

# Chef Gianni Tarabini

[www.giannitarabini.it](http://www.giannitarabini.it)

[www.lapresef.it](http://www.lapresef.it)



# Chef Gianni Tarabini

## Il percorso formativo

Figlio dell'albergo, Gianni inizia la sua carriera in cucina spinto dal papà Arnaldo, ma soprattutto da nonna Carmela, vera matriarca della famiglia.

Chi nasce in un albergo impara presto a fare di tutto un po', finché non arriva la focalizzazione su uno dei settori.

La nonna, comprendendo la passione del giovane nipote, lo manda a Monza nella cucina del bravissimo chef Erminio Curti, amico del grande Gualtiero Marchesi, ad imparare il mestiere.

Un anno di apprendistato, dove mette alla prova, lavorando davvero, il suo talento per la cucina.

A testa bassa, assorbe come una spugna, letteralmente "rubando" il lavoro allo chef Curti che, con grande pazienza, trasferisce al giovane 17enne, tutti i suoi segreti.

Tornato nel ristorante di famiglia, Gianni detta la sua legge, abolendo la carta e istituendo il menù in base alle materie prime fresche di giornata.

Decide che cucinare sempre gli stessi piatti non è cosa per lui e si crea una rete di fornitori locali che ogni giorno passano da casa con conigli, galline ruspanti, quarti di bovino e verdure fresche dell'orto.

# Chef Gianni Tarabini

## Il percorso formativo

Prende consapevolezza, come mai fino ad allora, che, una materia prima freschissima e di stagione, può veramente fare la differenza di un piatto.

Un piccolo successo locale e un ristorante pieno tutte le sere.

Partecipa intanto a vari master e a corsi di aggiornamento che gli permettono di perfezionare le sue tecniche e di specializzarsi nelle preparazioni che più gli piacciono: il pesce e le decorazioni.

Raffinatosi sempre più negli anni, viene richiesto alla guida del Ristorante Barbarossa al Castello di Casilio di Erba, dove ha modo di mettersi in luce anche per le sue doti organizzative di una brigata numerosa.

Il vero salto di qualità arriva però con la proposta dell'imprenditore Plinio Vanini, il quale cerca uno chef per il Ristorante Quattro Stagioni dell'Agriturismo La Fiorida. Gianni non sa ancora a cosa va incontro e accetta volentieri di formare e condurre una brigata in questo ristorante, dove la flessibilità si dimostra il tratto di carattere più importante.

# Chef Gianni Tarabini

## Il percorso formativo

L'imprenditore sa quello che vuole, per lavoro è costretto a pranzare o a cenare spesso fuori e, ciò che prova, fa nascere idee e richieste che arrivano direttamente allo chef Gianni.

Cominciano così le frequentazioni della cucina dell'amico Massimo Bottura, chef tristellato dell'Osteria Francescana di Modena, premiato come secondo miglior chef del 2015.

Queste "escursioni culinarie" fuori dal territorio, arricchiscono Gianni, stimolando creazioni che, di partenza, hanno sempre i buoni prodotti dell'Azienda Agricola La Fiorida.

A Novembre 2013, il prestigioso riconoscimento della Guida Rossa per il Ristorante La Présef by La Fiorida con una Stella Michelin e l'ammissione ad Euro Toques Italia, associazione fondata dal maestro Gualtiero Marchesi e presidiata dal grande chef Enrico Derflinger.

# Corsi di aggiornamento professionale

## **2003**

Pesce e crostacei – Chef Franco Guardone

Cucina per banchetti & banqueting – Chef Fabio Tacchella

La Pasticceria – Chef Baldassarre

## **2005**

Cucina creativa carne e decorazioni sul piatto– Chef Fabio Tacchella

Pesce fuori dall'acqua – Chef Sergio Mei

## **2007**

Pane, torte salate, torte da forno

## **2008**

La cucina senza glutine – Associazione Italiana Celiachia

## **2011/2012/2013/2014**

Momenti formativi presso la cucina dello chef Massimo Bottura – Osteria Francescana - 3 Stelle Michelin - Modena

# Membership

## **Euro Toques International**

<http://www.euro-toques.org/>

Gallery: [http://www.eurotoquesit.com/?page\\_id=131](http://www.eurotoquesit.com/?page_id=131)



## **Charming Italian Chef**

<http://www.charmingitalianchef.com/>



# lo chef



La mia filosofia di cucina:

Mi ritengo un artigiano del cibo ..... fedele solo ai miei clienti.

Amo trasformare le materie prime che vengono prodotte a pochi passi dalla mia cucina. Il Caseificio, il Macello e gli Orti de La Florida sono i magazzini dove mi rifornisco.

Mi piace meditare sulle pietanze che propongo, poiché so che attraverso di loro sto raccontando una storia. Una storia che parte dalla terra, passa attraverso l'amore , la passione e il sogno di un uomo (Plinio) e arriva all'ospite del nostro ristorante.

Le emozioni sono però l'ingrediente più importante della mia cucina.

Credo che ogni tradizione si porti dietro sapori e profumi che, rincontrati a distanza di anni, ci riportano con la memoria a momenti passati, alla cucina a cui eravamo abituati da piccoli, alla nonna e alla mamma.

# Lo chef



## LA CUCINA DELLE EMOZIONI

Essenzialmente un ristorante prepara cibo e bevande e poi le serve agli avventori. Direi semplice!

In realtà è un po' più complicato.

Si tratta di comunicare tutti i giorni, in tutti i piatti, il chilometro zero, i sogni di Plinio, il quale entra in cucina e mi dice che vorrebbe ritrovare in un piatto il gusto e il sapore dell'uovo rubato nel pollaio...

... e io sono lì che penso a come fare!

Confrontarmi con persone che mi stimolano, fa crescere la mia creatività, mi spinge avanti nella ricerca di piatti che caratterizzino la mia cucina, che dicano chi sono e che siano una sintesi di tutto ciò che è La Florida.

Voglio che si sentano gli orti, il fieno, il latte, la tradizione e la rivisitazione della stessa.

Non è facile, ma è la mia sfida di tutti i giorni!

Un ospite soddisfatto, deliziato e soprattutto felice, è ciò che mi aspetto dopo aver assaggiato le mie preparazioni.



# Ristorante Quattro Stagioni



La  
T  
r  
a  
d  
i  
z  
i  
o  
n  
e



# Ristorante La Preséf – Stella Michelin



# Ristorante La Preséf – Stella Michelin



# Ristorante La Preséf – Stella Michelin



Creare...  
con i  
prodotti  
della  
fattoria

# Ristorante La Preséf – 🌸 Michelin Star



Creare...  
con i  
prodotti  
della  
fattoria

# Restaurant La Preséf – Stella Michelin



Creare...  
con i  
prodotti  
della  
fattoria

# Restaurant La Preséf – 🌸 Michelin Star



Creare...  
con i  
prodotti  
della  
fattoria

# Ristorante La Preséf – Stella Michelin



Creare...  
con i  
prodotti  
della  
fattoria