

Giovani talenti crescono: ecco gli under 30 del food da tenere d'occhio nel 2021



C'è chi ha già ottenuto importanti riconoscimenti, chi sta scommettendo con coraggio su una nuova attività, chi

rappresenta l'ultima generazione di una realtà storica. Sono i **giovani talenti del mondo del cibo da tenere d'occhio nel 2021: chef, sommelier, maître, bartender, pasticciери, panificatori, pizzaioli e produttori**. Tutti (o quasi) **under 30**, tutti accomunati da una grande e indomabile passione per il proprio lavoro. Ma anche da una notevole maturità professionale, nonostante la giovane età, dall'entusiasmo e dalla consapevolezza che ogni singolo gesto compiuto, ogni sacrificio, può cambiare il proprio percorso e regalare grandi risultati e soddisfazioni. Sono il presente e il futuro dell'enogastronomia, ma soprattutto la speranza di un settore che mai come in questo momento ha bisogno di guardare al domani e farsi forza.

Scoprite tutti gli under 30 da tenere d'occhio nel 2021 secondo Fine Dining Lovers.

Giovanni Ricciardella,

Cascina Vittoria, Rognano (Pavia) - chef eclettico



Un talento eclettico quello di Giovanni Ricciardella, classe 1991, chef di **Cascina Vittoria** a Rognano (Pavia). Capace di destreggiarsi in cucina e creare ricette iconiche che sono già piccoli cult, come il Bollito misto ma due volte o la Millefoglie di melanzane con le tre consistenze del Parmigiano, ma anche di realizzare ottimi impasti di pizze e grandi lievitati dolci, estremamente soffici e fortemente identitari.

Insomma, uno chef “completo”.

Dopo l'istituto alberghiero, nel 2012 inizia a lavorare facendosi le ossa nelle brigate di grandi maestri, per poi

prendere in mano la cucina del ristorante di famiglia a Cascina Vittoria, dove si dà da fare con esperimenti innovativi, a partire dal territorio e dai suoi sapori. Nella sua formazione, figurano nomi importanti: va alla corte di **Davide Oldani**, in stage per due mesi, transita per la brigata di **Antonino Cannavacciuolo**, poi fa uno stage da **Iginio Massari** e segue un corso di perfezionamento sui lievitati con **Rolando Morandin**. I risultati non si fanno attendere: passa direttamente da 0 a 2 Cappelli nella Guida 2018 de L'Espresso e riceve la Corona del Gatti/Massobrio, che nomina la sua cucina la migliore di tutta Pavia e Provincia. Nel 2019 viene scelto dalla Camera di Commercio di Pavia come Chef Ambasciatore della cucina pavese nel mondo e inizia a curare la "Rubrica del Gusto" del quotidiano La Provincia Pavese. Svolge pure l'attività di professore, come tecnico di cucina all'istituto professionale L. Clerici di Pavia. Le soddisfazioni proseguono: il suo Plin alla milanese, nel 2019, lo porta a vincere il Festival degli chef di Sanremo con la giuria presieduta da Carlo Cracco, mentre risale a pochi giorni fa la selezione del suo panettone Guanaja, eletto tra i migliori dieci panettoni al cioccolato nel contest organizzato da Valrhona. Negli ultimi anni la sua passione sfrenata per i lievitati - dalla pizza fatta come una volta alle colombe e ai panettoni - lo ha portato a concentrarsi sulle arti bianche, tanto che nel 2021 aprirà un laboratorio ad hoc, accanto al ristorante.