

## GIAMPAOLO CIVITILLO



Nasce a Como il 12 maggio 1982 da genitori argentini. Sin da bambino si appassiona alla cucina che vive come momento di unione della famiglia iniziando come un gioco a sperimentare quella che diverrà la sua principale passione.

Nel 2001 esce dalla scuola alberghiera Carlo Porta di Milano e frequenta un corso di formazione professionale presso l'ALMA di Colorno (PR) inserendosi sin da subito nel mondo del lavoro tra Italia e Estero.

Dopo l'ultima stagione come Executive Chef presso l'hotel Oberosler di Madonna di Campiglio, unico hotel in Italia inserito nel prestigioso sito Best Design Hotel of the World, decide di riavvicinarsi a casa lavorando dapprima come Chef nel ristorante di Zambrotta a San Fermo della Battaglia (Co) e successivamente al ristorante Caffè Teatro adiacente lo storico Teatro Sociale di Como.

Viene quindi contattato dalla famiglia Whieldon, proprietaria di alcuni hotel sul Lago di Como, con il progetto di aprire il nuovo Hotel Bazzoni a Tremezzo, completamente ristrutturato, con all'interno tre ristoranti diversi tra loro ma con una regola comune: l'utilizzo di materie prime selezionate e fresche.

La sua filosofia in cucina si caratterizza per la continua ricerca di accostamenti per i suoi piatti che, volendo mantenersi fedeli alla tradizione, si contraddistinguono per innovazione, utilizzo di materie prime e metodi di cottura all'avanguardia, tra cui la cottura a bassa temperatura e l'affumicatura.

“Cucinare è magia, saper unire bilanciare e esaltare sapori completamente differenti e contrastanti è un'arte”