

LAZIO

DAVIDE DEL DUCAOsteria Fernanda - Roma

Davide Del Duca, classe 82, nasce a Pontecorvo nel frusinate. Da bambino trascorre le estati nella campagna dei nonni, allevatori e agricoltori, dove ne carpisce da subito le tecniche e i segreti. Le emozioni più grandi le prova in cucina con nonna Marianna che gli dona un bagaglio culturale dove protagonista è un'alimentazione semplice, naturale e genuina. I profumi e i sapori della campagna laziale tracciano ancora oggi il filo rosso di una cucina che pur nella sua evoluzione resta ancorata ai principi della tradizione. I punti di forza della sua arte culinaria sono: l'utilizzo di materie prime eccellenti provenienti dalle campagne e dalle coste laziali di cui è buon conoscitore e la sperimentazione di combinazioni di ingredienti dal risultato innovativo; senza mai fossilizzarsi sulle proposte, ma cambiandole seguendo sia l'andamento delle stagioni che la propria memoria di odori e di sapori caratterizzanti la sua infanzia.

MARCO FURLANOGiuda Ballerino - Roma

Marco Furlano nasce a Fagagna in provincia di Udine nel '90. La sua passione per la cucina nasce quando a 14 anni decide di iscriversi all'istituto alberghiero, da quel momento in poi la sua vita sarà caratterizzata da uno speciale feeling con le padelle e così nei periodi estivi inizia a fare esperienza sul campo fino ad arrivare in un ristorante vicino Udine dove si avvicinerà al mondo della ristorazione gourmet. Da qui parte l'esperienza all'Alma che lo porta poi al ristorante Giuda Ballerino di Roma dove inizia a conoscere ancora meglio il mondo della cucina di alto livello. È da 5 anni nel mondo della ristorazione e già ha una sua filosofia di cucina legata alla tradizione da rielaborare e perfezionare con l'ausilio di materie prime di assoluta qualità. L'uovo è l'ingrediente preferito da Marco per la sua importanza in cucina ma soprattutto nelle ricette base della cucina italiana come paste, farce e pasticceria.

DOMENICO IAVARONEOliver Glowig - Roma

Domenico Iavarone, 30 anni, originario di Casavatore in provincia di Napoli. Persona trasparente, solare ed estroversa. Inizia il suo percorso professionale all'età di 15 anni e dopo le primissime esperienze nelle piccole ma bucoliche realtà del territorio, preferisce conoscere altre realtà professionali che lo hanno letteralmente fatto innamorare di questo lavoro e lo hanno fatto appassionare all'alta gastronomia. Amante delle materie prime "povere" e legate alla memoria, non ama manipolare troppo gli ingredienti in modo tale da lasciarli unici e veri protagonisti dei suoi piatti cercando di dare una sensazione di equilibrio lasciando ogni singolo sapore riconducibile alla materia prima stessa. QTC acronimo che sta per Qualità - Tecnica - Creatività racchiude a suo parere i tre elementi fondamentali capaci di armonizzare i sapori e gli aromi della cucina tradizionale e di valorizzare i prodotti di eccellenza.

MARCHE-ABRUZZO-UMBRIA

ANTONELLO DE MARIA Ristorante La Reserve -Caramanico Terme (Pe)

Antonello De Maria, 28 anni nasce a Benevento. Nel '98 si trasferisce in Abruzzo per conseguire il diploma tecnico all'I. P. S. S. A. R. potendosi dedicare così alla sua passione innata per la cucina. Già dalle prime esperienze lavorative ha iniziato a fare tesoro delle tante nozioni che solo la pratica può trasmettere. Nel 2004 iniziano le collaborazioni con grandi chef come Nico Romito, Marcello Spadone e Peppino Tinari. Ama la cucina semplice e di carattere, legata al territorio e in grado di valorizzare materie prime di eccellenza come quelle offerte dalla terra abruzzese ricca di erbe officinali, aromi e carni povere e pregiate. Majella ispira la sua cucina come il Mar Adriatico che offre una varietà ricchissima di pesci e crostacei spesso screditati ma dal grande gusto e duttilità. Tra i suoi ingredienti preferiti un posto di primo piano spetta sicuramente alle erbe officinali, accostate a preparazioni di carne e di pesce, con la volontà di unire i sapori del mare ai profumi della montagna sposando comunque sempre il concetto del chilometro zero.

ANNALISA TEDESCO Il Postale - Perugia

Annalisa Tedesco nasce nella provincia di Cosenza nel 1987. Sin da piccola appassionata di cucina, sempre in cerca di aiutare la mamma nella preparazione di manicaretti. Crescendo si rende conto che la cucina non era più un semplice hobby decidendo, dopo la maturità, di iscriversi all'I.P.S.S.A.R.T. di Spoleto e da allora la cucina è entrata a far parte della sua vita a tempo pieno non smettendo mai di darle soddisfazioni. Nonostante la lontananza dalla sua terra natale, la Calabria, l'amore che nutre per essa si mostra in piccoli richiami nei piatti, negli ingredienti, e quindi nella sua cucina. La semplicità, l'essenzialità del gusto, la qualità dei prodotti è quello in cui Annalisa crede, una cucina sensuale, che coinvolga tutti i sensi e che riporti attraverso un profumo o un sapore ad un dolce e piacevole ricordo.

SABRINA TUZI Degusteria del Gigante – San Benedetto del Tronto (AP)

Nata a Fermo 28 anni fa, Sabrina Tuzi è una donna timida ma determinata. Sin da bambina la sua passione per la cucina era irrefrenabile tanto da costringere sua sorella a mangiare piatti non del tutto commestibili fatti di pasta pongo. Amante dei viaggi e della cultura araba. Nella sua cucina immancabile è un ottimo olio extravergine di oliva e tra i suoi piatti preferiti predilige la semplicità ed il gusto di un buon minestrone piuttosto che uno spaghetti al pomodoro e basilico. La sua filosofia in cucina è riscoprire la tradizione locale e la stagionalità riproponendole con un pizzico di fantasia, senza mai alterarne i sapori. Per lei inoltre di fondamentale importanza è la presentazione del piatto, anche questo semplice e lineare, preferisce togliere se necessario ma mai caricare troppo. Un grande rimedio per allentare la tensione e prendere nuovi spunti culinari sono una bella camminata lungomare ascoltando la sua musica preferita che va da Vasco Rossi a De Gregori da Mina ad Emy Winehouse.

TOSCANA

FABRIZIO BICCHIERAI Arnolfo - Siena

Fabrizio Bicchierai, nato a Castel Goffredo nel '90. Il suo percorso lavorativo sebbene molto breve gli ha permesso di imparare a cucinare in modo classico ma allo stesso tempo innovativo utilizzando le ultime tecniche di cottura, come quella sottovuoto, a bassa temperatura ed in olio; specializzandosi inoltre in marinature ed affumicature degli ingredienti. Sempre pronto ad informarsi e ad andare alla ricerca dell'abbinamento perfetto per avere piatti gustosi in linea con la sua filosofia di cucina. Al di fuori del mondo enogastronomico ama leggere e conoscere il più possibile su ciò che lo circonda, la sua filosofia di cucina può essere riassunta in quattro semplici parole, tutte secondo lui di egual valore: semplicità, gusto, leggerezza e fantasia.

SIMONE DE MAIO Ristorante Lunasia e Ginestre - Tirrenia (Pi)

Simone De Maio, nasce a Livorno nell'81, dalla filosofia culinaria eclettica. Il suo motto? Prendere spunto da ciò che lo circonda per reinventarsi sempre e rimanere all'avanguardia. Simone pensa alla cucina come ad una forma d'arte, che oltre ad essere bella e senza limiti può sprigionare a ogni boccone il sentimento e la passione che lo chef vuol trasmettere. Il tempo e l'esperienza lo hanno indirizzato ad una cucina creativa e innovativa dove l'ingrediente lavorato e pensato trova la sua maggiore espressione attraverso l'utilizzo di tecniche e abbinamenti particolari, senza mai contaminare il gusto del piatto. Ama la cucina vera, di gusto e senza alterazioni chimiche, segue la freschezza e la stagionalità di quello che la natura ci regala senza forzature e obblighi. Adora i contrasti tra i vari toni di gusto e cura meticolosamente la cromia dei colori nel piatto cercando inoltre in ognuno profondità, schiettezza, intensità e sincerità.

FILIPPO FIORENTINI Prossima apertura a Cecina - Cecina (Li)

Nato a Pistoia nell'83, Filippo Fiorentini amante della cucina e sin da piccolo curioso di conoscere nuove pietanze e di toccare e lavorare il cibo, la sua maestra è stata la nonna grazie alla quale gli sono rimasti nella mente e nel palato i sapori di un tempo, che a volte fanno nascere idee e magari evoluzioni sommate alle esperienze fatte negli anni. Il piatto che preferisce è la pasta, specie se fresca, l'ingrediente invece è la carne che Filippo adora lavorare specialmente se non di grosso taglio come i conigli e i maialini da latte. La sua filosofia di cucina sta nel rispettare innanzitutto l'alimento in quanto tale e da esso ricavarne il meglio, trattandolo sia in maniera tradizionale che innovativa. Ancora più importante è aver cura del territorio, con un occhio di riguardo agli ingredienti che fanno parte della nostra terra, sapendoli valorizzare magari riproponendoli in una chiave più contemporanea.

GIANLUCA GORINI Poggio Rosso - Chianti

Nasce a Pesaro nell'83, Gianluca Gorini è un ragazzo socievole e scherzoso ma lavorativamente molto esigente. Viene da una famiglia di ristoratori, la mamma e la zia avevano una trattoria in provincia di Pesaro dove è cresciuto, trascorrendo i suoi pomeriggi a chiudere cappelletti, cuocere piadine o a fare tagliatelle sempre a fianco del suo mentore preferito: la nonna. La curiosità, dice, è una peculiarità indispensabile per chi fa questo lavoro, perché porta alla scoperta di cose nuove e ad aumentare il proprio bagaglio. Ama viaggiare e confrontarsi con culture, usi e costumi diversi e analizzare gli infiniti punti di vista che la vita può offrire. Ama cucinare il pesce e tutto il mondo vegetale. Preferisce le verdure crude a quelle cotte perché esprimono più profondamente il loro carattere. Infine ama la frutta fresca ma anche la frutta secca specialmente se tostata.

MARCO MENGONI Opera22 - Prato

Marco Mengoni nasce nell'88 in una zona ricca di tradizione gastronomica come la Toscana, ed è proprio tra i suoi piatti che forma palato e tecnica. Dopo varie esperienze in Italia e ad Oslo, approda da Marco Bistarelli e Mario Cittadini de "Il Postale" dove muove i primi passi nell'alta cucina, che diventeranno più certi e maturi dal suo maestro Marco Stabile dell'"Ora d'aria". La curiosità verso le varie sfaccettature della cucina d'avanguardia toscana portano poi Marco presso una delle realtà più alte del territorio, il Relais Chateaux "Il Pellicano" dove la passione del Grand chef Antonio Guida lo investe portando il suo bagaglio culturale verso una tecnica più francese che oggi utilizza per reinterpretare nella cucina i piatti a lui più cari della sua città. L'ingrediente che più ama lavorare e mangiare è la carne. Disossare, cuocere e riposare sono i passaggi di una normale giornata di cucina che preferisce.

MATTEO PIARETTI Locanda Vigna Ilaria - Lucca

Matteo Piretti nasce a Barga, una piccola città medievale della provincia di Lucca nell'82. Vive gran parte della sua vita a Diecimo, un piccolo paese della Mediavalle del Serchio, dove consolida l'amore e la passione per i prodotti autoctoni e genuini della tradizione lucchese. L'amore che la sua famiglia ha messo nella salvaguardia del territorio e delle tradizioni ha dato uno stimolo fondamentale alla sua formazione sia umana che professionale. A 15 anni, spronato dalla voglia di nuove conoscenze, si è trasferito in Baviera per affrontare la sua prima esperienza lavorativa. Amante della cucina tedesca, dei suoi sapori ricchi e delle particolari tecniche di lavorazione della carne ma anche della birra ha avuto un'esperienza formativa all'Hofbräuhaus. Il desiderio di andare in fondo alla materia, di capirne le evoluzioni e le varie fasi della lavorazione, la volontà di preservare le qualità e i sapori dei prodotti autoctoni, lo hanno portato a intraprendere gli studi universitari in Scienze Biologiche Molecolari.