

## Clara Astegiano Pastry chef

Hotel De Len, Cortina d'Ampezzo  
hoteldelen.it



Clara Astegiano, classe 2000, 24 anni ancora da compiere: più che alla generazione Z, si potrebbe dire che appartiene alla generazione D, come Dessert. Infatti Clara è sempre stata un'appassionata per indole, soprattutto in due campi: il ballo latino americano e la pasticceria. Abbandonata la prima carriera, si è concentrata negli studi a Mondovì, sua città natale, con un diploma alberghiero in Pasticceria, per poi passare alla scuola di **Cast** Alimenti per ristorazione e hotellerie. Ha lavorato al Seta del Mandarin Oriental (con Nicola di Lena), da Ciccio Sultano al Duomo (con Fabrizio Fiorani), all'Antica Corona Reale (con Giampiero Vivalda), dove ottiene il riconoscimento Michelin Passion Dessert, e ora all'hotel De Len di Cortina. Il fil rouge che la lega alla danza continua e si riversa potente ed elegante nelle sue creazioni, che vogliono essere sensuali, colorate e precise, come i ritmi di un cha cha cha o di un *paso doble*, per trainare gli occhi verso la sorpresa del gusto. Spazia dall'usare zenzero e miele (con una mousse di yogurt greco, una cialda al miele e del gelato al fiordilatte, variegato con gli altri due ingredienti) all'uso della frutta di stagione (ama le fragole, che nel dolce "Estate" vengono usate sotto più consistenze: biscotto, sorbetto, salsa e in osmosi).

Il segreto di Clara è semplice: abbinamenti ben bilanciati, una punta di acidità, una parte a base acqua e una vena golosa, per non dimenticare mai la soave trasgressione di un dessert, magari a ritmo di musica.

● Born in 2000, Clara Astegiano is still just 23 years old. We could say that rather than belonging to the Z Generation, she belongs more to the "D as in dessert" Generation. She has always had two passions in her life: Latin American dancing and patisserie. After leaving her dance career behind, she started her studies at the Hospitality and Catering school in Mondovì, her hometown, where she received her diploma in Patisserie. She continued her hospitality studies at **CAST** (Center of Food Art, Science and Technology) in Brescia. After completing her studies she started working in Milan at the Mandarin Oriental's Michelin-starred Seta Restaurant with Nicola di Lena, at Ciccio Sultano's Duomo in Ragusa with Fabrizio Fiorani, at the Antica Corona Reale in Cervere with Giampiero Vivalda, where she was awarded the Michelin Passion Dessert Prize before moving to the Hotel de Len in Cortina, where she currently works. There is a common thread that connects her flowing dance with the striking elegance of her creations: sensual, colourful and precise, like the rhythm of a *cha cha* or a *paso doble*, they capture the eye before delighting the taste buds. She uses a range of ingredients, from ginger and honey with her Greek yoghurt mousse, honey wafer in her variegated *fiordilatte* ice-cream, to fresh seasonal fruit – she particularly loves strawberries – that feature in the different textures of her "Summer" dessert: biscuit, sorbet, and sauce all served together. Chiara's secret is simple: a balanced combination, a touch of acidity, part water-based, part sweetness, and the tempting allure of a dessert to perhaps be savoured to the rhythm of music.

## Matteo Rossatto Chef de cuisine

Georges Blanc Restaurant, Vonnas (Francia)  
georgesblanc.com/fr

Quando la Francia chiama, il Piemonte risponde: così ha fatto Matteo Rossatto, trentenne torinese, oggi *chef de cuisine* di Georges Blanc, mitico trisellato a Vonnas. Ma c'è molto di più: Matteo studia all'alberghiero e all'Alma, poi si muove tra Cracco, Cedroni, Perbellini e Ducasse, fino ad approdare dov'è ora, già al terzo anno. Gestisce una brigata di 35 persone (di cui 30 italiani) ed è riuscito a portare