

Luca Marchini - L'Erba del Re - Modena

“La mia “cotta” per il cibo ha radici lontane. Da bambino volevo fare l’inventore, ma crescendo mi sono reso conto che i miei strumenti di creazione si trovavano in cucina. L’ho appreso osservando le mani esperte ed appassionate di mia madre, ma soprattutto soffermandosi sull’estasi ed il coinvolgimento che il cibo provocava sui miei sensi e nella mia mente. Un piacere che sentivo di voler condividere con gli altri. Un piacere che è diventato il mio mestiere”.



Paolo Reggiani - Ristorante Laghi Curiel - Campogalliano

“Credo che i pensieri si debbano tradurre in gesti, in quello che facciamo ogni giorno, nelle relazioni tra le persone, nell'accoglienza, nella buona pratica del cucinare, nella cura dell'orto delle erbe.

Guardo con rispetto al nostro patrimonio culturale e gastronomico, per interpretarlo con il piacere della ricerca e dell'ironia.”

Christian Facchini - Osteria Emilia - Campogalliano

“L'aspetto che amo di più del mio lavoro è sperimentare. Mi piacciono le sfide, sia nel farla, sia nel pensarla, la cucina. Poi tutto diventa esperienza e dopo devi continuare a cercare.”

