



LUCA VACCARO

executive chef consultant

Luca Vaccaro, calabrese, classe 1986. Cresce a Roma e si iscrive alla scuola alberghiera di Tor Carbone. Dopo il Diploma accede alla scuola di cucina internazionale dell'**Alma**. Finiti gli studi, lavora con **Gualtiero Marchesi** per qualche tempo per poi trasferirsi in Francia dove frequenta un corso tenuto da **Alain Ducasse**. Proprio quest'ultimo gli offre un posto di lavoro per sei mesi nel suo ristorante. Nel 2016, dopo una breve esperienza di lavoro in Lussemburgo per **Favaro**, si trasferisce in Alsazia dove riesce in poco più di due anni ad ottenere **una stella Michelin** ed il ristorante "**A Tavola**" viene nominato il **miglior ristorante d'Alsazia**. La sua voglia di **crescere** e di **trovare nuove sfide** lo porta quindi a inizio 2019 a Misano Adriatico, presso il ristorante **Moi**, dove grazie ad un grande lavoro viene confermata la menzione nella **Guida Michelin 2019**. Gli ospiti che vengono a scoprire la sua cucina trovano sempre un'**emozione nascosta in ogni piatto**. Dall'eleganza che deriva dall'attenzione per i dettagli, al rispetto delle materie prime, senza mai dimenticare le origini e le contaminazioni acquisite dalle sue esperienze. La sua cucina deriva dalla **grande tradizione mediterranea**, dalle regioni come la Calabria, la Puglia e la Campania, e si evolve con la **tecniche apprese in giro per l'Europa**. Lo chef afferma, *"la cucina non si impara, la cucina si scopre. Dentro di me ho sempre saputo di dover fare questo mestiere. Fin da quando ero bambino, nella cucina di mia nonna, mentre imparavo a impastare il pane e la pasta"*.

