Marco Fadiga è il nuovo executive chef di Moët & Chandon

head-308d6d7d

Moët & Chandon è orgogliosa di presentare il suo nuovo, talentuoso executive chef Marco Fadiga, vincitore lo scorso Luglio dell'intenso concorso Moët & Chandon Wants You!, la ricerca della Maison a livello mondiale del suo nuovo executive chef. Più che un nuovo Chef Fadiga sarà il global ambassador dello spirito d'eccellenza e l'accoglienza leggendaria della Maison, connubio culinario perfetto per Moët & Chandon.

Marco Fadiga è uno chef italiano che ha un'esperienza di più di vent'anni, che include ristoranti una e due stelle Michelin in Europa come La Torre de' Galluzzi a Bologna, il Michel Rostang e il Ledoyen a Parigi. È stato proprietario e chef del Marco Fadiga Bistrot a Bologna dal 2003 al 2014 e, recentemente, del Noir, anche questo a Bologna. *"Questa è stata un'esperienza incredibile, mozzafiato e un onore gareggiare al cospetto di una Maison così prestigiosa"* ha affermato **Fadiga**. *"Non vedo l'ora di portare la mia creatività italiana, insieme al mio grande amore per la cultura francese. Nella mia cucina voglio onorare e rispettare il prestigio di Moët & Chandon accompagnando la Maison verso il futuro".*

"Moët & Chandon ha lanciato un concorso globale per trovarlo e, finalmente, eccolo qui! Accogliamo Marco Fadiga con il nostro più caloroso benvenuto" ha affermato **Stéphane Baschiera**, Presidente e CEO Moët & Chandon. *"Siamo molto lieti di dare il benvenuto a uno chef così talentuoso, dinamico e creativo. Lo stile di cucina audace e allo stesso tempo elegante di Marco, insieme alla sua passione per gli champagne Moët & Chandon si prospettano un'aggiunta nuova e stimolante per la nostra Maison".*

moet-et-chandon-brut-imperial**UNA RICERCA GLOBALE, UN NUOVO EXECUTIVE CHEF**
La nomina di Marco Fadiga da parte di Moët & Chandon segue un concorso in cui chef d'eccezione provenienti da tutto il mondo si sono sfidati per ottenere la prestigiosa posizione. Questa primavera 2016 Moët & Chandon ha lanciato il concorso e ha invitato tutti candidati qualificati a iscriversi online.

Durante l’estate sono stati selezionati i quattro semifinalisti altamente qualificati e invitati a Epernay per una sfida culinaria faccia a faccia. I due finalisti si sono poi sfidati in una gara finale. Marco Fadiga è il cuoco che è emerso vittorioso.

Gli esperti Moët & Chandon che hanno selezionato i finalisti e il vincitore sono:
• Benoît Gouez, Chef de Cave
• Yannick Alléno, il grande Chef 3 volte pluristellato e partner Moët & Chandon, giudice e special guest
• Bernard Dance (chef uscente) e Pascal Tingaud, Executive Chef
• Bertrand Steip, Direttore Internazionale
• Cristiano Talassi, Direttore Internazionale Marketing
• Yuka Gansser, Direttore Internazionale Hospitality & Visitors’ Centres.

“Per questo concorso ero alla ricerca dell’equilibrio perfetto,” ha affermato Benoît Gouez. “I piatti di Marco riflettono la sua expertise culinaria e la sua conoscenza innata degli champagne Moët & Chandon.” “Sono convinto che Marco sia la scelta giusta per Moët & Chandon, una Maison all’avanguardia,” ha affermato Chef Yannick Alléno. “Ha idee, carattere e crea dei piatti deliziosi. Il suo talento in cucina gli ha aggiudicato chiaramente la nomina di executive chef Moët & Chandon.”

marcofadiga_newexecutivechef_-moetchandon_5**UN AMBASCIATORE PER L’ACCOGLIENZA LEGGENDARIA DI MOËT & CHANDON**

Moët & Chandon, uno degli champagne più amati al mondo è conosciuto da icone globali, dalle famiglie reali e dignitari, dai talenti del cinema e altri personaggi leggendari. Condivide l’audacia e l’eleganza dello champagne nel mondo grazie a eventi impareggiabili della Maison e molto altro. Crea cene superbe a base di champagne nella tenuta della Maison a Epernay, e presso altre location d’eccezione. L’hospitality di Moët & Chandon è unica e il ruolo dell’executive chef è centrale. Nel ruolo di executive chef Marco Fadiga metterà alla prova la sua creatività abbinando le sue creazioni culinarie agli champagne della Maison; lavorerà presso location mozzafiato come il Trianon sull’Avenue de Champagne e lo Château de Saran, uno dei vigneti della Maison; affiancherà il team di winemakers Moët & Chandon e sarà tra i primi a degustare i nuovi champagne vintage; viaggerà in qualità di ambassador Moët & Chandon e incontrerà persone che condividono la passione per lo champagne e la gastronomia.

www.moet.com

INTERVISTA A MARCO FADIGA

Come descriveresti la tua esperienza al concorso Moët & Chandon Wants You! che si è tenuto lo scorso 12 luglio a Epernay?
È stato incredibile. Mozzafiato. Qui a Epernay si respira lo splendore e la magnificenza di questa Maison. Anche prima che annunciassero la mia vittoria sapevo che questa sarebbe stata un'esperienza bellissima e meravigliosa.

Cosa ti ha spinto a partecipare al concorso Moët & Chandon Wants You!?
Ho voluto partecipare al concorso perché ho il grande desiderio di lavorare con una Maison come Moët & Chandon. Non vedo l'ora di condividere le mie conoscenze e di imparare il più possibile da Moët & Chandon. Sono impaziente di creare le migliori ricette possibili e di crescere in una Maison storica… la storia del vino. Voglio evolvermi in questo mondo fino alla fine della mia carriera. Questo è davvero il mio sogno professionale che diventa realtà.

Che impressione ha avuto di Moët & Chandon?
Sento di far già parte della Maison – il mio ristorante in Italia ha servito Moët & Chandon per diversi anni. Negli anni, quindi, ho cominciato a pensare e riflettere sullo champagne e ora credo di essere davvero nel posto giusto.

Cosa pensa della gamma di champagne Moët & Chandon? Preferisce uno champagne in particolare da abbinare alle sue creazioni?
Ovviamente sono un grande fan degli champagne Moët & Chandon con il suo iconico Moët Impérial. L'altro giorno ho avuto il piacere di degustare Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1998 in compagnia di Benoît Gouez, Chef de Cave, e l'ho trovato davvero notevole. Sono anche grande fan degli champagne rosé di Moêt & Chandon. Lo champagne rosé permette moltissimi abbinamenti eleganti in cucina! Si sposa bene con la carne rossa, la carne bianca e la selvaggina. Personalmente amo abbinarlo ai piatti di piccione o anche con il foie gras.

Quale delle sue precedenti esperienze professionali pensa l'abbiano preparata per questo nuovo ruolo di executive chef Moët & Chandon? E come?
Ho studiato in Francia per dieci anni e poi ho lavorato qui per altri cinque. Sono molto italiano ma sono anche molto francese! E sono molto affascinato dall'Asia. Credo sia un trio perfetto per me: l'Italia nel cuore, la Francia nelle mani e l'Asia nella mente.

Come descriverebbe il suo stile di cucina? E quale visione culinaria porterà a Moët & Chandon?
È sempre stato un po' difficile per me rispondere a questa domanda. A parte le solite cose, come

freschezza e stagionalità, desidero semplicemente cucinare del buon cibo. Per questo devo ringraziare i miei genitori, anche se inizialmente non volevano intraprendessi questa professione. Mi hanno fatto completare gli studi prima di tutto e, grazie a questo, ho avuto la formazione e la forma mentis che mi hanno aiutato a prepararmi per il rigore di questa professione. In un certo senso penso che questo mi abbia aiutato a cucinare con passione e creatività intelligente. Mi spiego meglio, non mi piace cucinare piatti solo perché al momento sono trendy o si vedono in TV o sulle riviste. Certo è importante essere sempre aggiornati ma penso sia importante essere un maestro degli ingredienti. Il compositore ungherese Bartók ha affermato che l'improvvisazione nasce dalla conoscenza profonda dei materiali. Mentre penso sia fantastico realizzare una bella ricetta penso anche che sia necessario che i piatti abbiano una riflessione dietro. È proprio questo che mi piace, che mi motiva e quello che intendo portare con me a Moët & Chandon.

Quali qualità pensa di portare al team Moët & Chandon?
Penso porterò un po' di creatività italiana mixata a un grande amore per la cultura francese. Spero di portare un esprit interessante per la Maison, rispettando e usando, allo stesso tempo, il patrimonio della Maison e portandolo nel futuro. Con qualche tocco italiano, ovviamente!

Con parole sue, cosa significa per lei essere nominato il nuovo executive chef Moët & Chandon?
Quando ho scoperto che sarei stato il nuovo executive chef Moët & Chandon ho provato un'emozione grandissima e incredibile. Volevo piangere per tre giorni! Anche adesso faccio fatica a trovare le parole per descrivere cosa vuol dire per me vincere il concorso. Darò così tanto alla Maison e so che la Maison darà tantissimo a me. Ha cambiato la mia vita – non è un momento fuggente, la mia vita adesso è qui, da Moët & Chandon. Sono fiero del lavoro che ho fatto per arrivare fin qui. Vincere questo concorso è stato uno dei giorni più belli della mia vita.

Quale pensa sia il piatto che le ha assicurato la vittoria?
Ero nervoso per il concorso e mia moglie mi ha rassicurato ricordandomi che sono bravo a improvvisare. Quando uno dei miei piatti "nasce", so se è buono. Non devo assaggiare un asparago per sapere di cosa sa. Sono già nella mia testa. Penso che il semplice antipasto che ho fatto durante le semifinali, la saucisse de gambas, sia forse uno dei miei piatti migliori di sempre. E, soprattutto, si sposava benissimo con Moët Impérial. Questo perché ho degustato il vino più volte, molto spesso, nel corso di diverse settimane. Ho percepito la sua freschezza, la sua esplosione. Durante la finale ho fatto un risotto allo zafferano con fiori di zucca fritti, bacon croccante e capesante. Lo zafferano non è una semplice spezia ma la parte importante di un fiore. È per questo che ho voluto abbinarlo al bouquet floreale dello champagne. Per trovare l'acidità necessaria da abbinare al vino ho usato il

beurre blanc – una salsa tradizionale francese. Le capesante hanno dato una nota iodata a complemento della sapidità del bacon. Infine i fiori di zucca davano un tocco perfetto di verde che rifletteva le note erbacee del Moët & Chandon Grand Vintage 2006.

Lei è italiano. Cosa pensa del suo trasferimento nella regione della Champagne? Cosa non vede l'ora di fare?
Non vedo l'ora di essere in Champagne, ovviamente, e di far parte di Moët & Chandon! Desideravo anche tornare in Francia, sono davvero felice di trovarmi qui. Amo la serietà dei francesi per la gastronomia, apprezzano veramente il cibo. E infine sono entusiasta per le opportunità di viaggiare che mi porterà questa nuova posizione: essere a contatto e ispirato da cucine nuove, trovare nuovi ingredienti per poi tornare e creare la ricetta migliore possibile. E ho già parlato dello champagne?

[gallery columns="2" ids="110837,110838,110840,110841"]