



**g**

***globetrotter gourmet***

**Presentazione:  
JESOLO GOURMET FESTIVAL  
Profili Chef**

## **VENERDI' 9 MAGGIO 2025**

**Tema: «L'alta cucina classica»  
Ristorante Terrazza Aurora by Hotel Aurora**

**Alessandro Breda Gellius Oderzo TV**

Un ristorante-museo scenografico, ricavato sui resti di scavi romani, per uno chef tra i più solidi e amati della Marca Trevigiana. 1 Stella Michelin



**Tema : «La freschezza in cucina»  
Ristorante da Omar**

**Andrea Leali – Casa Leali a Puegnago BS**

Neo stella, meritatissima dopo tempo, per un cuoco ancora giovanissimo ma dalla mano particolarmente felice nell'entroterra del Garda bresciano. 1 Stella Michelin



## **SABATO 10 MAGGIO 2025**

**Tema: «La Lunigiana e il mare»**

**Ristorante al Tragheto**

**Giacomo Devoto Locanda de Banchieri  
Fosdinovo MS**

Ha iniziato a respirare i vapori della cucina ancora adolescente, entrando letteralmente dalla porta di servizio: esperienza segnante nelle retrovie della Locanda dell'Angelo di Angelo Paracucchi. Da allora ho attraversato il tempo con inesauribile entusiasmo, Buon cibo sempre, ma soprattutto offrire una sosta che fosse all'altezza delle aspettative. 1 Stella Michelin

**Tema: «La creatività fuori dagli schemi»**

**Ristorante Rosemar Hotel delle Rose**

**Terry Giacomello**

Giacomello è uno chef unico, rappresentante in Italia della scuola catalana de El Bulli di Ferran Adrià, dove ha lavorato a lungo. La sua è una cucina fuori dagli schemi, divertente e ad alto tasso di ricerca. 1 Stella Michelin



## **DOMENICA 11 MAGGIO 2025**

**Tema: «La sintesi di una visione internazionale»**

**Ristorante da Guido**

**Salvatore Morello Inkiostro PR**

Salvatore Morello è uno chef noto per la sua cucina innovativa e raffinata. La sua carriera lo ha portato a lavorare in prestigiosi ristoranti europei, culminando nel ruolo di Executive Chef al ristorante Inkiostro di Parma, dove ha ottenuto importanti riconoscimenti.

1 Stella Michelin



**Tema: «Croazia, Udine, Venezia»**

**Ristorante Terrazzamare Marcandole al Mare**

**Emanuele Scarello Agli Amici UD**

Agli Amici è un locale di famiglia con una storia che passa il secolo. Emanuele Scarello è uno chef di grande prestigio a livello nazionale, la sua una cucina d'avanguardia che reinterpreta le migliori materie prime del territorio. 2 Stelle Michelin



## **VENERDI' 16 MAGGIO 2025**

**Tema: «Il Molise esiste, eccome!»**  
**Ristorante Country House Salomè**  
**Stefania Di Pasquo – Locanda Mammi ad**  
**Agnone IS**

Ha fatto tornare la stella Michelin in Molise, questa giovane cuoca. Grazie a una cucina schietta e identitaria, basata sui prodotti di un magnifico territorio. 1 Stella Michelin

**Tema: «La bellezza del Garda»**  
**Ristorante Falkensteiner Hotel & SPA Jesolo**  
**Leandro Luppi Vecchia Malcesine VR**

Leandro Luppi, Chef-Patron della Vecchia Malcesine, eclettico, vulcanico, istrionico e determinato. Di origine altoatesina, ha saputo da subito interpretare e fare proprie le materie prime del territorio lacustre mantenendo fede al suo personale approccio creativo. 1 Stella Michelin



## Sabato 17 MAGGIO 2025

**Tema: «Il vegetale incontra la mixology»**  
**Flora – Cucina, Bottega, Vino**  
**Maurizio Bufi Il Fagiano Gardone Riviera BS**

Pugliese, Maurizio Bufi è uno chef che ha portato alla stella il bellissimo ristorante gourmet del Grand Hotel Fasano. Il suo è uno stile moderno e incisivo, con un'attenzione particolare al vegetale e agli abbinamenti con la mixology. 1 Stella Michelin

**Tema: «Puro Mediterraneo»**  
**Ristorante Amarmio Hotel Casa Bianca al Mare**  
**Daniele Lippi Acquolina Roma**

Classe 1990, Lippi è cresciuto alla scuola dei fratelli Troiani, per nove anni presso il loro *Convivio* nell'Urbe, dove è diventato head chef dal 2015. Ha in seguito perfezionato il suo stile con varie incursioni ai vertici del panorama stellato internazionale, ad esempio da Yannick Alléno al tristellato *Pavillion Ledoyen* di Parigi, al pari grado *Piazza Duomo* di Alba con Enrico Crippa, da Grant Achat presso *Alinea* di Chicago e ancora in Spagna, con Paolo Casagrande, al *Lasarte* di Martin Bersategui. 2 Stelle Michelin



## **Domenica 18 MAGGIO 2025**

**Tema: «La grande cucina di pesce»**

**Ristorante Jolà Emotional Cuisine**

**Lionello Cera Antica Osteria Cera a Campagna  
Lupia VE**

Quella che sessant'anni fa era un'osteria è ora uno dei più prestigiosi locali tutto pesce in Italia. Lionello Cera è uno chef di lunga esperienza, conoscitore profondo del meglio dell'Adriatico. 2 Stelle Michelin



**Tema: «Oltre la stagionalità»**

**Rossi Restaurant**

**Andrea Impero Ristorante Elementi Fine  
Dining di Borgobrufa Spa Resort PG**

Quando lo chef ciociaro **Andrea Impero** è arrivato in Umbria, lasciando il suo ristorante gourmet a Mosca per prendere in mano le redini della cucina del **Borgobrufa Resort**, ha subito avuto chiaro quanto ancora ci fosse di inespresso nel potenziale delle materie prime del “cuore verde d'Italia”. 1 Stella Michelin

