KM*

KITCHENMOOD ALLE STELLE

Per la prima volta dieci grandi Chef
si incontrano sotto un unico brand.

Kitchen Mood alle Stelle

Una proposta esclusiva, una novità assoluta nell'ambito del servizio catering: tante stelle dell'alta cucina per trasformare i vostri eventi in momenti unici. Scelti da Kitchen Mood, gli Chef rappresentano vere punte di diamante nell'ambito della ristorazione, ognuno con uno stile distintivo e una filosofia originale.

Kitchen Mood

Esperienza, impegno e passione per un catering di eccellenza. Con la sua filosofia Kitchen Mood ha rilanciato il concetto di catering in Italia, conquistando una fetta sempre più ampia di mercato e di credibilità, grazie all'alto livello delle proposte e al dinamismo creativo del suo team. Talenti differenti per sviluppare ad arte non solo il menu ma tutto l'allestimento per dare a ogni evento uno stile unico.

Per informazioni

Kitchen Mood
Roberto Borghi
Andrea Comella
Cristina Marcelli

Tel +39 02 39833091
info@kitchenmood.it
www.kitchenmood.it

kitchenMOOD

DR*

//Progetto **Kitchen Mood alle Stelle**
//Chef **Diego Rossi**
//Ristorante **Trippa Milano**

PHOTO **MARCO VAROLI**

Diego Rossi, Chef di origine veneta, si appresta a compiere trent'anni, quindici dei quali trascorsi ai fornelli. Dopo la formazione alberghiera alimenta la sua esperienza in importanti cucine del Nord Italia, tra cui il Ristorante dell'Hotel Bauer di Venezia, il Ristorante St Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano in Badia, La Locanda Margon delle Cantine Ferrari a Trento e Le Antiche Contrade a Cuneo dove ottiene la Stella Michelin. Promuove da sempre una cucina sostenibile, caratterizzata dall'uso di verdure e frutta rigorosamente di stagione, dalla ricerca e diffusione delle erbe spontanee e dalla valorizzazione del quinto quarto e dei "pesci poveri".

Insieme all'amico Pietro Caroli, ha aperto **Trippa Milano**. Qui hanno voluto ricreare il calore delle cucine domestiche in una Trattoria, che si presta ad accogliere con garbo chiunque abbia il piacere di trascorrere del tempo gustando piatti che hanno il sapore della storia e lo spirito entusiasta di due ragazzi trentenni.

KM*

KITCHENMOOD ALLE STELLE

Per la prima volta dieci grandi Chef si incontrano sotto un unico brand.

kitchenMOOD

EB*

//Progetto **Kitchen Mood alle Stelle**
//Chef **Eugenio Boer**
//Ristorante **Essenza**

Eugenio Jacques Christiaan Boer, classe 1978. Mezzo olandese e mezzo ligure, porta nel cuore, e nel piatto, tanto i sapori del Nord quanto quelli del Mediterraneo. Un melting pot culturale e culinario che lo portano dalla Liguria all'Osteria dei Vespri in Sicilia, fino ad un crescendo di ristoranti stellati: da Vau a Berlino, all'Arnolfo in Colle Val d'Elsa con lo Chef Gaetano Trovato, il più francese degli italiani, poi fra le montagne della Val Badia al St. Hubertus da Norbert Niederkofler. Nel 2011 approda a Milano al ristorante Enocratia, nel 2013 lavora al concept del primo FishBar d'Italia, poi del gemello MeatBar.

A gennaio 2015 apre **Essenza**: 30 coperti in un cortile della "Vecchia Milano" dove serve la sua cucina, quella dei ricordi e dei suoi incontri con diversi sapori d'Europa. A un anno dall'apertura, Essenza viene premiato come Miglior Nuova Apertura Milano 2015 per la Guida del Gambero Rosso e ottiene diversi riconoscimenti.

KM*

KITCHENMOOD ALLE STELLE

Per la prima volta dieci grandi Chef si incontrano sotto un unico brand.

kitchenMOOD

PHOTO **LIDO VANNUCCHI**

MU*

//Progetto **Kitchen Mood alle Stelle**
//Chef **Mauro Uliassi**
//Ristorante **Uliassi**

Mauro Uliassi, dopo varie esperienze in giro per l'Italia e l'Europa e dopo 10 anni di insegnamento alla scuola alberghiera di stato di Senigallia, nel 1990 apre con sua sorella Catia il ristorante "Uliassi". Relatore ai più importanti congressi internazionali di gastronomia, porta la sua cucina in tutto del mondo. Tanti i riconoscimenti: 2 Stelle Michelin, 19 su 20 punti sulla Guida Espresso, 3 Forchette Guida del Gambero Rosso.
Il suo ristorante fa parte delle Soste, delle "Gran table du monde" ed è il numero 50 nella Guida Europea AOD. Nel 2007 nasce il progetto di cibo da strada con il truck "Uliassi Street Good" e con esso la cultura del mangiare eccellente low cost in giro per l'Italia.

Aperto nel 1990, **Uliassi** diventa in breve tempo un ristorante gourmand con tutti i crismi del caso. Cucina di tecnica raffinata, totalmente ed esclusivamente asservita all'esaltazione dei sapori senza mediazioni, senza sovrastrutture. "Uliassi... cucina di mare" c'è scritto sulla carta, ma nei suoi piatti il meglio del mare si incontra, con inimmaginabile armonia, con quei prodotti di terra che sono componente peculiare delle tradizioni gastronomiche marchigiane.

KM*

KITCHENMOOD ALLE STELLE

Per la prima volta dieci grandi Chef si incontrano sotto un unico brand.

kitchenMOOD

MT*

//Progetto **Kitchen Mood alle Stelle**
//Chef **Marcello Trentini**
//Ristorante **Magorabin**

PHOTO **MAX PISATI**

Marcello Trentini, diplomato alle Belle Arti con una tesi sul barocco piemontese, è da sempre un cultore di Torino. A febbraio del 2003 apre il Magorabin, dopo soli cinque anni entra a far parte dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, e da lì una scalata veloce alla Stella Michelin nel 2012. Nel 2014, partecipa alla 3° stagione di "Greatest Chef China", un contest televisivo che vede contrapposti uno Chef cinese e uno europeo. Marcello Trentini e la sua squadra sono i primi europei a vincere la gara fuori casa. Grazie alla vittoria, nasce un interesse da parte del mercato asiatico della ristorazione e viene invitato da grandi sponsor del Made in Italy a partecipare a cene ed eventi.

Nel 2003 apre **Magorabin** insieme alla sommelier Simona Beltrami con l'idea ambiziosa di ridare a Torino l'alta ristorazione. Nel 2015 il ristorante viene accolto nella prestigiosa associazione Le Soste. La sua filosofia è "sovvertire" il suo territorio. Ama la cucina piemontese, ma quella dei giorni nostri contaminata da mille culture diverse. La sua idea è mescolare nello stesso menu, anche dentro lo stesso piatto, ingredienti e tecniche di diverse origini.

KM*

KITCHENMOOD ALLE STELLE

Per la prima volta dieci grandi Chef si incontrano sotto un unico brand.

kitchenMOOD

_CT*

//Progetto **Kitchen Mood alle Stelle**
//Chef **Cristiano Tomei**
//Ristorante **L'imbuto**

PHOTO **LIDO VANNUCCHI**

Cristiano Tomei, toscano, 42 anni, viareggino di nascita, lucchese di residenza ristorativa. Un percorso fuori dagli schemi: frequenta l'Istituto Nautico di Viareggio ma l'amore per la cucina, derivante da una passione familiare, alberga da sempre nel suo cuore. I primi esperimenti sono in casa, con gli amici, poi in uno stabilimento balneare di Viareggio; infine l'apertura del ristorante L'Imbuto nel 2002. Il trasferimento a Lucca, nelle sale del Museo di Arte Contemporanea, gli danno la consacrazione definitiva, insieme all'ingresso nell'associazione dei "Jeunes Restaurateurs d'Europe" e alla Stella Michelin.

Il premiato ristorante **L'Imbuto** nasce a Viareggio e si sposta poi a Lucca, al pianterreno del LU.C.C.A., il Lucca Center of Contemporary Art, dove la cucina di Tomei si fonde con le opere d'arte che la circondano. È uno Chef istrionico, accattivante, mai usuale: ama stupire, divertire con gusti semplici ma insieme originali. Ama definirsi "un artigiano ai fornelli".

KM*

KITCHENMOOD ALLE STELLE

Per la prima volta dieci grandi Chef si incontrano sotto un unico brand.

kitchenMOOD

RN*

//Progetto **Kitchen Mood alle Stelle**
//Chef **Eugenio Roncoroni e Beniamino Nespor**
//Ristorante **Al Mercato**

Eugenio Roncoroni, nato a Milano nel 1983 da madre californiana e padre milanese, è abituato a culture differenti e viaggiando incontra fin da subito odori e sapori di paesi lontani. Inizia la gavetta al Four Seasons di Milano e dopo alcuni anni, si trasferisce a San Francisco dove lavora con Chef come Janine Falvo, Angelo Garro e Michael Tusk che lo introducono alla filosofia dell'alta cucina. Torna nella città natale alla coorte di Sadler fino a quando al Grand Hotel et de Milan reincontra l'amico Beniamino Nespor.
Beniamino Nespor, classe 1982, inizia a lavorare presso il ristorante Livet a Milano. Dopo due anni in cui impara il mestiere trascorre un breve periodo da Sadler. Nel 2008 parte per i Paesi Baschi per lavorare da Martin Berasategui, tre Stelle Michelin, esperienza che lo completa e lo arricchisce professionalmente. Nel 2009 diventa primo Chef dello storico ristorante milanese Don Carlos.

I due arrivano insieme **Al Mercato** di Milano dove inizia la loro avventura mirata a introdurre una nuova concezione di cucina, dove i menu e prodotti sono il risultato di una forte influenza internazionale (prevalentemente Francia, Spagna e USA) ma ben radicata in Italia, declinati in versione "street" al **Burger Bar** e "gourmet" al Ristorante. Negli ultimi anni hanno aperto anche **Al Mercato Noodle Bar** e **Al Mercato Taco Bar**.

KM*

KITCHENMOOD ALLE STELLE

Per la prima volta dieci grandi Chef si incontrano sotto un unico brand.

kitchenMOOD

MC*

//Progetto **Kitchen Mood alle Stelle**
//Chef **Moreno Cedroni**
//Ristorante **La Madonnina del Pescatore**

PHOTO **LUCIANO PERGREFFI**

Moreno Cedroni, Chef a 2 Stelle Michelin, porta uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, è considerato uno degli Chef italiani più innovativi, un vero enfant terrible della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario. Propone una cucina esigente, incentrata per lo più sul pesce e abbina la fantasia con la capacità di fondere le materie prime. Riceve vari premi e riconoscimenti tra cui il Sole di Veronelli, le Tre Forchette del Gambero Rosso e lo svedese Kungsfenan Seafood Award.

Nel 1984 apre a Senigallia il ristorante **La Madonnina del Pescatore**, nel 2000 a Portonovo nasce **Clandestino**, il regno del Susci, un modo innovativo di reinterpretare il pesce crudo. Nel 2003 inaugura a Senigallia la prima salumeria di pesce al mondo, **Anikò**, e nello stesso anno comincia a produrre nel suo laboratorio Officina le sue rinomate conserve gourmet.

KM*

KITCHENMOOD ALLE STELLE

Per la prima volta dieci grandi Chef si incontrano sotto un unico brand.

kitchenMOOD

FL*

//Progetto **Kitchen Mood alle Stelle**
//Chef **Felice Lo Basso**
//Ristorante **Felix Lo Basso**

Felice Lo Basso nasce a Molfetta nel 1973 e compie il suo apprendistato in grandi ristoranti gourmet in Italia. Chef Executive dell'Unico Restaurant Milano, viene insignito nel 2011 della prestigiosa Stella Michelin. Nel 2016 apre il suo ristorante Felix Lo Basso. Dotato di uno stile raffinato, sempre in gioco tra creatività e ricerca, fa della qualità e del rispetto delle materie prime il suo punto di partenza. La sua cucina è nata al mare ed è cresciuta in montagna: il trait d'union è la ricerca dei prodotti di qualità, la voglia di sperimentare forme e colori, di mixare i gusti.
Collabora inoltre con Ottimo Massimo e ne coordina il team creativo, con il quale ha ideato la nuova linea "Fast Gourmet".

Nel suo nuovo ristorante **Felix Lo Basso**, offre una cucina di alto livello, sofisticata nell'elaborazione dei piatti ma con forti ancoraggi alla tradizione e alle materie prime italiane. Intuizione, fantasia e creatività sono i pilastri della proposta enogastronomica.

KM*

KITCHENMOOD ALLE STELLE

Per la prima volta dieci grandi Chef si incontrano sotto un unico brand.

kitchenMOOD

GZ*

//Progetto **Kitchen Mood alle Stelle**
//Chef **Giuseppe Zen**
//Ristorante **Mangiari di Strada**

Giuseppe Zen nasce a Milano nel 1963. Cuoco autodidatta dall'età di 6 anni, cresce in campagna con i nonni a contatto con la terra e con l'influenza culinaria della nonna. Ancora prima di aprire il suo ristorante, viaggia per l'Italia alla ricerca del cibo buono e sano, alla scoperta dei produttori locali e del loro lavoro. Attraversa tutta la penisola per vivere la tradizione e la cultura della cucina popolare "in situ" da Vipiteno a Lampedusa, per mercati, tavole, famiglie, dove respirare e "manciare" la vera tradizione italiana. Titolare di "Mangiari di Strada" coniuga qualità estrema e valorizzazione della cultura gastronomica popolare.

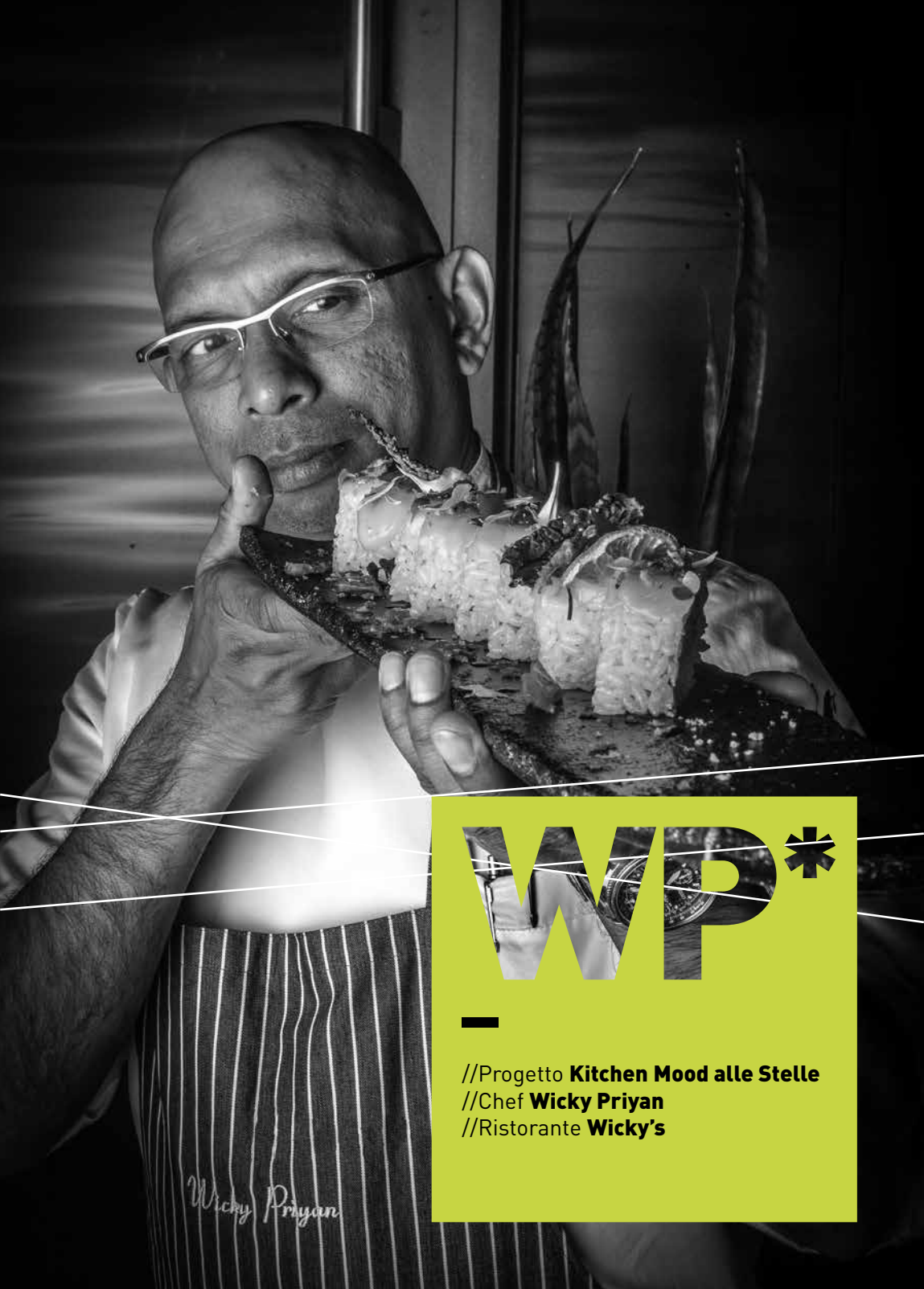
Ultimi nati nella scia culturale di **Mangiari di Strada** sono la **Macelleria Popolare**, la prima macelleria in Italia di sola carne grass fed e biologica, con la cucina in diretta dietro al banco, e la **Panetteria Italiana** (prossima apertura a fine aprile) un microlab di panificazione, pani cunzato e pizza a portafoglio che utilizza solo farine bio macinate a pietra. Entrambe nel Mercato Ticinese sulla nuova darsena milanese.

KM*

KITCHENMOOD ALLE STELLE

Per la prima volta dieci grandi Chef si incontrano sotto un unico brand.

kitchenMOOD



WP*

//Progetto **Kitchen Mood alle Stelle**
//Chef **Wicky Priyan**
//Ristorante **Wicky's**

Wicky Priyan, criminologo prima di diventare Chef, durante gli anni di università, si divide tra studio e lavoro part-time nelle cucine di grandi ristoranti. Trascorre 7 mesi a vivere tra le strade di Madras per approfondire i temi della sua tesi di laurea, per poi viaggiare e approdare in Giappone. Determinazione, dedizione e capacità gli consentono di avere l'onore di essere l'unico allievo non giapponese di Kaneki e Sushi Kan. In lui vedono un grande talento da forgiare, un uomo che ha voglia di apprendere non soltanto la tecnica, le cotture e le materie prime ma, soprattutto, la cultura. Arrivato in Italia, lavora come Chef dello Zero, per poi aprire il primo Wicky's in via San Calocero e spostarsi nel 2015 in corso Italia.

Aperto nel febbraio 2015, **Wicky's** offre la massima espressione della cucina di Wicky Priyan. Non ci sono magie o trucchi. La tecnica, la disciplina, la conoscenza ricevuta da due grandi maestri costituiscono l'unico vero segreto della Wicuisine. Una cucina in cui anima, spirito e passione vivono e si uniscono, dove la cucina kaiseki, la vera cucina giapponese, viene contaminata da ingredienti mediterranei, un incontro tra culture differenti che si fondono in un'armoniosa melodia.

KM*

KITCHENMOOD ALLE STELLE

Per la prima volta dieci grandi Chef si incontrano sotto un unico brand.

kitchenMOOD

graphic design **junglelink.it**

kitchenMOOD

Tel +39 02 39833091
info@kitchenmood.it
www.kitchenmood.it