



LANCIO / COMUNICATO STAMPA

Prosecco doc chef residency 2026: il gusto non conosce confini. Quattro paesi, infinite contaminazioni

Si conclude la prima edizione del progetto Chef Residency promosso dal Consorzio di Tutela del Prosecco DOC in collaborazione con Tuorlo Media. Un programma di quattro residenze culinarie internazionali che hanno ospitato 4 Chef da Brasile, Corea del Sud, Canada e Regno Unito, promuovendo la formazione di giovani professionisti tra tecniche, ingredienti e tradizioni di culture diverse.

Photogallery: <https://drive.google.com/drive/folders/1TQFA5SiftOLycx2FIb-ijNLvUwMgFkkT?usp=sharing>

Treviso, 19 ottobre 2026 – Prosecco DOC Chef Residency 2026 si è rivelato un format internazionale che va oltre la promozione del prodotto per valorizzare Prosecco DOC come piattaforma di incontro, scambio e contaminazione culturale nel panorama gastronomico contemporaneo.

Ogni residenza è stata costruita come un'esperienza immersiva, articolata in due momenti complementari: prima la scoperta del territorio della Denominazione, tra tradizioni, cultura e patrimonio enogastronomico, in seguito le masterclass con chef e studenti ospitate presso House of Mediterraneo a Milano, culminate con una cena conclusiva, che ha visto protagoniste diverse espressioni di Prosecco DOC abbinate alle creazioni di chef e giovani studenti.

«Chef Residency ha dimostrato come il Prosecco DOC possa diventare un autentico linguaggio universale capace di mettere in dialogo culture gastronomiche diverse, grazie ai valori di apertura e convivialità che ci rappresentano. -commenta Giancarlo Guidolin, presidente del Consorzio di tutela della DOC Prosecco - Siamo fieri di valorizzare le nostre radici aprendoci al mondo promuovendo nuove connessioni e opportunità di crescita per le future generazioni di professionisti.»

Un percorso arricchito da collaborazioni di alto profilo, come quella con l'**Associazione Maestro Martino**, presieduta dallo **Chef Carlo Cracco**, partner fondamentale nello sviluppo del progetto e nel favorire le relazioni tra chef, studenti e patrimoni culinari provenienti da diversi Paesi.



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



L'iniziativa ha raggiunto oltre **50 testate nazionali e internazionali** e generando più di **1 milione di visualizzazioni** sui social, portando il racconto delle residenze oltre le cucine e gli eventi.

«Chef Residency rappresenta perfettamente la nostra idea di comunicazione: creare progetti capaci di generare esperienze autentiche, contenuti rilevanti e connessioni reali tra persone e culture.», commenta Luca Genova, CEO e Founder di Tuorlo.

Brasile: una conversazione che continua oltre l'ultimo calice

Gli chef Mauricio Zillio e il food consultant Danilo Nakamura hanno portato in Italia due valigie piene di ingredienti brasiliani, tra frutta, cioccolato, caffè, distillati, peperoncini e spezie, fatti assaggiare per la prima volta ai giovani chef. Per Nakamura il vero risultato non è un menu ma "una conversazione destinata a continuare ben oltre l'ultimo calice di Prosecco". Zillio lo ritrova nella naturalezza con cui diverse influenze si sono incontrate ai fornelli.

Il piatto più rappresentativo del menù è il **“Churrasco de Cupim, Arroz de Pequi e Vinagrete”**: un tradizionale taglio di zebù arrostito accompagnato da riso al pequi, frutto tipico del cerrado brasiliano, e da una fresca insalata di pomodoro camone. Una creazione che racconta l'identità gastronomica del Brasile attraverso i suoi ingredienti più rappresentativi.

Corea del Sud: alla scoperta di un abbinamento

Per la chef Areum Yoon, tra le voci più riconoscibili della nuova gastronomia coreana, la residenza è stata anche la scoperta dell'incontro con le persone dietro ogni bottiglia: l'attenzione alla qualità delle uve, l'agricoltura sostenibile, la passione delle famiglie produttrici. Ha trovato molti punti di contatto tra cucina italiana e coreana, accomunate dal valore dei pasti condivisi in famiglia, dalla qualità degli ingredienti e dal rispetto della tradizione. Tra le scoperte più importanti, l'armonia tra Prosecco DOC e la cucina coreana, che aprirà nuove strade ai menù del suo ristorante.

Tra le creazioni più originali, spicca il piatto **“Cernia e capasanta in essenza di erbe coreanae”** con pasta di peperoncino all'omija. Una creazione che racconta l'incontro tra materie prime mediterranee e tradizione gastronomica coreana, attraverso un equilibrio di freschezza, aromaticità e note piccanti.



**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



Canada: Dmetro Sinclair e le cinque portate

Il piatto più apprezzato dello chef Dmetro Sinclair, Executive Chef di Nora Gray a Montréal, è stato il **“Maiale”**: un grande classico dal sapore familiare radicato nella tradizione del Québec, ma riletto in chiave raffinata e contemporanea senza perderne l'anima conviviale e confortante. Sinclair ha evidenziato il proprio impegno nel promuovere il miglioramento del settore della ristorazione, trovando ispirazione nei giovani cuochi italiani, capaci di costruire il proprio percorso professionale nel rispetto dei propri valori e della propria visione.

Regno Unito: le materie prime britanniche di Bethany Hipwell

Chiude il percorso la chef Bethany Hipwell, Head Chef di The Two Pigs, già per dieci anni a Hambleton Hall. Il suo menù ha valorizzato le eccellenze britanniche, raccontando la storia dietro ogni piatto. Il piatto che ha conquistato maggiormente ospiti e giovani professionisti è stato la **“Capasanta delle Orcadi”** con carota speziata e crumble di mandorle, una creazione che, nelle parole della chef, “coniuga sapori, consistenze e tecnica. Un incontro armonioso di vari elementi che riflette lo spirito stesso della Chef Residency: unire diverse influenze attraverso una passione comune, l’amore per il cibo”.

Con la conclusione della sua prima edizione, Prosecco DOC Chef Residency lascia in eredità molto più di un progetto gastronomico: un modello di dialogo tra culture, territori e nuove generazioni. Autentiche occasioni di scambio e confronto che hanno dato vita a nuove interpretazioni della cucina contemporanea.

Un percorso reso possibile dalla natura conviviale e accogliente Prosecco DOC, capace di creare connessioni durature attraverso il linguaggio universale della gastronomia, che proseguirà nel 2027 aprendo il confronto a nuove tradizioni culinarie provenienti da Svizzera, Stati Uniti, Giappone e Cina.

Aziende partecipanti: Borgo delle Rose, Brilla!, La Marca, Maschio dei Cavalieri, Masottina, Mionetto, Perlino, San Simone, Villa Sandi, Viticoltori Ponte.



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



Informazioni sul Consorzio di Tutela della DOC Prosecco

Il Consorzio di Tutela del Prosecco DOC garantisce e tutela la denominazione d'origine Prosecco DOC in Veneto e Friuli Venezia Giulia, promuovendo nel mondo lo stile di vita italiano, la sostenibilità e la passione per la qualità.

La Denominazione è composta da vigneti per una superficie totale di 28.100 ettari, distribuiti su cinque province della regione Veneto (Treviso, Belluno, Padova, Venezia e Vicenza) e quattro province della regione Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine). Ne fanno parte 12.322 viticoltori, 1.110 aziende vinicole e 350 case spumantistiche, Fondato nel 2009 in concomitanza con il riconoscimento della denominazione Prosecco DOC, il Consorzio è impegnato nella tutela dell'unicità e della qualità di questo vino spumante simbolo dello stile di vita italiano, promuovendone al contempo il valore in tutto il mondo.

Albina Podda / Ufficio Stampa
M 3484510176 / 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 Calmaggiora 23 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383
info@consorzio.prosecco.it - www.prosecco.wine
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267