



## **Il Consorzio del Prosecco DOC in collaborazione con Tuorlo lancia la prima Chef Residency Cultura, cucina e scambio al centro di un progetto inedito**

*Un programma di residenze culinarie che porterà in Italia quattro chef internazionali per costruire un dialogo tra culture gastronomiche, giovani talenti e visioni contemporanee del cibo*

Milano, 17 aprile 2026 - Con il progetto **Chef Residency 2026**, il Consorzio del Prosecco DOC in collaborazione con Tuorlo lancia quattro residenze internazionali per raccontare e trasformare la cucina in uno spazio di ricerca e di scambio, il progetto nasce dalla convinzione che la cultura culinaria debba essere accessibile a tutti, attraverso un linguaggio con cui Prosecco DOC si pone come filo conduttore naturale del racconto: elemento di accoglienza, convivialità e apertura al mondo.

Il Presidente Giancarlo Guidolin del Consorzio del Prosecco DOC commenta: *"La Prosecco DOC Chef Residency è un progetto che non ha precedenti per noi: per la prima volta portiamo il Prosecco DOC al centro di un programma di residenze culinarie internazionali, dove le nostre bollicine - già presenti in oltre 150 Paesi del mondo —diventano il punto di incontro tra culture gastronomiche lontane dalla nostra, nel rispetto dei sapori e delle tradizioni di ciascuna. Ma ciò che rende questo progetto davvero speciale è la sua dimensione generazionale: mettere in dialogo grandi chef internazionali con giovani professionisti significa investire nel futuro, costruire una rete di ambasciatori del territorio capaci di portare nel mondo non solo la qualità del Prosecco DOC, ma il valore di un'identità aperta e curiosa."*

Il progetto scaturisce dalla visione di Luca Genova, CEO e Founder di Tuorlo: *"Con la Chef Residency abbiamo trasformato un'intuizione editoriale in un progetto concreto. Un format ideato da Tuorlo che unisce contenuto, esperienza e community, amplificando il posizionamento di Prosecco DOC come abilitatore di connessioni culturali e conviviali - e segnando per noi una nuova evoluzione: non solo media company, ma piattaforma progettuale con un respiro internazionale."*

**Un laboratorio vivo di idee e sapori** - Da giugno a ottobre 2026, gli spazi di House of Mediterraneo, ospiteranno quattro residenze di nove giorni ciascuna. Ogni mese, uno chef internazionale proveniente da uno dei quattro paesi selezionati - Brasile, Regno Unito, Corea del Sud, Canada - lavorerà con dieci giovani talenti selezionati tra le migliori scuole di cucina italiane, ma non solo. È aperta l'**open call**: chef e giovani professionisti interessati a partecipare al programma possono candidarsi tramite i canali ufficiali.

Ad aprire il calendario delle residenze sarà il Brasile, con la partecipazione di due chef resident: Mauricio Zillo e Danilo Nakamura.



OFFICIAL SPARKLING WINE  
SPONSOR OF MILANO CORTINA 2026



**CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA PROSECCO**

Via Calmaggione 23 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383  
info@consorzio.prosecco.it - www.prosecco.wine  
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267



*Mauricio Zillo nasce a San Paolo, da famiglia di origini italiane. Dopo una laurea in management aziendale e un'esperienza nel settore bancario, sceglie di seguire la sua vera vocazione e si forma al Le Cordon Bleu di Parigi. Affina la sua tecnica lavorando a fianco di grandi maestri come Paul Bocuse, Alain Ducasse, Santi Santamaria e Alex Atala al D.O.M. di San Paolo, e presso Arzak in Spagna. Nel 2011 si trasferisce a Milano, dove cresce professionalmente presso Al Pont de Ferr sotto la guida di Matias Perdomo e successivamente come chef del Rebelot. Nel 2020, in piena pandemia, approda a Palermo per assumere la guida del ristorante Gagini, a cui conquista la stella Michelin nel 2021. La sua cucina si radica nel territorio siciliano, valorizzando prodotti locali e stagionali con rigore tecnico e sensibilità mediterranea, in un dialogo continuo tra le sue origini brasiliane e la grande tradizione culinaria europea.*

*Danilo Nakamura è un autore e consulente nel settore food & beverage con base a San Paolo, esperto di mixology. Il suo lavoro esplora la gastronomia brasiliana attraverso le lenti della cultura, della tecnica e dei consumi contemporanei, con un focus sulla traduzione delle tradizioni locali in chiave moderna e internazionale.*

*Ha collaborato con alcune delle principali testate brasiliane, tra cui Estadão, Paladar, Adegas e DiVino, e gestisce un profilo Instagram molto seguito (54.7k follower), dove racconta il mondo del cibo, delle bevande e della cultura gastronomica. Come consulente, ha lavorato con alcuni dei ristoranti più acclamati del Brasile — tra cui A Casa do Porco, Oteque, Tordesilhas e Jiquitaia — tutti riconosciuti per il loro contributo alla scena della cucina brasiliana contemporanea*

Il programma di Chef Residency, voluto dal Consorzio del Prosecco DOC si sviluppa come uno spazio di scambio e trasmissione di approcci alla gastronomia e di saperi, in cui chef consolidati e giovani talenti entrano in dialogo, accompagnati dalle bollicine di Prosecco DOC e il loro spirito internazionale. Dalla cultura gastronomica del Paese ospite alle tecniche di cucina, dalla costruzione del menù fino alla progettazione dell'esperienza complessiva, ogni fase contribuisce alla creazione di un confronto autentico tra visioni e generazioni.

Ogni residenza si conclude con una cena finale ideata e realizzata a più mani dal Resident Chef e dai giovani apprendisti, per un appuntamento su invito che darà modo agli ospiti di vivere un'esperienza immersiva, arricchita dagli allestimenti di un partner d'eccezione come Tavolata e costruita intorno ai piatti sviluppati durante il programma, presentati in accompagnamento alle diverse tipologie di Prosecco DOC.

Il Consorzio del Prosecco DOC insieme a Tuorlo accompagnano ogni appuntamento come elemento di connessione tra territorio, convivialità e apertura internazionale.



**CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA PROSECCO**

Via Calmaggione 23 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383  
info@consorzioprosecco.it - www.prosecco.wine  
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267



**Il lancio alla Design Week di Milano** - Il via ufficiale è fissato per il 22 aprile 2026, nel pieno della Design Week milanese: una cena esclusiva per 30 ospiti presso Circus darà il via simbolico all'intero progetto. La **cena** sarà guidata da **Dmetro Sinclair**, Executive Chef del ristorante Nora Gray a Montreal. Noto per unire la cucina italiana tradizionale a una semplicità sicura e consapevole e con oltre 15 anni di esperienza in cucine di alto livello - incluso il periodo come Chef al rinomato Salle Climatisée, Dmetro porta nella sua cucina una visione personale fatta di essenzialità e del puro piacere del cibo.

- Lancio Milano Design Week: Canada, 22 aprile, presso Circus
- Residenza 1: Brasile, 23-24-29 giugno 2026
- Residenza 2: Regno Unito, 5-6-12 ottobre 2026
- Residenza 3: Corea del Sud, 10-11-16 luglio 2026
- Residenza 4: Canada, 22-23-29 settembre 2026

---

#### **Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Controllata Prosecco DOC**

Prosecco DOC è un'eccellenza italiana, espressione di un territorio ben definito, che si estende in 9 province tra Veneto (Treviso, Belluno, Padova, Venezia, Vicenza) e Friuli-Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine), ricco di tradizione e con un clima favorevole che regala all'uva Glera grande eleganza, equilibrio e un fascino contemporaneo.

Il Consorzio garantisce la qualità del prodotto, tutela il consumatore e promuove la denominazione in Italia e nel mondo. Una strategia che ha trasformato il Prosecco DOC nello spumante più venduto al mondo: oggi conta oltre 12.300 aziende viticole, oltre 1100 aziende vinificatrici e 350 case spumantistiche con una produzione di 667 milioni di bottiglie, per l'82% destinate all'export —USA, UK, Francia e Germania i primi mercati, ma oltre 150 i Paesi di destinazione.

Negli ultimi anni il Prosecco DOC ha costruito i connotati della sua storia e identità di marca basandosi su alcuni legami unici con il suo territorio e le sue tradizioni e trovando la giusta espressione delle attività di comunicazione nei settori dell'enogastronomia, dell'arte, della cultura, della storia, del cinema, del design e dello sport. Fonte d'ispirazione per l'elaborazione di nuovi cocktail, dall'aperitivo al dolce, Prosecco DOC e Prosecco DOC Rosé sanno esaltare ogni tipo di piatto, dal più semplice al più elaborato. Il carattere versatile li rende perfetti all'esplorazione di nuovi orizzonti enogastronomici delle cucine di tutto il mondo ed è sempre più espressione di grandi momenti di convivialità all'insegna del saper vivere.

**Open call** per chef e giovani professionisti interessati a partecipare al programma: [redazione@tuorlomeia.it](mailto:redazione@tuorlomeia.it)

**Albina Podda** / Ufficio Stampa  
M 3484510176 / [albina@clapcommunication.it](mailto:albina@clapcommunication.it)

**CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO**



OFFICIAL SPARKLING WINE  
SPONSOR OF MILANO CORTINA 2026



**CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA PROSECCO**

Via Calmaggione 23 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383  
[info@consorzioprosecco.it](mailto:info@consorzioprosecco.it) - [www.prosecco.wine](http://www.prosecco.wine)  
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267