

# FINEDINING LOVERS

BY S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA

**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, pasticciieri, 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.