

## Riccardo Canella nuovo executive chef del Cipriani di Venezia

10-02-2022

Il 36enne padovano, a lungo pilastro del Noma di Copenhagen, dal 10 marzo si prende cura di tutta la linea di cucina del celebre albergo veneziano. «Sono qui non per venerare le ceneri ma per mantenere viva la fiamma»



Riccardo Canella, padovano, 36 anni

È Riccardo Canella il nuovo executive chef dell'hotel Cipriani, a Belmond Hotel, istituzione veneziana che riaprirà il 10 marzo prossimo. Il cuoco padovano prenderà le redini di tutta l'offerta gastronomica dell'hotel: il ristorante Oro (una stella Michelin) ma anche la linea di cucina di Cip's Club, al Porticciolo, al Bar Gabbiano, cene private ed eventi.

Padovano di Mestrino, classe 1985, dopo una serie di esperienze al fianco di Luigi Biasetto, Gualtiero Marchesi e famiglia Alajmo, nel settembre 2014 entra come stagista al Noma di Copenhagen, diventando sous chef poco più di un anno dopo. Nel tempo diventa pilastro della cucina e del test kitchen dell'insegna di Rene Redzepi, votata 5 volte miglior ristorante al mondo per la World's 50Best. Nel luglio 2021 il commiato dalla Danimarca e ora l'inizio dell'esperienza nell'importante hotel veneziano.



Veduta aerea dell'Hotel Cipriani, fondato nel 1958 da Giuseppe Cipriani sull'isola della Giudecca, a Venezia. Dal 2014 cambia il nome in Belmond Hotel Cipriani

«Dopo tanti anni all'estero, sbarcare a Venezia era l'unica sfida che avrei accettato», ci racconta al telefono, «è una scelta coerente, che spero mi dia modo di esprimere e creare un nuovo linguaggio di cucina attraverso i tempi, luoghi e la storia di un territorio che ha un potenziale incredibile». E cita Gustav Mahler: «Sono arrivato qui non per venerare le ceneri ma per mantenere viva la fiamma».

«Sono entusiasta», commenta Marco Novella, managing director del Cipriani, «che uno chef giovane, dinamico ma con già grande esperienza come Riccardo entri a far parte del team del Cipriani. Riccardo ha una personalità originale ed è un talento riconosciuto internazionalmente. Il suo arrivo a Venezia è indicativo della profonda rivoluzione gastronomica che, da qualche anno, la città sta vivendo e che il Cipriani abbraccia».



a cura di  
**Gabriele Zanatta**

classe 1973, laurea in Filosofia, coordina la Guida ai Ristoranti di Identità Golose e tiene lezioni di storia della gastronomia presso istituti e università.  
instagram @gabrielezanatt

Condividi



RUBRICHE

News

Ultimi articoli pubblicati



13-02-2022  
**Addio Franz Haas, signore del Pinot Nero**



11-02-2022  
**Villa Sparina premiata come "European Winery of the Year" di Wine Enthusiast**



10-02-2022  
**Riccardo Canella nuovo executive chef del Cipriani di Venezia**



03-02-2022  
**Cous cous fest edizione numero 25 a San Vito Lo Capo a settembre, Marchi selezionerà chef e giuria**



01-02-2022  
**Les Collectionneurs, tutte le novità della Guida 2022**



17-01-2022  
**B-Asta incendi, per far rivivere Montiferru**

« 1 2 3 ... »

Seguici su:

f Facebook

Twitter

Youtube

Instagram

Chef e Protagonisti

Ricette

Rubriche

Partners

A tavola con noi

Home

Chi siamo

Contatti

Cookie Policy

Privacy Policy

Identità Golose web  
magazine italiano di cucina  
internazionale

Identità web food  
protagonists

mappa sito

Guida 2021

FEED RSS

Rubriche

EVENTI

Milano FOOD&WINE Festival

Roma FOOD&WINE Festival

Identità London

Identità New York

Grandi cuochi all'Opera

Identità Golose a Hosta

Tutti a Tavola!! #spesaaalmercato

Identità di libertà

Qoco

Un risotto per Milano

Shanghai