

Pierluca Ardito, Executive di Maso Franch e Tenuta Manacelle,

Chef dell'anno 2011.

Un riconoscimento importante per "uno chef che esprime al meglio, attraverso i suoi piatti, la cultura gastronomica italiana". E' questa la motivazione del premio consegnato a Pierluca Ardito, miglior chef d'Italia, in sintonia con la filosofia di "Solidus", che ogni anno premia i migliori professionisti tra le 10 categorie professionali più importanti del mondo dell'ospitalità e dell'accoglienza italiana, tra cui troviamo appunto la Federazione Italiana Cuochi, l'Associazione Italiana dei Direttori d'Albergo, l'Associazione italiana dei Capi Ricevimento e l'Associazione Italiana degli Housekeeping.

"Solidus", attraverso questi riconoscimenti, intende premiare e dare orgoglio ai professionisti del turismo italiano che rappresenta un fenomeno per molti versi unico a livello mondiale. Un modello di successo ampiamente copiato all'estero e che interessa oltre 2 milioni di persone, impiegate direttamente e indirettamente.

Pierluca Ardito, pugliese doc, originario di Noicattaro in provincia di Bari, a soli 32 anni è già uno degli chef più importanti del panorama italiano.

Ardito è Executive Chef di Tenuta Monacelle in Puglia e del Gourmet e Relais Maso Franch in Trentino nonché socio della società NHL Management Srl, società di consulenza e gestione alberghiera.

La volontà di NHL, costituita insieme a Carlo Samuelli e Massimiliano Consonni, è infatti quella di poter deliziare tutti i suoi ospiti attraverso una cucina fortemente legata ai prodotti del Territorio in particolare quelli che ospitano Maso Franch e Tenuta Monacelle. Il tutto senza mai tralasciare quelli che devono sempre essere i valori sovrani e indiscussi: la qualità e la tradizione.

Ardito si è distinto per aver portato nel 2008 l'Italia al secondo posto della semifinale del Global Chef Challenge di Lisbona e nel 2010 per aver vinto sia la medaglia d'oro di categoria che il raggiungimento del terzo posto nel ranking mondiale ai Campionati del Mondo che si sono tenuti lo scorso Novembre in Lussemburgo.

E così, nell'anno del **150 dell'Unità d'Italia**, anche un giovane chef contribuisce a sottolineare e festeggiare questa ricorrenza "mettendola in tavola".

Quest'anno la manifestazione di Solidus si svolgerà il 23 giugno nella splendida cornice del Principe di Savoia di Milano alla presenza degli operatori più qualificati e rappresentativi del turismo italiano.