

**RINFRESCO PRESSO LA RESIDENZA
DELL'AMBASCIATORE GIAPPONESE A ROMA**

Roma, 16 giugno ore 19.30-21.30

GLI CHEF

Luca Fantin

Chef del ristorante 'Ristorante di Luca Fantin di Bulgari' di Tokyo

Diplomato alla scuola alberghiera di Treviso, nel 2000 inizia una serie di importanti esperienze lavorative in Italia e all'estero presso il ristorante 'Akelarre' a San Sebastian (2 stelle Michelin) e il 'Mugaritz' (2 stelle Michelin) come chef de partie. Nel 2006 si trasferisce a Tokyo per un breve corso di formazione presso il 'Ruy Gin' ristorante (2 stelle). Rientrato in Italia lavora al ristorante 'La Pergola' a Roma (3 stelle Michelin) come sous chef. Nel 2009 Luca Fantin diventa executive chef de 'Il Ristorante' al Bulgari Ginza Tower a Tokyo. Da aprile 2015 il ristorante acquisisce il suo nome diventando 'Il Ristorante Luca Fantin'.



Kotaro Noda

Chef del ristorante 'Bistrot 64' di Roma



Il suo percorso professionale inizia con Gualtiero Marchesi a Kobe, da qui nasce il suo interesse per l'Italia e decide così di trasferirsi. Tra le sue esperienze italiane più importanti rientrano le collaborazioni con lo chef Enrico Crippa e con l'Enoteca Pinchiorri. Successivamente approda all' 'Enoteca La Torre' di Viterbo, dove conquista una stella Michelin, poi al 'Magnolia' del Jumeirah Grand Hotel Via Veneto a Roma e qui consegue le due forchette del Gambero Rosso. Dopo un periodo trascorso all'estero presso il Noma e il Geranium di Copenaghen, rientra in Italia alla guida di 'Bistrot 64' a Roma. Nei suoi piatti coniuga il rispetto per la tradizione della cucina italiana con la metodica della cucina giapponese.

Masatoshi Matsuda

Chef della Residenza dell'Ambasciatore Giapponese in Italia

Masatoshi Matsuda annovera molte esperienze presso prestigiosi locali, primo tra tutti il ristorante giapponese di lunga tradizione 'Nadaman' con ben 185 anni di storia. Il suo motto è: "Rendere felici quante più persone servendo piatti al passo con i tempi e traboccanti dell'essenza delle stagioni, nel pieno rispetto della sacra via della cucina giapponese".



Kazuo Takaghi

Chef del ristorante 'Takaghi' di Kyoto



Nato a Osaka nel 1972, dopo aver lavorato nel noto ristorante giapponese 'Kitanoyamatoya' sotto la guida del maestro Takeshi Sanaghi, diventa il secondo chef del ristorante 'Sanso Kyoyamato'. Nel 2005 apre il suo ristorante "Takaghi, cucina di Kyoto" nella città di Ashiya. Ottiene nel 2010 le due stelle Michelin, importante riconoscimento che conserva ancora oggi dopo sette anni.