



STARS COOKING – YOUNG CHALLENGE, una nuova sfida per gli chef del futuro

STARS COOKING – YOUNG CHALLENGE, è questo il titolo e il nuovo claim ideato dal giornalista e produttore televisivo Fabrizio Nonis, El Beker, per dare luce e promuovere il mondo dei giovani chef in cucina. Venerdì 9 Settembre dalle ore 20.00, all'interno della prestigiosa manifestazione Friuli DOC, presso Piazza della Libertà a Udine, centro del cuore cittadino, andranno in scena 3 appuntamenti con 3 giovani chef che racconteranno al pubblico presente la loro cucina ma non solo.

L'obiettivo di questa serie di appuntamenti è quello di creare una proiezione al futuro per quanto riguarda il mondo della cucina dei giovani chef contemporanei.

In ogni appuntamento si affronteranno temi come la scelta etica dei prodotti, la multietnicità, ma soprattutto si parlerà del futuro della cucina Italiana e mondiale, con coloro che probabilmente saranno i protagonisti del mondo della cucina nazionale e internazionale nei prossimi 10 anni.

L'idea è proprio quella di dare una vetrina di visibilità ai giovani chef che stanno alle spalle dei grandi nomi della cucina Italiana, e che quotidianamente sono di supporto nelle grandi cucine stellate Michelin e pluripremiate dalle Guide internazionali in Italia e all'estero.

L'appuntamento a Friuli DOC, sarà solo la prima tappa di una serie di eventi che si susseguiranno in diversificati location, tra cui un importante convegno, sempre dedicato ai giovani chef under 40 che si svolgerà presso la sede di Electrolux Professional.

Tutti gli chef partecipanti porteranno inoltre una loro idea e visione riguardo al futuro nel mondo della cucina. Ideatore, organizzatore e conduttore dei vari appuntamenti sarà Fabrizio Nonis el Beker, giornalista, produttore e conduttore televisivo, che dopo svariati anni nel quale ha portato i più importanti chef italiani e internazionali nei più rinomati eventi in Italia e all'estero, ha deciso di dare una svolta alla sua comunicazione e puntare tutto sui giovani, i quali saranno il futuro della cucina ma non solo.

Nei vari appuntamenti di "Stars Cooking – Young Challenge" oltre che sul mondo dei giovani si punterà molto sulla appartenenza territoriale dei vari chef coinvolti legata al Friuli Venezia Giulia e al Veneto, ma anche sull'etica legata al mondo del cibo e degli ingredienti d'eccellenza e alla cucina multietnica.

Il programma di questo primo appuntamento sarà:

Venerdì 9 Settembre ore 20.00 –

Showcooking **Jacopo Robelli – Sous-chef di Alessandro Dal Degan presso "La Tana Gourmet" – Asiago (VI) 1 Stella Michelin e "L'Osteria Alla Tana" – Asiago (VI)**

Venerdì 9 Settembre ore 21.00 –

Showcooking **Stefano Vio – chef del Ristorante "Zanze XVI" – Venezia (VE) – 1 Stella Michelin**

Venerdì 9 Settembre ore 22.00 –

Showcooking **Alberto Quadrio – chef Lugarno Collection – Famiglia Ferragamo**

Tutti gli appuntamenti saranno ad ingresso gratuito, senza prenotazione.

Qui sotto trovate delle sintetiche biografie degli chef presenti al primo appuntamento di Friuli DOC.

Inoltre durante la manifestazione "**Stars Cooking – Young Challenge – Friuli DOC**", verranno **realizzate delle riprese televisive che andranno a comporre una puntata speciale del famoso format televisivo di Fabrizio Nonis "Beker on Tour" dedicato a FRIULI DOC e alla presenza dei giovani chef.**

Per maggiori informazioni: Pagina Facebook e Instagram @fabrizononis
Cell. Segreteria Sconfinando s.r.l. 3280974252

Ufficio Stampa Fabrizio Nonis – Sconfinando s.r.l.

Via Leopardi 13/C - 30026 Portogruaro (Ve) Contatti segreteria. 3280974252

BIOGRAFIA CHEF JACOPO ROBELLI

Jacopo Robelli, classe 1999, si diploma nel 2018 in servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera presso l'I.P.S.S.A.R. "M. Alberini" a Treviso. Sostiene il primo stage come commis di pasticceria, presso il Ristorante "Magnolia" di Cesenatico – 2 stelle Michelin con lo chef Alberto Faccani.

Successivamente da Dicembre 2016 ad Agosto 2018 sviluppa le sue prime esperienze come stagionale e commis di cucina durante le pause scolastiche al fianco dello chef Alessandro Dal Degan presso "La Tana Gourmet" – Asiago (Vi) – 1 stella Michelin e presso il Ristorante "L'osteria della tana".

Nel Marzo 2022 sostiene un'importante esperienza di stage presso il "Ristorante Le Calandre" a Rubano (Pd) – 3 Stelle Michelin.

Da Agosto 2018 inoltre, grazie alla visione e alla grande proiezione al futuro dello chef Alessandro Dal Degan, Jacopo è passato all'intero del ristorante "La Tana Gourmet" da capopartita, a sous-chef, fino nel 2022 ad entrare in società, insieme a suo fratello gemello Matteo, con lo chef Dal Degan ed Enrico Maglio, responsabile della sale e della cantina,

BIOGRAFIA CHEF ALBERTO QUADRIO

Alberto Quadrio, classe 1990, gattinarese di origine ma cittadino del mondo.

Tanta Italia e poi Tokyo, Barcellona, Copenaghen, una breve parentesi in Messico e Parigi; mete dove ha avuto modo di lavorare con alcuni degli Chef più importanti a livello globale, Da Yoshihiro Narisawa ad Alain Ducasse passando da Rasmus Kofoed ed Oriol Castro, senza dimenticare il Maestro della grande cucina italiana, Gualtiero Marchesi. Esperienze estremamente diverse dalle quali trae ispirazione per una cucina tecnica, estremamente spontanea, come apprende in oriente, assolutamente personale e inedita. Fedele ad una cucina tradizionale, veritiera, sana, emozionale e soprattutto buona e profonda.

Rientra in Italia per il progetto Cucine Nervi nella sua Gattinara, che non è nient'altro che il trampolino di lancio per un nuovo ambizioso progetto che lo porterà ad essere uno dei protagonisti nella sua amata Milano.

BIOGRAFIA STEFANO VIO

Nato a Treviso nel 1988, alterna al periodo di studio esperienze lavorative molto formative. Terminati gli studi presso l'istituto Alberghiero di Jesolo lavora per 4 stagioni come Chef privato in uno Yacht che lo porta a scoprire il pesce e culture diverse lungo tutto il Mar Mediterraneo, alternando esperienze stagionali durante i periodi invernali a Cortina d'Ampezzo.

Nel 2014 decide di partire alla scoperta del mondo iniziando da Londra entrando a far parte della brigata di Marcus Wareing at The Berkeley per poi trasferirsi definitivamente in Nuova Zelanda lavorando in vari ristoranti rinomati del paese.

Grazie ad innumerevoli viaggi in Marocco, Stati Uniti, Indonesia, Sud est asiatico e soprattutto grazie ad importanti stage da Gaggan in Thailandia e Quintonil in Messico, Stefano s'innamora della cucina asiatica e latina scoprendo nuovi sapori e tecniche di cottura.

Nel 2020 il viaggio lo riporta a Venezia accettando la proposta di guidare la cucina di Zanze XVI dove poter dare sfogo all'apprendimento e alla creatività, nuova linfa vitale nella prima città fusion al mondo.

Nel novembre 2021 ottiene la sua prima stella Michelin.

Stefano è creatività, estro, passione e tecnica per una cucina veneziana di fusione tra culture gastronomiche dai cinque continenti.