

ITALIA



COCINERO : LEONARDO MORONGIU

Leonardo Marongiu se graduó de Motti en Reggio Emilia. Actualmente es chef de cocina y consultor en el restaurante y cafetería Hub, donde desarrolla una cocina sincera con gran respecto al producto siendo la trufa una de sus especialidades. Fue durante años asistente de Luciano Tona, maestro de maestros y gran referente de la cocina italiana contemporánea. Durante casi seis años fue chef docente en Alma, la gran escuela de cocina italiana referente en Europa. Durante el paso por esta institución tuvo la oportunidad de trabajar con algunos de los mejores cocineros italianos y del mundo como y Massimo Bottura, Cannavacciuolo, Leemann o Lopriore.



ESTUDIANTE: LUCA SOMA

Escuela: SCUOLA SUPERIORE ALBERGHIERA DI BOSA

