

Andrea Alfieri Executive Chef



Classe 1974, Andrea Alfieri è nato a Milano e fin da subito vive in lui la passione per gli hotel, complice il padre che per ragioni di lavoro si spostava frequentemente. Nonostante una famiglia di professori universitari, Andrea ha le idee ben chiare: vuole fare il cuoco. La sua determinazione è tale che dopo un faticoso anno scolastico frequentando la scuola di Ragioneria decide di iscriversi all'Istituto Alberghiero Vespucci di Milano.

La passione per la cucina travolge Andrea, che anche durante gli anni di studio decide di lavorare in estate negli hotel di diverse località di villeggiatura tra cui Gressoney e Cortina, mentre in inverno lavora di sera prima presso il ristorante Savini e poi al ristorante Biffi di Milano.

Nel 1995, dopo un breve periodo di collaborazione con il ristorante Orti di Leonardo e il Culinary Institute School of America come docente aggiunto, comincia a lavorare presso il ristorante Yar di Milano come capopartita per poi diventarne Executive Chef, conseguendo tra i suoi ottimi risultati anche le due forchette del Gambero Rosso.

Negli stessi anni diviene docente all'Istituto Alberghiero Olivetti di Monza. Dal 2003 fino al 2006 spinto dalla voglia di provare anche l'esperienza del banqueting diventa Executive Chef di Mozart Banqueting con sede nella storica Villa Mozart di Milano. Conclusa questa esperienza diventa consulente dell'Hotel Miramonti di Madonna di Campiglio fino a quando si realizza il sogno di aprire il locale "Il Sempione42" insieme alla moglie Samantha e a Roberta che da allieva si trasforma in socia.

Gli ultimi 3 anni li passa a Madona di Campiglio a dirigere le cucine del Majestic Mountain Charme Hotel e del ristorante Majestic Gourmet.

Dopo aver guidato per un anno la cucina del ristorante Macelleria Motta, attualmente si occupa di consulenze per due ristoranti a Milano l'Osteria del Brunello e il Bento Sushi Restaurant, di corsi e show cooking ed è Executive Chef del Ristorante I Chiostri e del Chiostri Banqueting.

Particolarmente noto per le sue partecipazioni televisive per Mediaset, Rai, Gambero Rosso Channel e Alice, Alfieri ultimamente è stato uno degli chef del nuovo canale Dgt Vero Tv.

Fa parte della nuova associazione CHIC e di Euro-Toques.

"In ogni piatto che faccio cerco sempre di trovare il giusto equilibrio per fare in modo che si esalti al massimo la materia prima " (Andrea Alfieri)

