



Emergente

Premio Miglior Chef Emergente del Sud Napoli 23-24 Maggio 2011

Sicilia



Ciro Pepe

Curioso, appassionato e soprattutto innamorato della cucina da sempre, il ventinovenne palermitano, Ciro Pepe, è lo chef del ristorante "La Veranda" a Misilmeri (PA), dal 2005, insieme alla moglie Jessica, che si occupa della sala. Dopo la scuola media vorrebbe frequentare la scuola alberghiera, ma sconsigliato dal padre, inizia a fare il cameriere. Dopo aver lavorato per 6 anni nel campo della tipografia, nel 2002 entra volontario nell'esercito, partendo in missione per l'Albania, in cui si diletta a cucinare per i suoi compagni. Da quell'esperienza capisce che il suo mondo è la gastronomia. Nel 2003 inizia a fare lo chef nella sua città. In questo settore è un autodidatta e per questo ha sempre cercato di documentarsi, di studiare, di leggere molte riviste per capire cosa succedesse nel mondo della ristorazione e magari trarre quello spunto o qualche tecnica di cottura, anche se pensa che la Sicilia offre profumi, materie prime eccellenti e una ricca storia culinaria, che l'abilità di uno chef dovrebbe saper sfruttare al meglio. Il suo piatto preferito è il pesce azzurro, ma adora anche le verdure di stagione, cercando di utilizzarli per rielaborare vecchie ricette della nonna Sara, sua musa ispiratrice per eccellenza, come *Scatola di giri*, *Fussiloro con ragù di baccalà* e *Monoscopio*. L'entusiasmo e la grande voglia di fare hanno sempre spinto Ciro ad andare avanti e puntare in alto. Oggi è un uomo felice, realizzato sia nella vita privata sia lavorativa, soddisfatto di quello che ha e di quello che fa.



Giuseppe Causarano

Legato alle sue origini, genuino ed ambizioso, il siciliano ventiseienne Giuseppe Causarano, nato tra la spiaggia di Sampieri e Scicli (RG), la sua città, dal 2011 è sous-chef di Peppe Barone al ristorante la "Fattoria delle Torri", a Modica (RG). Dopo il diploma presso la Scuola Alberghiera di Modica, appassionato da sempre di arte culinaria e di vino, prima si trasferisce all'estero per ampliare le sue competenze gastronomiche, poi torna ai ristoranti siciliani. Incontra e si confronta con ottimi maestri, che gli insegnano le varie tecniche culinarie, ma soprattutto il rispetto per le cose e per le persone che praticano questo lavoro, in particolare lavora come sous-chef di Andreas Zangerl presso il ristorante "Casa Grugno". *"Amo molto il mare e la terra, pensando che sono una cosa sola, da cui bisogna solo imparare e rispettare"*. Dopo anni di esperienze, se pur giovane, sente il bisogno di tornare dove è nato e cresciuto, per ritrovare se stesso, chi era e chi è diventato. I ricordi dei sapori e degli odori dell'infanzia sono la sua ispirazione per la creazione di nuovi piatti che, anche nella loro modernità, rimangono legati alle vecchie tradizioni. Tra le sue specialità: Pasta ca' muddica restyling, Companatico Matto, Beccafico made in Sicily e Norma "Fuori Norma" Multicolors.



Gianni Zichichi

Meticoloso, perfezionista e amante della cucina è il ventisettenne Gianni Zichichi, che nonostante la giovane età vanta una discreta esperienza nel campo della gastronomia siciliana, essendo chef e patron del ristorante "Nanni", ad Erice (TP). Diplomato all'IPSSAR, inizi le prime e significative esperienze professionali alla corte di rinomati chef siciliani. Collabora, attualmente, con i corsi di formazione professionale in qualità di docente cuoco e con l'Istituto Alberghiero di Erice già da tre anni in qualità di esperto esterno per gli esami di qualifica. Puntiglioso nella ricerca della genuinità dei prodotti, la sua è una cucina esclusivamente mediterranea presentata a suo modo, in cui gli ingredienti semplici e tradizionali della sua terra, si trasformano e si reinventano in un gioco di accostamenti e di profumi sempre più nuovi e ricercati. Ama la tradizione, ma crede che vive solo se trova la capacità di rinnovarsi e di materializzarsi in creazioni originali e seducenti, esaltando sapori e profumi della propria terra. Proprio per questo cura i piatti nei minimi particolari, perché pensa che lo stile si riveli soprattutto nei dettagli. Il suo motto è: *"L'innovazione della tradizione"* come nei suoi piatti: *Piramide di cous cous con ristretto di scorfanetti allo zafferano, mandorle tostate e coriandoli, Nido di trenette con purea di melanzane al basilico, dadolada di pesce spada, pomodori ciliegini e granella di mandorle tostate, Scaloppine di pilamita in crosta di pistacchi ed erbe aromatiche, su letto di germogli e spuma di bieta.*

Puglia - Basilicata



Lucrezia Ricci

Giovanissima è la ventunenne Lucrezia Ricci, nata a Grottaglie (TA), l'unico cappello rosa in gara. Anche se si è affacciata al mondo gastronomico da poco, è un tipino tutto pepe, con grande voglia di imparare e desiderosa di diventare una grande cuoca. Diplomata presso l'Istituto professionale alberghiero di Fasano (BR), inizia da subito, dal 2007 a lavorare presso il "Relais & Chateaux Villa San Martino", a Martina Franca (TA), diventando oggi chef *de cuisine*. L'arte culinaria, pratica e teorica, è sempre stata la sua più grande passione. Vivere e lavorare con altre persone in ambiente multiculturale, collaborare in gruppo, la capacità di apprendimento, l'affidabilità, l'umiltà e la serietà sono i suoi punti di forza. Non ha un ingrediente preferito, perchè pensa che con un ingrediente non si può realizzare un piatto completo, non si può creare un contrasto o un abbinamento. Per questo ama tutte le materie prime, le piace studiarle, conoscerle ed avvicinarsi a loro. La sua cucina si avvicina alla ai sapori della sua terra, dandogli un tocco di novità, come nei piatti: *Inversione di Bruschetta Pugliese destrutturata, Raviolo aperto in sfumature di verde con farcia di fagiolini, capocollo e burrata, Cipolla rossa di Acquaviva assoluta con gelato al Caciocavallo Podolico e calda salsa al Vincotto. Biscotto dolce all'olio extravergine d'oliva con spuma di Burratina d'Andria ai fiori primaverili, crema rossa di pomodori confit e polvere di basilico dolce*. Adora le sfide, gli sport estremi e la vita frenetica, ma soprattutto tutto quello che riesce a farle provare forti emozioni.



Vito Giannuzzi

Deciso, preparato, con grande forza di volontà, è il giovanissimo Vito Giannuzzi, chef, dal 2006, della famosa "Masseria Torre Maizza", a Savelletri di Fasano (BR), uno dei cuochi "emergenti" più conosciuti del momento. Ha fatto della ristorazione una scelta, una professione, in cui sacrificio e soddisfazione personale devono avere un giusto equilibrio. Ha collaborato con diversi ristoranti sia in Italia sia all'estero, per poi ritornare, con successo, nella sua terra d'origine. La sua cucina si basa sulla materia prima, piatti creativi con tendenze alla cucina fusion, senza modificare l'alimento e rispettando i criteri fondamentali per una buona degustazione della portata, come nei piatti: Rappresentazione di cappasanta con insalatina primaverile e sorbetto al pino, Gnocco con cuore liquido di cime di rapa con colatura di caciocavallo e dentella croccante di acciuga, Passatelli di tarallo pugliese con brodo di pesce affumicato, vongole, cerfoglio e pomodoro confit, Raviolo di calamaro con cuore di mozzarella di bufala, crema di piselli e pomodorino leggermente essiccato su salsa di menta. Il suo piatto preferito è "Le zucchine alla poverella", zucchine disidratate e poi fritte nell'olio, del quale si assaporano tutte le essenze ed il gusto. Adora il pesce e le verdure, ricchezze del suo territorio, con cui esprime al meglio la sua arte ai fornelli. Essendo pugliese l'olio è un ingrediente fondamentale nella sua cucina, infatti cerca di sfruttare tutte le caratteristiche, nutritive e salutari, delle tante tipologie di olive, che la sua amata regione offre.



Gianfranco Bruno

Deciso, ambizioso e volenteroso è Gianfranco Bruno, ventiseienne di Matera, appassionato della gastronomia sin dall'adolescenza, ha cercato di far diventare il suo sogno realtà. E' Executive Chef presso il ristorante "Luna" del "Grand Hotel Marinagri", a Policoro (MT). Frequenta gli studi professionali all'IPSSAR di Matera e contemporaneamente incomincia la sua esperienza lavorativa alla corte dello chef Mario Demuro, Capo Team dell'Unione Regionale Cuochi Lucani. Da questa esperienza inizia ad acquistare le prime tecniche culinarie e a migliorare le sue capacità talentuose. Infatti comincia a girare l'Italia per lavorare in diversi ristoranti, ognuno dei quali affina il suo stile. A soli 22 anni entra a far parte del "Team under23" dell'Unione Regionale Cuochi Lucani, partecipando a veri concorsi con risultati soddisfacenti. Si inizia a distinguere dai suoi colleghi coetanei per la creatività e la semplicità nell'esprimere la sua filosofia di cucina. A 23 anni ricopre il ruolo di chef presso il ristorante "Palazzo dei Poeti", a Tursi, dove crea un connubio tra arte gastronomica e poesia. La sua cucina è creativa, anche se rivisita le tradizioni, come La patata ha fatto l'uovo!...al tarufo, Il verde tono su tono, Filetto di baccalà in crosta di peperone crusco di Senise e La pasta fredda multicolore. Oltre la cucina, suo grande amore, è appassionato di sport e di calcio. Ama la musica jazz e l'ascolta per creare piatti nei momenti di totale silenzio!

Campania



Roberto Allocca

Stacanovista, vivace e motivato a diventare un grande chef è il trentunenne avellinese Roberto Allocca, che dal 2005 è chef del ristorante "Marennà", presso l'azienda vinicola "Feudi di San Gregorio" in Sorbo Serpico (AV). Il modello di uomo da cui prendere esempio è il padre, uomo caparbio, responsabile e tenace, ma sempre con il sorriso sulle labbra. Già da piccolo era affascinato dal mondo del "cibo", infatti a tredici anni si è iscritto alla Scuola Alberghiera, in cui la sua passione per la cucina diventa sempre più forte. Dopo il diploma inizia a lavorare presso diversi ristoranti in Campania e nel 2001 presso il ristorante dell' "Hotel Eden", a Roma, dove conosce lo chef Enrico Derflinger, da cui ha imparato soprattutto a migliorare la tecnica e il gusto. Dopo altre esperienze lavorative approda al "Marennà", si sposa e inizia anche a fare il corso da sommelier dell' AIS. La cosa che ritiene più importante è il rispetto della materia prima. Utilizza tutti i prodotti che hanno una storia, una tradizione, tipo la pasta di Gragnano, la mozzarella di Bufala, il pomodoro di San Marzano. La cucina che propone è tradizionale, anche se cerca di elegante e gentile nei sapori, come *Sandwich di sgombro affumicato al thè nero, profumo di limone e latte di mozzarella di bufala, Baccalà accio e patate, Faraona arrostita e laccata al nucillo con scarola e noci ed Insalatina tiepida di mare su salsa di zucca, yogurt di bufala alla vaniglia e profumi primaverili*. Adora la fotografia e gli animali, specialmente i cani.



Giuseppe Ruotolo

Cucina "per il piacere di far piacere", questo è il motto del trentenne napoletano Giuseppe Ruotolo, Executive Chef dello "Yacht Club di Marina di Stabia", a Castellammare di Stabia (NA). Dopo il diploma presso l'IPSSAR di Napoli, impara in fretta il mestiere, inizia a fare tante esperienze in vari ristoranti campani, conoscendo il suo padre gastronomico, l'eccellente chef figlio d'arte, infatti il suo maestro è un chef eccellente, Enrico Cosentino, che gli ha insegnato i segreti culinari più importanti e lo guida nelle sue scelte. Venuto a Roma per migliorarsi, nel ristorante presso il quale lavora, un autore della "La Prova del Cuoco" lo nota, dandogli la possibilità di partecipare alla trasmissione, entrando a far parte del cast per le 2 edizioni successive. Nel 2007 il ristorante "Ziro", sempre a Roma, ed è in questo periodo l'invenzione di un insolito formato di pasta "L'Accartocciato", elaborato da un quadro di sfoglia dello stesso impasto degli scialatielli (in onore allo chef Enrico Cosentino) e per l'appunto accartocciato come una carta da voler buttare, il quale in cottura si apre leggermente e tutte le pieghe fungono da contenitore per qualsiasi tipo di sugo anticipando la mantecazione. Nel 2009 si mette in proprio e con un socio decide di aprire un piccolo locale a Cava de Tirreni, appunto "L'Accartocciato". I suoi piatti sono espressione della sua terra, rinnovati per renderli più contemporanei, come *Ndunderi seppie capperi e limone L'alleanza del verde e le sue tonalità Accartocciati vongole arancio e asparagi, Il multicolore.*



Ciro Simeoli

Già a tredici anni, Ciro Simeoli, napoletano ventisettenne, aveva capito che il suo futuro lavoro sarebbe stato tra i fornelli. E' Executive Chef del ristorante dell' "Acquapetra Resort" & Spa, a Telesse Terme (BN). Si è diplomato all'Istituto Alberghiero, a Napoli, in cui ha avuto la fortuna di incontrare grandi maestri di cucina, che oltre ad insegnargli le tecniche culinarie, lo notano, inserendolo subito nel mondo della ristorazione. Durante le vacanze estive Ciro inizia i vari stage, per affinare il suo talento. La passione per la cucina e la voglia di migliorare diventano sempre più forti, tant'è che le sue esperienze professionali lo portano nelle cucine di grandi hotel sia sulla costiera amalfitana, al ristorante di *Faro di Capo D'Orso* sia sull'isola di Capri, al ristorante del *Qisisana*. A soli ventiquattro anni Ciro diventa Executive chef dell'Acquapetra, a cui dedica corpo e anima, cercando di mettersi sempre in gioco e migliorando le sue tecniche. Aperto alla ricerca creativa, senza troppi eccessi, sostiene l'importanza di un dialogo continuo con la tradizione, soprattutto la valorizzazione della materia prima del territorio, come nella *Minestra maritata* e negli *Asparagi con finto uovo. Paste e Patane gratinate con provola e Pane e Peperoncini*. Oltre la cucina le sue passioni sono i motori, la musica e la conoscenza del vino e dei distillati.



Mario Cinque

Mario Cinque, giovane ed appassionato chef campano, nasce a Vico Equense il 2 dicembre 1985. Diplomato all'Istituto Scuola Alberghiera della sua città, il suo amore per la conoscenza lo ha portato a viaggiare per la penisola confrontandosi con le differenti cucine regionali. Nonostante la sua giovane età Mario vanta un curriculum importante avendo frequentato alcune delle cucine più prestigiose d'Italia. Ma è la Campania che lo ha ispirato permettendogli di vivere esperienze altamente formative, come l'incontro con lo Chef stellato Giuseppe Guida. Dal 2004 lavora infatti presso l'Osteria Nonna Rosa di Vico Equense, luogo in cui ogni giorno si confronta e reiventra ricette della tradizione sorrentina come *Spaghetti alle acciughe sott'olio*, *peperoncino dolce e pecorino di Laticauda*, *Hamburger di seppie e piselli in fiore*, *Baccalà orto verde e salsa di peperone*, *Battuto di palamita e giardino di primavera*, *ricotta e mandarini tardivi*. Ha una grande passione per il calcio e gioca nella squadra del suo paese nativo. E' un collezionista di libri di cucina cui ha dedicato un'intera stanza. Fidanzato da sempre con Iolanda, quest'anno, a fine stagione, ha annunciato il loro matrimonio e lo staff dell'Osteria Nonna Rosa non vede l'ora di organizzargli una grande festa.



www.porzionicremona.it

www.witaly.it