

Top Green Chef: chi preferite tra i 9 finalisti?

DI CESARE ZUCCA

Puntuali come ogni anno tornano i 'TOP GREEN CHEF WP AWARDS', ambiti riconoscimenti dedicati agli chef paladini di una corrente che sta avendo moltissimi seguaci, compresi noi di Weekend Premium, fra i primi già dal 2014. Lo dimostra il nostro trofeo, che vuole celebrare le eccellenze gastronomiche che si sono distinte in questo settore.

I finalisti

- Alessandro Negrini e Fabio Pisani, Ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia (MI)
- Andrea Berton Ristorantre Berton (MI)
- Stefano Basello, Ristorante Il Fogolar/Hotel Là di Moret – Udine
- Domenico Candela, Ristorante George /Hotel Parker's (NA)
- Simone Gottardello, Executive Chef Ristorante Evo Bardolino/Aqualux Hotel Spa Suite & Terme (Bardolino, VR)
- Pietro Leemann, Ristorante Joia (Milano)
- Alessandro Martellini, Hotel Tyrol (Valgardena, BZ)
- Philipp Hillebrand, Villa Eden (Merano, BZ)
- Pino Cuttaia, La Madia (Licata, AG)
- Luciano Villani, Resort Aquapetra diTelese (BN)

Andiamo a scoprire nel dettaglio tutti i finalisti!

**Alessandro Negrini e Fabio Pisani,
Il Luogo di Aimo e Nadia (MI)**



Due stelle e un menu chiamato appunto 'Territori': biodiversità, ecosistemi e la storia della gastronomia italiana, patrimonio culturale materiale e immateriale. I piatti di Negrini e Pisani raccontano il lavoro a più mani tra i fornitori, l'eccellenza degli ingredienti e la salvaguardia di piccoli, appassionati produttori.

**Stefano Basello, El Fogolar/Hotel
Là di Moret – Udine (UD)**



Grande attenzione alla stagionalità e alla sostenibilità, soprattutto con il suo premiatissimo pane fatto con farina ricavata dalla corteccia degli abeti, usata anche come contenitore per fingerfood. Basello è un accanito 'ricercatore di erbe', una passione che ha trasmesso a tutta la sua famiglia.

**Andrea Berton, Ristorante Berton
(MI)**



Patron dell'omonimo ristorante stellato in Porta Nuova. Non è raro scovarlo di primissima mattina all'Ortomercato di Milano dove sceglie personalmente le verdure di stagione che accoppia sapientemente a ingredienti di prima qualità e riconoscibilità, tuttavia trattati in versioni insolite, inaspettate e decisamente più originali.

**Domenico Candela, George/Hotel
Parker's (NA)**



Il menu del ristorante stellato George richiede circa due mesi di studio e tiene conto della stagionalità e internazionalità della clientela, visto che si trova al Parker's Hotel, 5 stelle lusso, e ospita una clientela attenta alla tradizionale gastronomia campana ma anche aperta a nuovi percorsi.

**Simone Gottardello, Executive Chef
Ristorante Evo Bardolino/Aqualux
Hotel Spa Suite & Terme (Bardolino,
VR)**



AQUALUX è un design hotel-spa dall'anima *green* in uno dei borghi più suggestivi della sponda veronese del lago di Garda, coccolato da un clima dolce e mite in tutti i periodi dell'anno. La parola chiave della cucina di Gottardello è 'il territorio', in un menu semplice che ama riscoprire e riproporre località, atmosfere e prodotti della tradizione locale.

**Pietro Leemann, ristorante Joia
(Milano)**



Credits: www.lamadia.com

Paladino della cucina vegetariana a fine dal 1989 Leeman punta su un ammirabile obiettivo: salvare il pianeta. Sostenitore della politica *no waste*, ha studiato soluzioni per evitare sprechi e conservare gli alimenti, dal contenitore per cibi in cera d'api a una nuova plastica-bio che nasce dagli avanzi di agar agar.

**Alessandro Martellini, Hotel Tyrol
(Valgardena, BZ)**



Credits: www.identitagolose.it

“Il chilometro zero non è una moda, ma la mia filosofia”, questo il suo motto per una raffinata cucina in totale sinergia con la natura e la stagionalità del prodotto. All’accurata scelta degli ingredienti e delle materie prime si devono i risultati di bontà e qualità per una cucina prevalentemente composta da prodotti locali.

**Philipp Hillebrand, Villa Eden
(Merano, BZ)**



Ispirazione, leggerezza , creatività, equilibrio senza mai sacrificare il gusto. Il menù cambia ogni 2-3 settimane, a seconda della stagionalità dei prodotti rigorosamente acquistati presso venditori locali o ricercati direttamente nei boschi, dove la natura è integra e dove si possono trovare le migliori erbe selvatiche. **Il suo menù *detox*** viene proposto in diverse varianti al fine di facilitare una profonda purificazione dell'organismo.

Pino Cuttaia, La Madia (Licata, AG)



Credits: www.dissapore.com

La qualità e non la quantità, l'impegno alla valorizzazione di piatti della propria provincia, la qualificazione e la specializzazione del personale. Con questi ideali lo chef stellato Cuttaia e l'Associazione 'Le Soste di Ulisse' vogliono promuovere la meravigliosa Sicilia e il suo immenso patrimonio gastronomico.

Iscriviti alla Newsletter per rendere valido il voto!

Email*

Controlla la tua mail per confermare l'iscrizione
Privacy*

Accetto la Privacy Policy

Iscriviti

Chi è il migliore Top Chef tra i 9 finalisti? Vota anche tu!

Crea la tua indagine per il feedback degli utenti