

GIUSEPPE D'ERRICO



Giuseppe D'Errico se formó en la Academia Internacional de Cocina Italiana de Gualtiero Marchesi, trabajando con varios Chefs con estrellas tanto en Italia como en Francia. La impronta "artística" de la cocina de Marchesi le llevó a elegir, para continuar su formación, la cocina de uno de los restaurantes más famosos del mundo, tres estrellas Michelin desde 1968, la prestigiosa Maison Troisgros. Aquí permaneció durante seis años junto a Michel Troisgros, El camino emprendido entre la comida como forma de lenguaje, el estudio del placer como necesidad y la conciencia ligada a los ingredientes, le lleva a la Estrella Michelin en 2018 como Chef Ejecutivo del Restaurante Ornellaia de Zúrich. A finales de 2021, el encuentro con La Madernassa Ristorante & Resort le trae de vuelta a Italia, donde dirige la cocina del restaurante con estrella Michelin.