'interno del pentastellato hotel omonimo - la cultura eoliana si fonde con quella siciliana per concepire un gusto sincero nuovo e fresco. Trapunto della stella verde e di quella rossa della Guida, la cucina del Signum perlustra il mediterraneo, da ieri a oggi.

**INDIRIZZO** Via Scalo, 15, 98050 Malfa Salina (ME)

**CONTATTO** 090 984 4222



### TRATTORIA CONTEMPORANEA

In Trattoria Contemporanea lo chef Davide Marzullo, classe 1996, non ha mai avuto paura di sbagliare e ha osato. La prima stella Michelin arriva nel 2022, a un anno dall'apertura. Il concetto di contemporaneità si incarna negli spazi, aperti e accoglienti, nel servizio, spiritoso e attento, e nel viaggio, raccontato dal menu. Tecnica e creatività si abbracciano, creando sapori audaci, golosi, semplici e al contempo complessi. Trattoria Contemporanea è la generazione di domani: pop, creativa e professionale.

**INDIRIZZO** Via del Ronco, 10, 22074 Lomazzo (CO)

**CONTATTO** 02 8089 6040



### VOLTA DEL FUENTI

Cucina povera e cucina gourmet trovano pace nei piatti di Michele De Blasio che guida la brigata del Volta del Fuenti, all'interno della meravigliosa balconata dei Giardini del Fuenti, in Costiera Amalfitana. I percorsi dello chef riflettono le origini di una materia prima di primissima scelta che raccontano un territorio enogastronomico in stato di grazia. Accanto a una sempre rispettosa manipolazione dell'ingrediente, la nobile missione di evitare zucchero e sale per esaltare i sapori primordiali.

**INDIRIZZO** Km 47+300, S.S. 163 Amalfitana, Str. località Fuenti, 84019 Vietri sul mare SA

**CONTATTO** 351 001 0654

# Categoria:

# SOSTENIBILITÀ



## IL COLMETTO

Un agriturismo. Così ama definirsi Il Colmetto, progetto franciacortino nato nel 2016 e fondato sui pilastri della stagionalità e della sostenibilità. Il ristorante è la genuina conseguenza del quotidiano potenziamento e rinnovamento delle tradizioni agricole locali in caseificio e in bottega. Gli ingredienti sono quasi totalmente autoprodotti, l'accoglienza curata nel dettaglio. A capo della brigata c'è Riccardo Scalvinoni che propone piatti buoni, golosi, completi, prestando particolare attenzione a salse e sfumature che ammiccano a un certo sapor nordeuropeo.

**INDIRIZZO** Via Finilnuovo, 9/11, 25050 Rodengo Saiano (BS)  
**CONTATTO** 030 681 1292



## INNOCENTI EVASIONI

Nella primavera 2023, Innocenti Evasioni dal 1998 in Via della Bindellina a Milano, cambia location, si è allargata, seguendo la sana ambizione dello chef Tommaso Arrigoni e la naturale evoluzione del tempo e della gastronomia. Elegante e concreta, la cucina di Arrigoni, italiana e milanese, si fa strumento di divulgazione di una cultura del cibo rispettosa dell'ambiente e di chi la fa. Il secondo atto di Innocenti Evasioni è contemporaneo, luminoso e gode di un orto interno.

**INDIRIZZO** Via Giuseppe Candiani, 66, 20158 Milano (MI)  
**CONTATTI** 02 3300 1882



### I TENERUMI

La sostenibilità delle materie prime, coltivate nell'orto del ristorante I Tenerumi - racchiuso nella paradisiaca cornice del Therasia Resort sull'isola di Vulcano - è il primo pensiero dello chef campano Davide Guidara. I percorsi di degustazione della cucina accompagnano il commensale in un viaggio alla scoperta del vegetale nella sua totalità. Negli anni Guidara ha stilato un vero e proprio "Manifesto di Nuova Cucina Vegetale", dichiarazione di intenti dimostrata dai fatti, con tecnica, creatività e consapevolezza.

**INDIRIZZO** Isola di Vulcano, 98050 Vulcanello (ME)

**CONTATTO** 090 985 2555



### LORTO DI NORDELAIA

A soli trent'anni, Charles Pearce, originario di Greenwich, guida la cucina del ristorante Lorto all'interno dell'hotel Nordelaia nell'Alto Monferrato. Nella sua filosofia la tradizione piemontese cerca un equilibrio tra carni e vegetali, nell'ottica di un progetto gastronomico basato sull'economia circolare, e la territorialità. Tra orti, giardini e design, Pearce fonde elementi chiave della cucina autoctona e un tocco innovativo squisitamente british.

**INDIRIZZO** Via Piazze, 14 - 16, 15010 Cremolino (AL)

**CONTATTO** 0143 038045



### VENISSA

God save Venissa. Zero plastica, piatti con meduse e granchi blu, tanto orto e cotture alternative. Il ristorante gestito dai compagni di cordata - nel lavoro e nella vita - Chiara Pavan e Francesco Brutto mette l'etica al primo posto, insieme alla grande qualità. Gemma della Laguna veneziana, il Venissa porta avanti il manifesto di una condotta a favore dell'ambiente nella proposta di due menù, uno da sette e uno da dieci portate, che sanno di mare e di terra...a mo' di Venissa.

**INDIRIZZO** Fondamenta di Santa Caterina, 3, 30142 Venezia (VE)

**CONTATTO** 041 527 2281

## Categoria:

# MENU CREATIVO



### AUTEM\*

Autem\* è il ristorante dello chef Luca Natalini, dove è la natura a decidere le portate. Il menù viene scritto a mano ogni giorno in base alla disponibilità della materia prima, in maniera funzionale agli ecosistemi e all' economia circolare. Autem in latino significa "ancora" ma anche "e inoltre", una congiunzione tra opposti non ancora espressa. In questo incontro/scontro, lo chef Luca Natalini pone le basi della sua cucina, in perfetto equilibrio tra gastronomia e ambiente, adeguando tecniche e preparazioni agli ingredienti disponibili.

**INDIRIZZO** Via Serviliano Lattuada, 2 - 20135 Milano  
**CONTATT** 351 278 0368



### CONTRASTE

Contraste è un modo di vivere innanzitutto - ma non solo - la gastronomia. Giocosso, goloso, accattivante... è fatto a immagine e somiglianza di Matias Perdomo, chef e patron. Chi cena da Contraste rimane stupito, e questo è esattamente lo scopo dei percorsi pensati dalla cucina: menù a mano libera, apparentemente senza criterio, e invece precisissimi nella successione, di gusti, visioni e consistenze. Sempre elettrizzante lasciarsi coccolare da Perdomo e il suo team.

**INDIRIZZO** Via Giuseppe Meda, 2, 20136 Milano (MI)  
**CONTATTO** 02 3652 4843



### DALLA GIOCONDA

Con una terrazza mozzafiato a picco sul mare marchigiano, il ristorante Dalla Gioconda a Gabicce Monte – che vanta già stella rossa e stella verde della Francese – è una delle mete gourmet più modaiole degli ultimi tempi. Dalla Gioconda cresce in un contesto votato per sua natura alla sostenibilità ambientale e lo chef Davide Di Fabio, scuola Osteria Francese, realizza piatti, legati sì al mare e alla tradizione del territorio, ma densi di idee innovative, estrema precisione e grande afflato estetico.

**INDIRIZZO** Via dell'Orizzonte, 2, 61011 Gabicce Monte (PU)

**CONTATTO** 0541 962295



### LA MADERNASSA

Ristorante e idilliaco resort, La Madernassa non è solo un ristorante che vanta una stella Michelin, ma è un vero e proprio borgo gourmet nel cuore delle Langhe, nella zona del Roero. La qualità degli ingredienti è esaltata dalla cura appassionata dello chef Giuseppe D'Errico che, nella composizione scenica dei piatti, fa incontrare salse e materia prima del territorio in un tripudio di colori e sapori. Molto interessante anche la carta dei vini, da degustare sulla bellissima terrazza.

**INDIRIZZO** Reg. Lora, 2, 12050 Guarene (CN)

**CONTATTO** 0173 611716



### L'IMBUTO

Cristiano Tomei è un cuoco eclettico e audace, noto per l'estro creativo dei suoi piatti e gli accostamenti originali. Nel suo stellato lucchese Imbuto, connubio fortuito tra piacere e immaginazione tutto da esplorare, è possibile scegliere uno dei tre percorsi degustazione, uno diverso dall'altro. Il locale si trova presso il Palazzo Pfanner di Lucca, dotato di uno splendido giardino barocco in stile italiano progettato agli inizi del Settecento da Filippo Juvar. Storia e contemporaneità vanno a nozze.

**INDIRIZZO** Piazza del Collegio 7, 55100, Lucca (LU)

**CONTATTO** 331 930 8931

# Categoria:

# CHEF DELL'ANNO



## ANDREA APREA

Napoletano, classe 1977, Andrea Aprea ha portato sulla scena gastronomica italiana il senso di una ricerca tra memoria e presente, anteriorità e attualità, attingendo dalle esperienze lavorative in Italia, Asia e Gran Bretagna. La cucina dello chef Aprea si propone di innescare un processo di scambio tra differenti luoghi dell'esperienza attraverso i cinque sensi. Chef e Patron dell'omonimo ristorante all'ultimo piano della Fondazione Luigi Rovati, al civico 52 di Corso Venezia a Milano, ha ottenuto la prima stella Michelin a pochi mese dall'apertura, e la seconda l'anno successivo.

**INDIRIZZO** Corso Venezia, 52, 20122 Milano (MI)

**CONTATTO** 02 3827 3030



## ENRICO BARTOLINI

13 è diventato un numero magico per Enrico Bartolini. A soli 44 anni, è ufficialmente il cuoco con più macarons sulla giacca d'Italia. Ogni ristorante, tra Lombardia, Toscana, Campania, Veneto e Sardegna, che porta la sua firma, incarna un pensiero fondato sulla valorizzazione del territorio, della biodiversità e del talento delle persone. Della "classicità contemporanea" Bartolini ha ricavato un vero e proprio metodo di lavoro che si esplica in una costante sperimentazione di strade sempre perfettibili.

**INDIRIZZO** Via Tortona, 56, 20144 Milano (MI)

**CONTATTO** 02 8429 3701



### MASSIMO BOTTURA

Ormai iconico come i suoi piatti, Massimo Bottura ha reso Modena una vera e propria capitale gastronomica, dove la sua Osteria Francescana mantiene il primato. Tra le new entry di quest'anno, un nuovo progetto modenese Al Gatto Verde, aperto insieme alla chef canadese Jessica Rosval. L'offerta si incentra sulla sperimentazione delle cotture d'altri tempi, come forno e legna, per creare qualcosa di nuovo - il "non barbecue" - ed esaltando la migliore materia prima utilizzando il fuoco. Tutti i luoghi attraversati da Bottura si ammantano di magico.

**INDIRIZZO** Via Stella, 22, 41121 Modena (MO)

**CONTATTO** 059 223912



### NORBERT NIEDERKOFLER

«La montagna è una parte molto importante della terra». Ed è dal dialogo con essa che sgorga la filosofia in cucina dello chef alto-atesino Norbert Niederkofler. Prima alla guida del St. Hubertus a Cassiano in Alta Badia, quest'anno ha guidato la riapertura dell'Atelier Moessmer a Brunico; nel giro di pochi mesi sono state proclamate le tre stelle della Rossa. Anche in questo caso, il progetto dell'Atelier abbraccia una visione a 360° di dove potrebbe (o dovrebbe) arrivare la ristorazione, un modello a cui tendere. A 62 anni, Niederkofler continua a spianare sentieri ispirando intere generazioni.

**INDIRIZZO** Via Walther von der Vogelweide, 17, 39031 Brunico (BZ)

**CONTATTO** 0474 646629



### NIKO ROMITO

Romito non si sente mai arrivato, eppure i risultati sono da fuoriclasse. Chef e imprenditore conosciuto in tutto il mondo, si distingue per una cucina votata all'italianità, dal taglio contemporaneo e focalizzata su uno studio attento della materia prima, anche vegetale. Il suo tristellato Reale a Castel di Sangro, vero fulcro della sua cucina, sorge all'interno di un ex monastero cinquecentesco; nulla in eccesso, tutto ruota attorno alla continua sperimentazione di ricette e ingredienti, una verifica alle radici del gusto, libera ed essenziale. Per un'esperienza a 360°, consigliata la sosta notte e colazione.

**INDIRIZZO** Piana Santa Liberata - 67031, Castel di Sangro (AQ)

**CONTATTO** +39 0864 69382