

---

# Ventimiglia capitale dell'alta gastronomia con Nouvelle Vague Kollektiv: ecco chi sono i fantastici 12 della seconda edizione

**Location e menù ancora top secret, nel frattempo  
conosciamo i protagonisti della serata.**

[www.riviera24.it](http://www.riviera24.it) • 18 giugno, 2017

Ventimiglia capitale dell'alta gastronomia con  
Nouvelle Vague Kollektiv: ecco chi sono i  
fantastici 12 della seconda edizione

## Location e menù ancora top secret, nel frattempo conosciamo i protagonisti della serata.

[www.riviera24.it](http://www.riviera24.it)

18 giugno, 2017

**Ventimiglia.** Ecco chi sono i dodici giovani talenti della ristorazione che il prossimo 3 luglio si riuniranno nella città di confine per la seconda edizione del “**Nouvelle Vague Kollektiv**”, l’evento enogastronomico che cela una filosofia semplice ma del tutto innovativa nel mondo della ristorazione: creare location uniche, ricercate ed esclusive per portare gli eventi gastronomici fuori dai ristoranti. Senza dimenticare la valorizzazione del territorio. Oltre al 24enne **Diego Pani** (che vanta esperienze al Guy Savoy di Parigi – 3 stelle Michelin – e al Louis xv di Ducasse) e al 25enne **Simone Turbiani** ( restaurant manager dell’Avenue 31 di Montecarlo), ideatori del Nouvelle Vague, saranno presenti altre giovanissime stelle della ristorazione. Grande ritorno a Ventimiglia per il 23enne **Arnaud Roca**, che durante l’anno è entrato in contatto con una clientela particolare come quella di Manhattan, dove ha lavorato. Confermata anche la presenza di **Paulo Corsi**, 23 anni e un lavoro al Mirazur, quarto ristorante al mondo, come assistente personale di Mauro Colagreco.

Per la prima volta a Ventimiglia il 25enne libanese **Marco**

**Antonio Li Voti:** il giovane, dopo aver studiato ad Alma, l'accademia di Gualtiero Marchesi, ha lavorato in giro per il mondo fino a diventare chef a Beverly Hills nonostante la giovane età. Recentemente ha fatto la sua ultima esperienza all'estero da Sketch a Londra, ristorante dello chef 3 stelle Pierre Gagnaire.

Prima esperienza nel Nouvelle Vague Kollektiv anche per la 22enne **Angèlique Bagot.** Bretone, passa per la cucina di Philippe Etchebest, 2 stelle Michelin a St Emilion, poi va Parigi, al Pre Catelan: mitico ristorante 3 stelle Michelin dello chef Frederic Anton. Approda infine da Guy Savoy, 3 stelle a Parigi: è qui che incontra Diego Pani. Attualmente Bagot lavora da Joel

Robuchon a Montecarlo.

Il più giovane delle promesse NVK è **Andrea Fiandri**, 20 anni. Commis nel 2 stelle Le Gavroche di Michel Roux in Inghilterra, arriva poi a Parigi, da Alain Ducasse grazie anche alla “spinta” di Diego Pani, che crede fortemente in lui.

A Londra da Arbutus (1 stella Michelin), poi in Australia al Quay (3 stelle Michelin), **Alessandro Intini**, 27 anni, è finalista della San Pellegrino Best Young Chef: il più grande riconoscimento mondiale per cuochi emergenti. Anche lui sarà a Ventimiglia, insieme al veronese **Filippo Fugolo**, 23 anni. Fugolo inizia ad affilare le armi dai suoi genitori, grandi ristoratori della trattoria La Ruota, passa poi per la cucina parigina di Vittorio Beltramelli fino ad approdare da David Toutain, uno dei grandissimi nomi della cucina moderna, 1 stella Michelin a Parigi. Qui il 23enne è sous chef.

Sempre in cucina anche il 20enne peruviano **Renzo Inga**, 20 anni che ha lavorato prima col maestro Sergio Mei a Porto Cervo, poi al famoso hotel Capo D'orso, il più lussuoso di tutta la Sardegna. Ora è chef de partie al relais e chateaux “La meridiana” di Garlenda, da cui sono passati grandi nomi della ristorazione: uno su tutti, Carlo Cracco. Recentemente si è specializzato nella cucina mediterranea con uno stage da Mauro Colagreco.

Per la pasticceria, anche quest'anno Diego Pani e Simone Turbiani hanno scelto di affidarsi a **Filippo Maccario**: formato

da Luigi Biasetto, campione del mondo di pasticceria. Nato a Soldano, Maccario è un giovane ambizioso che nel 2010 ha dato vita ad un laboratorio di produzione all'avanguardia nel suo paese natale e nel 2012 ad una preziosa boutique a Vallecrosia con il suo nome.

Dall'entroterra ligure alla Germania: l'arduo compito di abbinare i vini alle pietanze, infatti, è stato affidato al sommelier tedesco **Kevin Kicherer**, 25 anni. Il giovane ha compiuto i suoi studi ad Alba, capitale del Barolo e del Barbaresco. E' poi tornato a Berlino, dove è diventato sommelier a tutti gli effetti in hotel di extralusso come il Soho House. È ora chef sommelier del più grande ristorante Vegetariano d'Europa: il Cookies Cream, dove ha creato una carta basata sui vini naturali e biodinamici.

Un grande aiuto ai giovani professionisti, lo darà la **Cantina Piancanelli**, grande realtà del Piemonte che ha deciso di credere nella NVK, così come **Fabio Corradi** dell'azienda Maixei di Dolceacqua, giovane enologo appassionato.

Alla serata parteciperanno anche il rinomato fotografo **Saverio Chiappalone** e l'artista internazionale **Davide Puma**, che esporrà alcune opere. Ma non è tutto: saranno presenti anche grandi musicisti provenienti dalla Russia.

Cosa assaggeranno i commensali e dove? Per scoprirlo bisogna attendere il 3 luglio, quando finalmente calerà il sipario sulla seconda attesissima edizione del Nouvelle Vague Kollektiv.

