

## AMBASCIATORI DEL GUSTO



### MASTERCLASS LUNEDÌ 4 SETTEMBRE

#### Chef ospiti:

Chef Proto si avvicina alla cucina sin da giovanissimo, imparando a stare tra cucina e sala nella trattoria dei genitori nel piccolo paese di Cavernago, Bergamo. Trattoria aperta negli anni '70.

**Roberto Proto** decise poi con il tempo di abbandonare il format tradizionale aperto dai suoi genitori, dopo varie esperienze fuori dal ristorante di famiglia, per proporre un concetto di cucina di mare ma in chiave moderna. A rendere ancora più coraggiosa la scelta dello chef autodidatta, la sua volontà di rendere omaggio alla sua terra d'origine, la Campania e in particolare la Costiera Amalfitana con un menù incentrato sul pesce di mare. Nel 2014 arriva la prima stella MICHELIN.



1 Stella MICHELIN

**Roberto Proto**  
Il Saraceno



1 Stella MICHELIN

**Stefano Cerveni**  
Due Colombe

**Stefano Cerveni** nasce a Rovato nel 1969. Dopo gli studi alberghieri e una stagione estiva nella Brigata di Cucina di Renato Ricci, affianca il padre Giuseppe nella gestione della cucina del ristorante di famiglia "Locanda Due Colombe". Da allora una serie di cambiamenti, fra cui lo spostamento nella nuova sede del ristorante, sempre a Rovato, in un antico mulino del 1300, dove diviene lo chef di cucina e responsabile del ristorante. Nel 2003 introduce anche il servizio di catering esterno, e nel 2005 scrive il primo libro: "il Franciacorta nell'Anima, nel Bicchiere e nel Piatto". Negli anni seguenti lo chef collabora e si confronta con grandi chef quali Gualtiero Marchesi ed Heinz Beck e sviluppa una cucina personale, misuratamente creativa, con attenzione per la qualità e freschezza della materia prima. Nel 2008 arriva la prima stella Michelin, tutt'ora mantenuta. Nel 2010 il Ristorante **Due Colombe** si trasferisce al Borgo Antico san Vitale a Borgonato di Corte Franca, dove Stefano trova lo spazio ideale per sviluppare i suoi progetti; un ristorante da 40 coperti alla ricerca dell'eccellenza e una zona eventi per l'attività di catering. Dal 2015, in occasione dell'Expo, Stefano inizia l'avventura di Executive Chef nel ristorante Triennale di Milano, e diviene uno dei fondatori del gruppo GUD, un format giovane e semplice con grande cura dell'offerta e delle materie prime.