



Nº 15 ITALIA

**CHEF:** Marco Acquaroli

**RESTAURANTE:** Dispensa Pani e Vini Franciacorta

**ALUMNO:** Giorgia Loda

## BIOGRAFÍA:

Nacido en Bergamo, Italia en 1985, fue el ganador del concurso Bocuse d'Or Italia 2016. Desde comienzos de su carrera profesional ha trabajado en algunos de los mejores restaurantes del país, como Miramonti l'Altro restaurant, Concesio (2 \* Michelin), Il Volto restaurant, Iseo (1 \* Michelin), Capriccio restaurant, Manerba del Garda (1 \* Michelin). Desde muy joven, una vez finalizados sus estudios en cocina, decidió viajar al extranjero para realizar prácticas junto a los mejores chefs, en el restaurante Geranium , Copenhague ( 3 \* Michelin) y posteriormente junto al Chef Enrico Crippa, en su restaurante Duomo, en Alba.

Después de varias experiencias internacionales decide volver a su país y ciudad de origen para llevar las cocinas de la "Dispensa Pani e Vini Franciacorta", lugar donde ya trabajó 8 años antes como ayudante de cocina. Actualmente dirige la cocina del restaurante la "Osteria" donde transforma la cocina tradicional de sus raíces en un concepto contemporáneo, usando ingredientes del área de Franciacorta. Cambia menús de forma habitual utilizando siempre vegetales orgánicos que cultiva en su huerta ecológica de 2500 m2.

