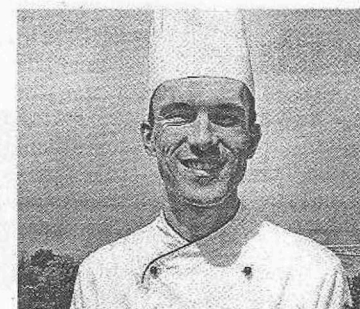


Marco Di Lorenzi dell'Alexander, premiato come «Chef d'autore»

MARCO DI LORENZI, 33 anni, pesarese formatosi all'alberghiero Santa Marta e oggi chef dell'Alexander Museum Palace Hotel ha vinto la prima edizione del «Premio Chef d'Autore», sbaragliando 280 concorrenti in tutta Italia e le cui finali si sono svolte a Milano nel noto ristorante Cracco. A tessere le lodi del suo «Sinfonia di cioccolato», dessert scultura fatto di mousse al gianduia e cioccolato bianca al 64% di cacao con texture di lamponi e nocciola pralinata a decora-

re il tutto, è stato il critico gastronomico Edoardo Raspelli, che ha poi, da ospite d'onore della manifestazione, personalmente consegnato il primo premio al cuoco pesarese. Del resto Di Lorenzi non è la prima volta che riceve riconoscimenti internazionali: prima del «Premio chef d'autore» organizzato dal network Original Italy, portale web dedicato al gusto italiano con 3500 ristoranti iscritti al network, lo chef dell'Alexander ha primeggiato a Singapore con il pani-

no dell'anno, ai mondiali di alta cucina di Mosca quale membro della squadra di azzurri dell'associazione professionale cuochi italiani e al Bit di Milano. «La competizione serve a misurare le proprie capacità — osserva il giovane professionista — è un'eredità imparata al Santa Marta dove il criterio meritocratico ha sempre avuto peso. Mentre la passione per la buona cucina fatta di prodotti freschi e golosi l'ho appresa da mia mamma Mariarosa a cui dedico questa vittoria».



SUCCESSO PESARESE
Marco Di Lorenzi