

D|P



# CHEF DUCCIO

LA MIA STORIA DI CUCINA



# AGENDA



1  
2  
3  
4

LA MIA STORIA DI CUCINA

LE PRIME ESPERIENZE: FORMAZIONE  
E ISPIRAZIONI

LE RADICI E L'INIZIO DI UN LUNGO VIAGGIO

TRA CONTINENTI, CUCINE E ISPIRAZIONI

5  
6  
7  
8

FIRENZE, TRA ECCELLENZA E INSEGNAMENTO

BRASILE, CONSULENZE E CULTURA

ESPERIENZE SPECIALI: TV,  
OSPITATE E MOTO GP

IL RITORNO CON ANTINORI E IL PRESENTE:  
FIORENTINA & VIOLA PARK



# INTRODUZIONE

ERA IL 31 MARZO 2001 QUANDO HO MESSO PIEDE NELLA MIA PRIMA CUCINA PROFESSIONALE: QUELLA DELL'ANTICA POSTA, A SAN CASCIANO IN VAL DI PESA.

FREQUENTAVO ANCORA LA SCUOLA ALBERGHIERA, MA GIÀ RESPIRAVO I PROFUMI E I GESTI DELLA CUCINA DA TEMPO: MIO PADRE MI AVEVA INTRODOTTTO A QUESTO MONDO, INSEGNANDOMI IL RISPETTO PER IL MESTIERE E PER LA MATERIA PRIMA.

DA QUEL MOMENTO NON MI SONO PIÙ FERMATO

D|P

# LE PRIME ESPERIENZE

DOPO L'ANTICA POSTA, SONO ENTRATO NELLA BRIGATA DE LA TENDA ROSSA, DUE STELLE MICHELIN, DOVE HO IMPARATO LA PRECISIONE ASSOLUTA E IL VALORE DELLA DISCIPLINA. IN QUEGLI ANNI HO LAVORATO ANCHE CON LA FAMIGLIA ABBACCHINI, ALLA CANTINETTA DI RIGNANO, CHE MI HA TRASMESSO LA PASSIONE AUTENTICA DELL'OSPITALITÀ: QUELLA FATTA DI SORRISI VERI E PIATTI PREPARATI CON IL CUORE.

NEL FRATTEMPO, MENTRE PROSEGUIVO GLI STUDI ALBERGHIERI, ARRIVAVANO NUOVE ESPERIENZE: TRA LA FRANCIA E FIRENZE, TRA CUCINE CLASSICHE E MODERNE, TUTTE FONDAMENTALI PER CAPIRE QUANTO PROFONDAMENTE AMASSI QUESTO LAVORO E CHE QUELLA ERA, SENZA DUBBIO, LA MIA STRADA.



D|P

# IL VIAGGIO

CONCLUSA LA SCUOLA, LA VOGLIA DI SCOPRIRE NUOVI SAPORI E CULTURE ERA FORTISSIMA, E LO È ANCORA OGGI.

SAPEVO PERÒ CHE PRIMA DOVEVO COSTRUIRE BASI SOLIDE, E COSÌ È COMINCIATO IL MIO PERCORSO CON ANTINORI, PRESSO L'OSTERIA DI PASSIGNANO, SOTTO LA GUIDA DI MARCELLO CRINI, MATIA BARCIULLI E NICOLA DAMIANI: TRE PROFESSIONISTI STRAORDINARI CHE MI HANNO INSEGNATO MOLTISSIMO E CHE AVREBBERO INCROCIATO PIÙ VOLTE IL MIO CAMMINO NEGLI ANNI SUCCESSIVI.





# TRA CONTINENTI, CUCINE E ISPIRAZIONI

DAL 2007, LA MIA VITA È DIVENTATA UN CONTINUO ANDARE E TORNARE, PORTANDO SEMPRE CON ME LA MIA CUCINA E IL DESIDERIO DI CRESCERE.

HO LAVORATO:

- ALL'ANTICA POSTA DI ATLANTA (USA), DOVE HO RITROVATO LE MIE RADICI TOSCANE IN UNA DIMENSIONE INTERNAZIONALE
- IN AUSTRALIA, A DUNK ISLAND, TRA I RESORT DELLA GRANDE BARRIERA CORALLINA
- IN NUOVA ZELANDA, IN UN SKI RESORT SUZL MONTE RUAPEHU (WHAKAPAPA)
- A DUBAI, PER L'APERTURA DEL RISTORANTE ROBERTO CAVALLI CLUB, UN CONNUBIO TRA LUSO, MODA E CUCINA D'AUTORE
- IN NORVEGIA, A OSLO, PRESSO IL RISTORANTE RUST, NEL PIENO FERMENTO DELLA NUOVA CUCINA NORDICA, INFLUENZATA DALL'APPROCCIO DANESE ALLA SOSTENIBILITÀ E ALLA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO LOCALE.



D|P

# FIRENZE: GUIDA, INSEGNAMENTO E RISTORAZIONE D'ECCELLENZA



NEL 2010 SONO RIENTRATO A FIRENZE COME EXECUTIVE CHEF PRESSO VILLA MANGIACANE, SPLENDIDO RELAIS NEL CUORE DEL CHIANTI. POCO DOPO, NEL 2012, HO AFFIANCATO LO CHEF FRANCESCO E BEPPE NELLA STORICA CUCINA DI OLIVIERO, IN VIA DELLE TERME: UN INDIRIZZO ICONICO DELLA RISTORAZIONE FIORENTINA, DOVE STORIA E INNOVAZIONE SI SONO INCONTRATE IN PIATTI DIVENTATI FIRMA.

NELLO STESSO PERIODO HO AVIATO IL MIO PERCORSO COME DOCENTE PRESSO LA SCUOLA DI ARTE CULINARIA CORDON BLEU DI FIRENZE, DOVE TUTTORA COLLABORO. PROPRIO GRAZIE A QUESTA SCUOLA HO APPRESO E APPROFONDITO L'ARTE DELLA CUCINA KOSHER, CHE OGGI PORTO ANCHE FUORI DALL'ITALIA, COME A NEW YORK, DOVE HO CUCINATO TRA I GRATTACIELI PER EVENTI PRIVATI, CERIMONIE E FAMIGLIE DELLA COMUNITÀ EBRAICA INTERNAZIONALE. ANCORA OGGI CUCINO KOSHER SU RICHIESTA, CON CURA E RISPETTO DELLE REGOLE CHE LA CONTRADDISTINGUONO.

D|P



# BRASILE, CONSULENZE E CULTURA GASTRONOMICA

NEL 2015, HO INTRAPRESO UN NUOVO CAPITOLO: IL SUD AMERICA. IL BRASILE, CON LA SUA VITALITÀ E LA SUA SEMPLICITÀ EMOZIONALE, È STATO PER ME UNA SCUOLA DI UMANITÀ E SAPORI. IN QUESTO PERIODO MI SONO FORMATO COME PRIVATE CHEF E CONSULENTE, REALIZZANDO ESPERIENZE CULINARIE PERSONALIZZATE E COLLABORANDO CON GERARDO LANDULFO, CHE MI HA INTRODOTTO ALL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA. CON LORO HO PARTECIPATO A EVENTI CULTURALI A SAN PAOLO, MONTEVIDEO E ALTRE CITTÀ, RAPPRESENTANDO LA CUCINA ITALIANA NEL MONDO.





# ESPERIENZE SPECIALI: TV, OSPITATE E MOTOGP

DURANTE IL MIO PERCORSO HO AVUTO L'OPPORTUNITÀ DI PARTECIPARE A TRASMISSIONI E OCCASIONI SPECIALI, TRA CUI:

- UN'APPARIZIONE LIVE CON ANA BRAGA IN BRASILE
- UNA PRESENZA NELLO STORICO PROGRAMMA SUPERQUARK DI PIERO ANGELA, PER UN SERVIZIO SULLA NUTRIZIONE INSIEME AI COLLEGHI DI ACF FIORENTINA.
- OSPITE PRESSO LA SCUOLA ALMA, CENTRO INTERNAZIONALE DI ALTA FORMAZIONE CULINARIA.
- NUMEROSI EVENTI CULTURALI E ISTITUZIONALI CON L'ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA PRESSO L'AMBASCIATA ITALIANA DI SAN PAOLO E MONTEVIDEO.
- OSPITE PER MERTING NUTRIZIONALI INSIEME AL COLLEGA CRISTIAN PETRI

D|P

# MOTOGP E UNA NUOVA VISIONE DEL CATERING

NEL 2017 HO UNITO LA MIA PASSIONE PER LA CUCINA A QUELLA PER LO SPORT, SEGUENDO UNA STAGIONE COMPLETA DI MOTOGP CON IL TEAM SKY VR46 DI VALENTINO ROSSI, ATTRAVERSO IL MONDO, COME CHEF PER IL TEAM GRAZIE ALLA STRUTTURA DELLA SEVERINO CATERING.

AL TERMINE DI QUELL'ESPERIENZA, HO VISSUTO UNA STIMOLANTE PARENTESI COME PRIVATE CHEF IN COLORADO, A FORT COLLINS, DOVE HO TENUTO CORSI E LABORATORI DI CUCINA ITALIANA PER FAMIGLIE E APPASSIONATI AMERICANI.



D|P

# IL RITORNO CON ANTINORI E I PROGETTI INTERNAZIONALI

DAL 2018 AL 2020 HO LAVORATO NUOVAMENTE CON ANTINORI, NON SOLO ALL'OSTERIA DI PASSIGNANO, MA ANCHE IN TRASFERTA A NEW YORK, MIAMI E HONG KONG, OLTRE CHE IN STRUTTURE ICONICHE COME TENUTA LE MORTELLE, LE CANTINE ANTINORI NEL CHIANTI CLASSICO E PALAZZO ANTINORI A FIRENZE. UN PERIODO INTENSO E ARRICCHENTE, IN CUI HO CONSOLIDATO LA MIA IDENTITÀ DI CHEF LEGATO AL TERRITORIO MA APERTO AL MONDO.

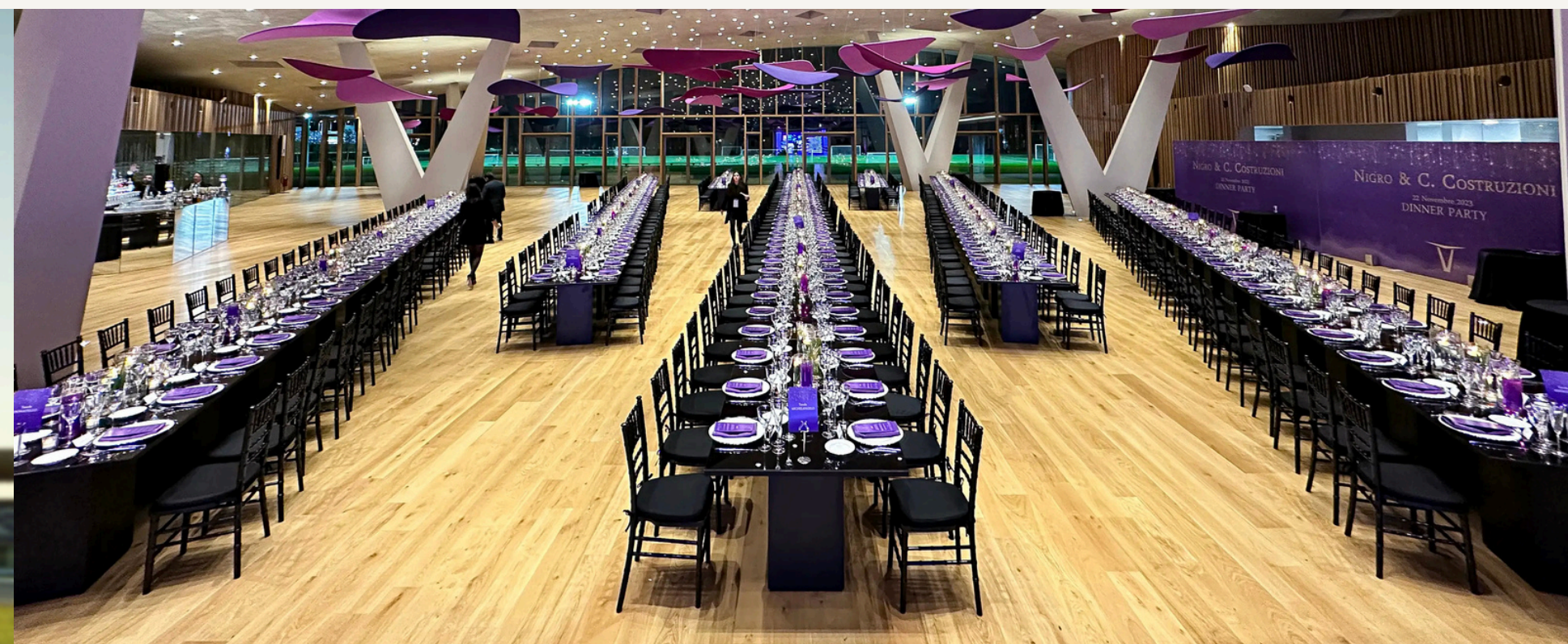




# IL PRESENTE: FIORENTINA & VIOLA PARK

DAL MAGGIO 2020 SONO EXECUTIVE CHEF DELLA ACF FIORENTINA, DOVE HO L'ONORE DI LAVORARE OGNI GIORNO ALL'INTERNO DEL VIOLA PARK — IL MODERNO CENTRO SPORTIVO SITUATO A BAGNO A RIPOLI.

GRAZIE ALLA FIDUCIA DELLA FAMIGLIA COMMISSO E AL LAVORO QUOTIDIANO CON UNA BRIGATA D'ECCELLENZA, PORTO AVANTI UNA CUCINA SANA, STAGIONALE E RICCA DI GUSTO, AL SERVIZIO DI ATLETI, STAFF E OSPITI DELLA SQUADRA.



D|P



# FORMAZIONE & COMPETENZE

DIPLOMA ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO BERNARDO BUONTALENTI DI FIRENZE

MASTER IN FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT PRESSO IL SOLE 24 ORE (2021)

MASTER AVANZATO IN FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT PRESSO LA  
LUISS BUSINESS SCHOOL DI ROMA

LINGUE PARLATE: ITALIANO (MADRELINGUA), INGLESE FLUENTE,  
PORTOGHESE FLUENTE



# CUCINARE

PER ME È NARRARE STORIE, LEGARE RICORDI E FAR VIAGGIARE EMOZIONI ATTRAVERSO IL GUSTO. È UN MESTIERE, UNA PASSIONE, UNA FORMA D'IDENTITÀ.

DALLA TOSCANA AL BRASILE, DA NEW YORK A OSLO, DA UN PIATTO SEMPLICE A UN MENÙ SU MISURA, LA MIA CUCINA È SEMPRE AUTENTICA, GENEROSA E PROFONDAMENTE UMANA.

*Duccio Pistolsi*