



Executive Chef, CastaDiva Resort & Spa – Massimiliano Mandozzi

Executive Chef, CastaDiva Resort & Spa – *Massimiliano Mandozzi* nasce nel 1976 a Porto San Giorgio, caratteristica cittadina marittima affacciata sul mare Adriatico. Inizia la sua carriera quasi per caso, quando la domenica, da bambino, giocando tra le mura domestiche con la pasta all'uovo, ammirava la zia Alba impastare le tagliatelle mentre la madre era intenta a preparare la pizzaiola. Affascinato dalle abilità culinarie delle donne di casa, decide di seguirne l'esempio.

Per affinare talento e disciplina, nel 1991 Massimiliano inizia a frequentare la Scuola alberghiera a Tolentino, lavorando contemporaneamente presso *La Filanda*, ristorante a gestione familiare alle porte di Macerata e successivamente presso il ristorante dell'hotel *Il Passetto*, primo stellato delle Marche.

In seguito, Massimiliano ha l'opportunità di soddisfare le sue aspirazioni e soprattutto il desiderio di intraprendere una significativa esperienza internazionale cimentandosi nella cucina del Ristorante *Osteria Veneziana* a Leverkusen, in Germania, seguito dallo Chef **Diets Muller** (1 stella Michelin).

Rientrato in Italia, entra a far parte del team del ristorante **Hotel Fortino Napoleonico**, sotto la guida dello Chef *Paolo Antinori* che lo forgia dal punto di vista caratteriale e contribuisce in maniera sostanziale alla sua crescita personale e professionale preparandolo ad intraprendere una nuova esperienza oltre confine. Nel 2003 si immerge nella vivace e vulcanica **Londra**, entrando a far parte della brigata del ristorante "Quadrato", anima del Four Seasons Canary Wharf, cuore pulsante della City, sotto l'attenta supervisione dello Chef **Sebastiano Sprivieri**.

Terminata la parentesi londinese, rientra in Italia ed approda sulle sponde del *lago di Como* (2004) nel blasonato *Grand Hotel Villa d'Este*, affiancandosi allo Chef **Luciano Parolari**. Collezione poi significative esperienze nei ristoranti del lodigiano, alcuni dei quali menzionati nelle guide "Veronelli" ed "Espresso", e nel 2006 si lascia ammaliare dalla movida milanese, sbirciando il quadrilatero modaiolo dalle vetrate del *Ristorante Sambuco* (premiato con 1 stella Michelin). Dal 2009 al 2013 Massimiliano arricchisce il suo curriculum facendo ritorno nel mondo alberghiero, prima di ripartire per **Dubai** dove lavora presso il *Ristorante Bice Mare* fino al 2015.



Il 2016 rappresenta il punto di svolta della carriera di Massimiliano: viene scelto dal pluri-stellato Chef **Gennaro Esposito** (2 stelle Michelin al ristorante Torre del Saracino di Vico Equense) che lo nomina Executive Chef dell'Orangerie, ristorante di CastaDiva Resort & SPA, con cui Gennaro collabora nella gennaio 2016. Dopo essere stato al Suo fianco nella realizzazione di numerosi eventi, tra cui il famoso appuntamento annuale "Festa a Vico", accetta questa nuova sfida, colpito dal fascino di questo gioiello incastonato sulle rive orientali del *lago di Como*.

Massimiliano ha collezionato numerosi premi, tra cui due medaglie d'argento alle Olimpiadi di cucina (2004- 2008), una medaglia d'oro individuale ai mondiali (2010) e la nomina a membro permanente della nazionale di cuochi italiani; oggi guida la brigata della cucina del Resort, dove i palati più raffinati potranno vivere un'esperienza gastronomica irripetibile, proponendo una cucina delicata, basata su materia prima di alta qualità con sfumature che riprendono la tradizione italiana, esaltandone l'originalità e il gusto.

