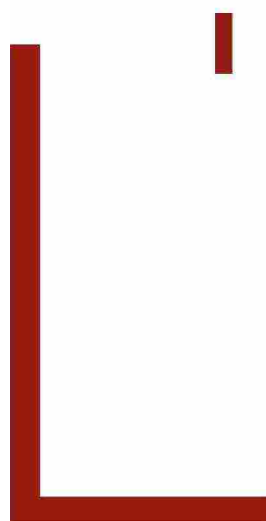


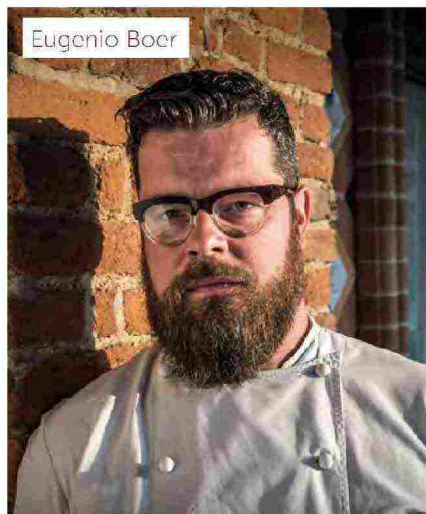
Kitchen confidential

I CAMBI di poltrona... IN CUCINA

Da Boer a Fusari,
da Ribaldone
a Faggionato:
ecco gli avvicendamenti
più significativi del 2017
(e di inizio 2018)
nei ristoranti italiani



ultimo caso ha provocato un terremoto mediatico: appena due settimane dopo la conquista della stella Michelin, il cuoco italo-olandese **Eugenio Boer** ha lasciato il ristorante *Essenza* di Milano. Dietro a questa rottura, secondo quanto risulta a *foodcommunity.it*, ci sarebbe stato lo scarto tra costi e ricavi del locale. Nelle cucine di *Essenza*, che ora si chiamerà *Nuovo Spazio Gallura* (la proprietà è infatti la stessa del ristorante *Gallura*), si profila dunque un passaggio di consegne: a guidare la proposta



Eugenio Boer

Kitchen confidential

gastronomica sarà lo chef **Matteo Torretta**, il quale ha spiegato a *foodcommunity.it* che si tratta di una collaborazione sia per quanto riguarda il menù, sia a livello manageriale. Parallelamente, Torretta continuerà a gestire la cucina di Asola-cucina sartoriale nel Brian & Barry Building di zona San Babila. Sempre a Milano, gli ultimi rumors danno **Alberto Tasinato**, già restaurant manager del Seta del Mandarin Oriental di Milano, prossimo alla realizzazione di un progetto in proprio nella gestione di un nuovo concept (bar&bistrot). Si tratta solo degli ultimi "cambi di poltrona" nelle cucine dei ristoranti italiani. Nel corso del 2017 e all'inizio del 2018, infatti, sono stati diversi gli avvicendamenti nei locali di alta gastronomia del nostro Paese. Ecco le novità più significative raccolte da *foodcommunity.it*.



Matteo Torretta



Vittorio Fusari



Ivan Milani



Fabio Macri



Andrea Ribaldone

RIVOLUZIONE AL PONT DE FERR

A fine dicembre **Vittorio Fusari** ha annunciato il suo addio (per motivi familiari) al Pont de Ferr, lo storico ristorante di **Maida Mercuri** sui Navigli a Milano.

Nel 2015 Fusari, cuoco di grande esperienza della Franciacorta e del lago di Iseo, aveva preso il posto di **Matias Perdomo** nella cucina del Pont de Ferr, raccogliendo la pesante eredità dello chef uruguayano che era stato capace di conquistare la stella Michelin (poi perduta dopo il suo addio).

Ora il Pont de Ferr volta pagina con l'arrivo di **Ivan Milani** reduce dall'esperienza di Piano35, il ristorante del grattacielo Intesa Sanpaolo a Torino.

Proprio a Piano35, Milani è stato sostituito dal sous chef 31enne **Fabio Macri**, che vanta una formazione nell'ambito dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

MOVIMENTI IN PIEMONTE

In Piemonte, lo chef **Andrea Ribaldone** e la sua società Arco hanno lasciato il ristorante stellato I due Buoi, presso l'Hotel Alli Due Buoi Rossi di Alessandria, per seguire un nuovo percorso

Kitchen confidential



Jumpei Kuroda

professionale. Al posto di Ribaldone è arrivato il cuoco giapponese **Jumpei Kuroda**, già presente nella brigata nel 2013 e 2014.

Dal canto suo Ribaldone ha iniziato una nuova avventura a La Morra, tra le vigne delle Langhe, dove ha aperto l'Osteria Arborina, ristorante contiguo all'omonimo Relais sulle colline del Barolo.

Sempre in Piemonte, **Giuseppe Rambaldi**, sous chef del Combal.Zero da 18 anni nella squadra di **Davide Scabin**, ha lasciato il ristorante nel Castello di Rivoli per aprirne uno tutto suo. Il nuovo locale di Rambaldi si trova a Villar Dora, in Val di Susa, vicino alla sede del vecchio Combal.



Giuseppe Rambaldi

DA PISACCO A GARAGE ITALIA

Cambio di cucina per **Gabriele Faggionato**. Lo chef 30enne ha lasciato Pisacco, il locale di **Andrea Berton** e soci in via Solferino a Milano, dove ha lavorato per circa un anno, ed è tornato nella squadra di **Carlo Cracco**.

Da ottobre 2017 Faggionato lavora per Garage Italia Customs, uno spazio acquistato a Milano da **Lapo Elkann** per personalizzare automobili, moto, elicotteri e barche, dove l'offerta gastronomica è gestita da Cracco.

Come anticipato da Foodcommunity.it (leggi qui la notizia), al posto di Faggionato nelle cucine di Pisacco è arrivato il 27enne **Andrea Asoli**, proveniente da Rubacuori by Venissa, il ristorante all'interno dell'hotel Château Monfort di Milano.



Gabriele Faggionato



Andrea Asoli

CASUAL CAMBIA CHEF

Infine c'è stato un avvicendamento nelle cucine del Casual, il ristorante stellato di **Enrico Bartolini** a Bergamo. Da giugno il resident chef è il 25enne **Alex Manzoni**, che ha preso il posto di **Cristopher Carraro**.

Manzoni, bergamasco originario di Berbenno, vanta esperienze importanti in Italia a La Peca di Lonigo e all'Osteria Francescana di **Massimo Bottura**, mentre all'estero ha lavorato al basco Mugaritz dello chef **Andoni Luis Aduriz**. La sua ultima esperienza prima del Casual era stata quella di sous chef alla Tana Gourmet di Asiago. (g.p.) ▣



Alex Manzoni