

NOVE

TOP  CHEF
ITALIA



**BASTA DILETTANTI ALLO SBARAGLIO:
15 CHEF PROFESSIONISTI SI SFIDANO NELLA PRIMA EDIZIONE DI
TOP CHEF ITALIA**

**A decidere il vincitore la giuria televisiva più stellata di sempre:
Annie Féolde (3*), Giuliano Baldessari (1*),
Moreno Cedroni (2*) e Mauro Colagreco (2*)**

DAL 14 SETTEMBRE, OGNI MERCOLEDÌ ALLE 21:15, SUL CANALE NOVE

Ha appassionato milioni di persone nel mondo con oltre 50 stagioni in 21 paesi. È lo show che ha portato la cucina a un livello mai visto prima. E ora arriva per la prima volta in Italia.

Dal 14 settembre, ogni mercoledì alle 21:15, sbarca in prima serata sul canale **NOVE** il talent show culinario, fresco di candidatura agli *Emmy* 2016, che si è imposto come uno dei format di maggior successo della storia della televisione: **“TOP CHEF”**.

Un programma, prodotto da *Magnolia per Discovery Italia*, che rivoluziona l'estetica e il linguaggio della cucina in TV: **“TOP CHEF” è la sfida esclusiva tra 15 professionisti della cucina.**

A decidere il vincitore l'élite della cucina internazionale, **la giuria televisiva più stellata di sempre**. Con un totale di **8 stelle Michelin**, quella di **“TOP CHEF”** è una giuria che esprime la migliore tradizione culinaria mondiale attraverso quattro delle sue più autorevoli personalità.

MAURO COLAGRECO (2*), italo-argentino impetuoso e risoluto, è chef patron del *Mirazur* di Mentone, 6° miglior ristorante al mondo; **MORENO CEDRONI (2*)**, guru avanguardista e rivoluzionario della cucina di pesce, è considerato uno degli chef più visionari al mondo (chef de *La Madonnina del pescatore*, *Clandestino* e *Anikò*); **GIULIANO BALDESSARI (1*)**, giovane talento emergente della cucina italiana, è chef del ristorante vicentino *Aqua Crua*. A capitanare la squadra **ANNIE FÉOLDE (3*)**, madrina del gruppo e prima donna in Italia ad aver conquistato le tre stelle Michelin, è la moglie del patron di *Enoteca Pinchiorri* di Firenze.

La squadra di fuoriclasse non si limiterà a giudicare i concorrenti: non si tirerà indietro quando ci si dovrà sporcare le mani, né quando sarà necessario mettersi al fianco degli chef nelle sfide più dure.

I **15 chef professionisti**, provenienti da tutta Italia, dovranno osare in ogni scelta, spingere al limite la propria creatività e correre contro il tempo. Affronteranno prove sempre più estreme e sfide all'ultimo colpo, fino a battersi l'uno contro l'altro. Conterà anche il più piccolo dettaglio, perchè ogni piatto potrà essere l'ultimo. Il concorrente che riuscirà a superare tutte le sfide e a ottenere il titolo di **"Primo Top Chef Italiano"** si aggiudicherà il premio finale di **50.000 euro**.

Su **DPlay.com**, il servizio OTT gratuito del gruppo Discovery Italia, sarà online un canale dedicato (<http://it.dplay.com/top-chef/>). Oltre alle puntate complete da rivedere in streaming, tantissimi contenuti esclusivi: le biografie dei giudici e dei concorrenti, immagini di backstage, confessionali e tutte le ricette realizzate durante il programma, visibili anche dalla app di Dplay.

Sui **social network**, invece, si potranno condividere e commentare foto, video e altri materiali inediti utilizzando l'hashtag ufficiale **#TopChefItalia** attraverso i canali ufficiali di Top Chef:

- Facebook (<https://www.facebook.com/TopChefItalia>)
- Twitter (<https://twitter.com/topchefitalia>)
- Instagram (<https://www.instagram.com/topchefitalia/>)

Top Chef, format internazionale ideato da *Bravo Media LLC*, è un programma scritto da Luca Busso, Nicola Lo Russo, Romina Ronchi con Giovanni Bagnari. Per *Magnolia* il produttore esecutivo è Alessandro Tedeschi; la regia di Alessio Muzi; la scenografia di Susanna Aldinio; il direttore della fotografia è Marco Sirignano. Per *Discovery Italia*, Nicole Morganti è la responsabile delle produzioni, Giovanni Bossetti è il produttore esecutivo.

Le cucine di Top Chef Italia non hanno prodotto inutili sprechi grazie alla partnership con **Banco Alimentare** (www.bancoalimentare.it).

PER MAGGIORI INFORMAZIONI: Gianluca Capaldo gianluca_capaldo@discovery.com Tel: +39 02 36026856 - Cell: +39 393 2883766

Twitter ufficio stampa: [@DiscoveryItalia](https://twitter.com/DiscoveryItalia)

SITO UFFICIALE: www.nove.tv – TWITTER: [@nove](https://twitter.com/nove) – INSTAGRAM: [@nove](https://www.instagram.com/nove) FACEBOOK: [NOVE](https://www.facebook.com/nove)

IL FORMAT

Top Chef è un talent show culinario che ha già avuto 20 adattamenti in giro per il mondo, dall'Europa alle Americhe, passando per l'Asia e l'Africa, e ha dato origine a 5 diversi spin-off oltre a un'infinità di progetti paralleli: dai libri di cucina al videogame sviluppato dalla software house Brighter Minds. Il format ha esordito negli Stati Uniti, l'8 marzo 2006, e continua ad andare in onda sul canale Bravo da ben 10 anni e 13 stagioni, segnando ascolti record e la partecipazione di superstar della cucina internazionale come Anthony Bourdain o Thomas Keller. In Europa, il Paese dove ha registrato ad oggi il maggior successo è la Francia: il picco di ascolti assoluti delle sette edizioni realizzate oltralpe è stato registrato il 30 gennaio 2012, quando 5.400.000 telespettatori (share del 23%) hanno seguito la finale della terza stagione.

Fino a oggi *Top Chef* è andato in onda nei seguenti Paesi: Stati Uniti, Belgio, Canada, Cile, El Salvador, Emirati Arabi, Finlandia, Francia, Grecia, Indonesia, Messico, Norvegia, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Romania, Spagna, Sudafrica, Svezia, Vietnam.

I MECCANISMI DI GIOCO

Top Chef è una sfida a eliminazioni. I 15 concorrenti iniziali vanno a diminuire con il susseguirsi delle sfide, che di volta in volta determinano chi deve lasciare la competizione. Il concorrente che riesce a superare tutte le sfide e a ottenere il titolo di "Primo Top Chef d'Italia" si aggiudica il premio finale di 50.000 euro. Oltre al premio finale, però, esiste la possibilità di accumulare degli ulteriori premi da 5.000 euro – uno a puntata – assegnati ai migliori di una serie di prove di puntata. La struttura base di una puntata di *Top Chef Italia* prevede:

- **Prima prova: Quickfire Test.** È la prima prova: partecipano tutti i concorrenti e determina un gruppo di migliori (che si salvano e accedono direttamente alla seconda parte della puntata) e un gruppo di peggiori (a rischio di eliminazione). In ogni Quickfire Test gli chef gareggeranno individualmente e si troveranno sempre di fronte a una scelta iniziale: due cloches che contengono due ingredienti diversi. Tra i migliori solo uno, con decisione insindacabile dei giudici, si aggiudica il premio di 5.000 euro e un vantaggio nella terza prova di puntata. Il peggiore tra i peggiori, invece, viene mandato direttamente alla sfida successiva che lo mette a rischio eliminazione.

- **Seconda prova: Cook Off.** È un vero duello. La prima sfida eliminatória della puntata. Il perdente del Quickfire Test decide chi vuole sfidare tra i concorrenti decretati peggiori. Per “condannare” l’avversario alla sfida pianta il coltello sul tagliere della sua postazione. Come in ogni duello che si rispetti lo sfidato ha la possibilità di scegliere l’arma: sarà lui a decidere il tema o l’ingrediente con cui si dovranno confrontare. Al termine della prova uno dei due chef abbandona il sogno di diventare primo Top Chef italiano.
- **Terza prova: Esterna.** In questa prova i concorrenti (divisi in squadre, in coppie o individualmente) sono chiamati a confrontarsi con piatti o tecniche legati al territorio che li ospita, utilizzando eccezionali ingredienti locali, sullo sfondo di ambientazioni uniche. Nella fase dell’assaggio, grandi personalità locali aiutano, con le loro storie e le loro competenze, i nostri 4 giudici a stabilire i vincitori. Questi ultimi sono salvi e accedono direttamente alla puntata successiva, mentre i perdenti sono a rischio eliminazione.
- **Quarta prova: Final Blade.** È l’ultima sfida della puntata, quella che determina il secondo eliminato della serata. Per rimanere in gara, gli aspiranti Top Chef dovranno dare il meglio di sé nelle sorprendenti prove proposte dai 4 giudici.

LA GIURIA DI TOP CHEF ITALIA

ANNIE FÉOLDE



Ristorante Enoteca Pinchiorri, Firenze



È la prima donna in Italia ad aver conquistato tre stelle Michelin (e la quarta al mondo). Annie Féolde è un grande nome nel panorama della ristorazione italiana, e non solo. La chef e moglie del patron di Enoteca Pinchiorri, vola spesso in Giappone, dove segue da più di 20 anni il ristorante gemello del suo locale fiorentino e da poco anche a Dubai, per imprimere la sua nota personale al The Artisan by Pinchiorri. Nata in una famiglia di albergatori, Annie si era ripromessa fin da bambina di condurre una vita meno stressante di quella dei suoi genitori. Crescendo, però, la passione per la cucina ha avuto la meglio. Tutto ha inizio nel 1972, quando Annie ha cominciato a preparare qualche stuzzichino per accompagnare i vini che Giorgio Pinchiorri – direttore-sommelier di un'importante enoteca fiorentina – presentava con tanta competenza. Ma era solo l'inizio di una grande avventura che dura ancora oggi. Dopo 7 anni, nel 1979, Annie e Giorgio hanno rilevato l'attività e l'Enoteca Pinchiorri è diventata un vero e proprio ristorante. Annie si ritrova a cucinare piatti sempre più complessi e, per riuscirci al meglio, divora libri di cucina e va a osservare lo stile di alcuni grandi colleghi. Nelle cucine dell'Hotel Negresco di Nizza, al Ristorante San Domenico di Imola e a La Bonne Auberge di Joseph Rostang ad Antibes ha l'opportunità di imparare il giusto modo di muoversi in cucina. Annie Féolde è stata scelta dal comitato organizzatore Expo, nell'ambito del progetto La Toscana si racconta, come testimonial della regione.

GIULIANO BALDESSARI



Ristorante Aqua Crua, Barbarano Vicentino (VI)



Giuliano Baldessari è nato a Trento nel 1977, ma è cresciuto a Roncegno Terme, un tempo centro termale importante per la provincia trentina. Circondato da alberghi e ristoranti, è lì che si è sviluppata la passione di Giuliano per la cucina e per l'ospitalità. Terminati gli studi si è fatto le ossa fra il Grand Hotel Terme di Sirmione, il Miramonti Grand Hotel di Cortina D'Ampezzo, l'Hotel Villa D'Este di Cernobbio e girando il mondo sulle navi da crociera. Tornato in Italia ha lavorato per più di due anni come chef de partie da Aimo e Nadia a Milano, per poi trasferirsi in Francia alla corte di Marc Veyrat come demi chef de partie prima all'Auberge de L'Eridan ad Annecy e, successivamente, a La Ferme de mon Père, di Mègeve. È proprio in Francia, a Parigi, che Baldessari ha incontrato Massimiliano Alajmo, che lo ha voluto come sous-chef alle Calandre nel 2003. Dal maggio di quell'anno e per 10 anni Baldessari è stato il braccio destro di Alajmo. Nell'estate del 2013 Baldessari ha deciso di tentare la grande avventura e di aprire un locale tutto suo. Il caso lo porta a innamorarsi di un vecchio stabile abbandonato nel centro di Barbarano Vicentino. È lì che ha aperto le porte l'Aqua Crua, il primo ristorante di Giuliano Baldessari. In poco più di un anno la sua creatura riceve il premio Miglior Cucina Creativa dell'Alpe Adria dalla Guida Magnar Ben, si aggiudica lo Sparkling Menu di Villa Franciacorta e gli viene riconosciuta la sua prima stella Michelin.

MORENO CEDRONI



La Madonnina del pescatore, Marzocca di Senigallia (AN)



Moreno Cedroni è considerato uno degli chef italiani più innovativi, un vero enfant terrible della cucina internazionale che gioca tra le radici della tradizione e la vivacità del proprio spirito visionario. Nato ad Ancona nel 1964, ha aperto appena ventenne La Madonnina del Pescatore, il ristorante che gli ha fatto conquistare 2 stelle Michelin (la prima nel 1996 e la seconda nel 2006) e una miriade di altri riconoscimenti: dal sole di Veronelli nel 1999, alle tre forchette del Gambero Rosso del 2000, passando per lo svedese Kungsfenan Seafood Award e l'inserimento nella classifica dei 10 migliori ristoranti di pesce d'Europa del *Wall Street Journal* (2012). Nel 2000 ha inaugurato a Portonovo (AN) il Clandestino Susci Bar. Ospitato in una spettacolare baia nel Parco del Conero, il locale è diventato il regno del suo "susci", ovvero il modo innovativo con cui Cedroni ha reinterpretato il pesce crudo e che è anche il tema del suo primo libro *Sushi & Susci* (edito dalla biblioteca Culinaria nel 2001). Nel 2003 ha cominciato a produrre nel laboratorio Officina le sue rinomate conserve gourmet e nello stesso anno ha aperto a Senigallia (AN) la prima salumeria di pesce al mondo, Anikò. Nel gennaio del 2004 ha dato alle stampe *Multipli di venti*, il libro che racconta i primi venti anni della sua storia. È invece del 2011 *Maionese di fragole* (Mondadori), il libro di narrativa che insegna come far mangiare le verdure ai bambini. Nel 2014 è uscito il suo libro più recente, *Susci più che mai*, edito da Giunti, ed è stato nominato Ambassador per l'Expo 2015.

MAURO COLAGRECO



Ristorante Mirazur, Menton (Francia)



Italo-argentino d'origine, classe '76, Mauro Colagrecò è lo Chef-Padrone del ristorante Mirazur, a Menton, in Costa Azzurra. Ha iniziato la sua formazione presso la scuola Gato Dumas, a Buenos Aires. È qua che ha iniziato a muovere i primi passi in alcuni dei ristoranti più rinomati della città. Nel 2001 è volato in Francia per uno stage da Bernard Loiseau. Successivamente, ha lavorato a Parigi con Alain Passard a l'Arpège, con Alain Ducasse all'Hotel Plaza Athénée e presso il Grand Véfour. Nel 2006, Colagrecò si è stabilito a Menton, dove ha aperto il Mirazur, in un edificio degli anni 50 a picco sul mare con una straordinaria vista panoramica sul Mediterraneo. A poco più di sei mesi dall'apertura, lo chef è stato nominato Rivelazione dell'anno, della guida Gault Millau.

A neanche un anno dall'apertura, nel 2007, il Mirazur ha ottenuto la sua prima stella Michelin. È solo l'inizio di una lunghissima serie di riconoscimenti internazionali. Nel 2008, il ristorante di Colagrecò ha fatto il suo ingresso nella lista dei migliori ristoranti al mondo, The World's 50th Best Restaurants. Nel 2009 Colagrecò è stato nominato Cuoco dell'anno dalla prestigiosa guida Gault & Millau, primo chef non francese a ricevere il titolo. Nel 2010, Mirazur ha ottenuto 4 "toques" Gault & Millau. Nel febbraio 2012, lo chef ha ricevuto la sua seconda stella Michelin ed è stato insignito dal governo francese del titolo di Chevalier des arts et des lettres. È per questo che Francois Hollande ha scelto Colagrecò per accompagnarlo nella visita al Presidente argentino Mauricio Macri. Con una scalata impressionante, nel 2016, è arrivato a occupare il posto numero 6 nella lista The World's 50th Best Restaurants.

IL CAST



Maria Amalia Anedda

Due cuori e una cucina / 1

Maria è nata e cresciuta a **Parma**, ma si è trasferita a Parigi per inseguire i suoi sogni professionali nella città che considera «il tempio della gastronomia». È proprio in Francia, nella cucina di Alain Ducasse, che conosce Jacopo, il suo fidanzato e anche lui concorrente di *Top Chef*. Dopo l'esperienza parigina, i due si sono trasferiti insieme a Bordeaux, per lavorare nel ristorante di un castello. Sono tornati da poco in Italia per aprire un ristorante insieme nella provincia parmense.



Jacopo Maria Bracchi

Due cuori e una cucina / 2

Jacopo nasce a Milano. Nel capoluogo lombardo è cresciuto e ha studiato all'istituto alberghiero. Terminata la scuola, si è trasferito in Francia, dove ha trovato lavoro al ristorante di Alain Ducasse a Parigi. Proprio in quell'importante cucina ha conosciuto Maria, la sua attuale fidanzata e concorrente di *Top Chef Italia*. I due hanno trascorso un periodo di lavoro insieme a Bordeaux e solo recentemente sono tornati in Italia, con l'idea di aprire un loro ristorante in provincia di **Parma**.



Chiara Canzoneri

La piccola (ma tosta)

Friulana, cresciuta in una famiglia di pescatori, Chiara è diventata mamma a 20 anni. È sposata con un carabiniere spesso in missione nel Medio Oriente. Lavora in cucina da quando aveva 14 anni, anche se non ha fatto tante esperienze in ristoranti di livello alto. Da 4 anni è entrata in società nel ristorante di pesce di **Gorizia** presso il quale lavora: Hendrick's. Ritiene che il suo punto forte sia lo studio: cerca continuamente di aggiornarsi e di imparare.



Palmiro Carlini

Il neurogastronomo

Palmiro viene da **Offida (AP)**, un paese nelle Marche tra mare e montagna a cui si sente molto legato e da cui è partito per alcune esperienze lavorative in giro per il mondo, come Miami e Abu Dhabi. È studioso di *neurogastronomia*, una scienza di cui si ritiene il primo rappresentante in Italia: «Il mio obiettivo? Con un piatto posso farti raggiungere la massima felicità, ti posso far raggiungere l'orgasmo». Durante la stagione estiva lavora negli alberghi della sua zona, mentre d'inverno predilige gli spostamenti all'estero, ricoprendo il ruolo di Chef Startup: «Mi occupo di aprire ristoranti italiani all'estero».



Simone Ciccotti

La stella rifiutata

I suoi genitori lo volevano farmacista, invece lui ha deciso di dedicarsi alla cucina. Nel corso degli anni ha maturato molte esperienze professionali, come anni di lavoro dallo chef stellato Paul Bocuse a Lione. Ha aperto un'osteria tutta sua, gli hanno conferito la stella Michelin, ma non si è presentato alla cerimonia di assegnazione. Perché? Perché secondo lui deve essere il cliente il vero giudice. È Chef e oste presso l'Antica Trattoria San Lorenzo di **Perugia**. È molto attaccato alla sua famiglia, composta dalla moglie psicologa e dai due figli.



Filippo Crisci

L'anima del sud

Filippo ha iniziato e completato gli studi alberghieri nella sua Caserta. È proprio sui banchi della scuola superiore che sono maturati i suoi due grandi amori: quello per la cucina e quello per la fidanzata, con cui presto si sposerà. Terminati gli studi Filippo ha iniziato a fare esperienza in grandi ristoranti stellati: Paolo Teverini, Capri Palace, Taverna Righi, La Siriola. Oggi vive in Romagna e lavora nel ristorante dell'Hotel Palace di **Milano Marittima**. Sogna di aprire un locale tutto suo, in modo da poter decidere in totale autonomia.



Federico D'Amato

Il figlio delle stelle

Federico si è avvicinato al mondo della ristorazione grazie al padre, Gianni D'Amato, importante chef stellato dell'Emilia Romagna. Per 15 anni hanno gestito insieme Il Rigoletto, due stelle Michelin, prima che il terremoto del 2012 lo distruggesse. Hanno così aperto un altro ristorante a **Reggio Emilia**, il Caffè Arti e Mestieri (che attualmente non ha stelle). Federico ha spesso vissuto all'ombra del padre: con *Top Chef* vuole dimostrare di essere indipendente e di potercela fare da solo.



Ornella De Felice

La romana schietta

Nata a Nettuno, Ornella scopre tardi la sua vocazione per la cucina. Dopo la laurea in sociologia, a 30 anni, decide di intraprendere la professione di cuoca e si trasferisce a **Roma**. La sua formazione è avvenuta al fianco di Cristina Bowerman, chef stellata della Glass Hostaria. Della sua maestra dice: «Da grande mi piacerebbe diventare come lei». Ora Ornella è la chef di un piccolo locale nella capitale, il Ristorante Coromandel.



Micaela Di Cola

Si mangia anche con gli occhi...

Nata e cresciuta a **Roma**, in una famiglia proprietaria di ben sette ristoranti che l'ha avviata al mondo della cucina, Micaela lavora come executive chef e home economist. Il suo ruolo è quello di aprire i ristoranti formando il personale di cucina e di sala. Gli ultimi tre aperti sono nelle più belle piazze romane. Ritiene che la sua forza sia nella selezione della materia prima, preferibilmente del territorio, nella realizzazione di piatti che uniscono la ricercatezza e la tradizione.



Matteo Fronduti

Lo chef di periferia

Matteo ha iniziato a cucinare per divertimento: da adolescente, quando restava a casa da solo, preparava cene per i suoi amici del liceo. Con gli anni ha capito che questa sua passione poteva trasformarsi in vera professione, e si è avvicinato alla ristorazione. Matteo viene dalla periferia di **Milano**, dove ha scelto di aprire il suo locale, il Ristorante Manna, che si colloca fuori dai circuiti classici. Si definisce un concorrente «fottutamente competitivo» ed è un cultore delle materie prime, perché convinto che anche gli elementi base, se trattati al modo giusto, possono diventare un grande piatto.



Masaki Kuroda

La promessa venuta dal Giappone

Masaki è nato e cresciuto in Giappone, da dove è partito per fare esperienze di lavoro in ristoranti di lusso. È arrivato in Italia alcuni anni fa, stabilendosi prima a Lucca, poi ad Alba, e tornando infine in Toscana. Al momento lavora presso il Ristorante Serendepico in provincia di **Lucca**. È molto legato alla cucina italiana: il suo piatto preferito è il caciucco, mentre il suo piatto forte è la porchetta. Sogna di aprire un ristorante italiano in Giappone, perché trova molte similitudini tra i due Paesi. La sua più grande passione dopo la cucina è lo skateboard.



Raffaele Liuzzi

La stella caduta

Raffaele viene dalla Puglia ma vive in Romagna, dove è cuoco e chef patron del Ristorante Liuzzi a **Cattolica**. È uno professionista di grande esperienza: nel 2008 ha ottenuto una stella Michelin, che poi ha però perso. Nella sua cucina ama fondere la tradizione pugliese con quella romagnola. Pensa che sia fondamentale divertirsi a tavola e per questo ama far interagire il cliente con la sua idea di cucina. Come? Magari servendo gli ingredienti a parte e invitandolo a comporre autonomamente il piatto.



Erica Petroni

La food trucker gourmet

Erica si è avvicinata al mondo della ristorazione in maniera insolita: inizialmente si è laureata in Design, poi ha iniziato a curare libri degli chef, ha lavorato nei locali più disparati (per un brevissimo periodo è stata anche nella cucina di Bottura) e ha anche intrapreso la carriera di critica gastronomica. Ora ha avviato una sua attività: Food Art Factory, un «ristorantino portatile gourmet» – come lo chiama lei – che si sposta tra **Bolzano**, Merano e Rovereto. Sente di aver finalmente trovato la sua strada: «Faccio quello che voglio, vado dove voglio, scelgo la materia prima che voglio».



Dario Picchiotti

Lo chef emozional-popolare

Dario ha una formazione da autodidatta, che spazia tra le esperienze più disparate: ha lavorato in una pizzeria, è stato chef per Vasco Rossi, ma non ha avuto esperienze con chef importanti. Oggi con la sua fidanzata ha aperto un ristorante a **Sacerno** (Antica Trattoria di Sacerno), un piccolo paese nella provincia bolognese. Quando parla del suo ristorante, lo descrive come un'esperienza mistica in cui il cliente – parola sua – «deve fare un percorso».



Matteo Torretta

L'importanza di essere il King

Fin da giovane, Matteo è stato un outsider. Non ha mai avuto molta voglia di studiare, ed è cresciuto come un vero ribelle di periferia. Dopo la scuola alberghiera, la curiosità lo ha spinto a mettersi in gioco: inizia a girare l'Europa, poi torna in Italia e, a soli 27 anni, lavora con i più grandi chef (Marchesi, Cannavacciuolo, Cracco, etc). Ora è lo chef del ristorante Asola nella sua **Milano**, presso The Brian&Barry Building. La persona più importante della sua vita è la moglie Cinthia, con cui da 11 anni condivide tutto, sia la vita lavorativa sia quella privata.

LO STUDIO DI TOP CHEF



La scenografia unisce l'immagine di una cucina futuristica all'estetica dei grandi ristoranti del presente, sia nell'utilizzo dei materiali sia nella scelta delle forme; con una grande **attenzione dedicata ai temi dell'ecologia**.

Assoluti protagonisti della scena sono l'acciaio, l'alluminio, il legno e il cemento. Gran parte dei **materiali sono frutto di riciclo da processi industriali**: le pareti sono formate da pannelli forati che sono gli scarti della produzione di tappi e lattine di metallo, gli orti verticali che caratterizzano gli spazi della cucina di Top Chef Italia sono ottenuti dalla sovrapposizione delle fasce grezze di alluminio utilizzate per la produzione delle veneziane. L'estetica dell'intero studio è frutto di un sapiente equilibrio tra i futuristici toni luminosi dei metalli e quelli più caldi dei legni, mixati con il verde delle vere piante di spezie che puntellano lo spazio nei diversi orti verticali.

Il tema del **"verde verticale"** torna anche nel lussureggiante giardino verticale che contorna il logo Top Chef nella facciata esterna dello studio. Un'immagine iconica che segnerà i momenti salienti del programma. All'interno, la parte centrale dello studio è occupata da un **ampio spazio che ospita i tavoli di lavoro** che costituiscono le postazioni dei concorrenti, il luogo dove le loro creazioni verranno assemblate e impiattate. Tutto intorno agli aspiranti top chef, a occupare il resto dell'enorme studio, si trovano la ricchissima dispensa, tutti gli elettrodomestici e i fuochi (rigorosamente a gas, come nelle vere cucine professionali). La distanza tra le postazioni di lavoro, i fuochi e gli altri elettrodomestici contribuisce a dare al programma un **sorprendente dinamismo**, costringendo gli chef a muoversi nello spazio a loro disposizione.

Gli altri due luoghi simbolo dello studio di Top Chef sono il **conciliabolo** (uno spazio dedicato ai giudici, dove maturano le difficili decisioni sui migliori e i peggiori delle prove e sulle inevitabili eliminazioni) e lo **spogliatoio**. Quest'ultimo è una stanza alla quale possono accedere esclusivamente i concorrenti non coinvolti nelle sfide eliminatorie. Tra gli armadietti che custodiscono i loro effetti personali e comodi divani, gli aspiranti Top Chef italiani vivranno le emozionanti sorprese a loro riservate e potranno seguire su monitor le sfide che determineranno l'eliminazione dei loro compagni di gara, introducendo nello show un inedito elemento di reality attraverso i commenti e le reazioni alle vicissitudini dei Cook Off e dei Final Blade.