**Alfio Ghezzi**

**Küchenchef (neues Projekt beim Museum MART in Rovereto)**

2010 wird der damals 40jährige, aus dem Trentino stammende Alfio Ghezzi Küchenchef der Locanda Margon, die nur ein Jahr später den ersten Michelin-Stern und fünf Jahre später einen zweiten Stern erhält. Eine steile Karriere und die Erfolgsgeschichte eines Küchenchefs, der schon früh seine Leidenschaft fürs Kochen entdeckt hat und es nach langjähriger Berufserfahrung in großen Hotels schafft, an der Seite von unübertroffenen Meistern wie Gualtiero Marchesi zu arbeiten, zunächst als Schüler und später als dessen direkter Mitarbeiter. Vom *Maestro* hat er die Philosophie des „Wegnehmens“ übernommen, die Vorliebe für Formen und eine klare Präsentation der Gerichte, die seine kulinarischen Kreationen bis heute prägen. Seine persönliche Anschauung der Kochkunst orientiert sich aber auch an einer einfachen Küche, bei der das Wesentliche und der Geschmack im Vordergrund stehen, ohne übertriebene Verarbeitungen und Umwandlungen, und die immer mit der Region und ihren Traditionen verbunden bleibt, das von freilebend gehaltenen Tieren aus dem Val d‘Ambiez stammt, dem seltenen Safran aus dem Val di Gresta oder dem erstklassigen nativen DOP-Olivenöl aus Riva del Garda. Ghezzi liebt die Alpen, und mit der Übernahme dieser Locanda bot sich ihm die Möglichkeit, in seine Berge zurückzukehren um hier seine kulinarischen Experimente fortzuführen: ausgehend von einer Regionalität, die er auf seine Weise interpretiert ohne deren Identität zu verlieren. Sein neues Projekt: Ghezzi eröffnete am 22. Oktober 2019 ein Restaurant im MART Museum für moderne und zeitgenössische Kunst von Trient und Rovereto. Bei seinen Kreationen strebt er einen Dialog zwischen seiner Kochkunst und der Kunstsammlung des MARTs an. Sein persönliches Lieblingsgericht, Kamut-Chiocciole Monograno, Käsesoße aus Trentingrana, und einem Kaffee zum Abschluss, dies darf nicht auf der Karte fehlen. Statt einer Auswahl á la Carte erhalten Gäste die vorgegebene Zusammenstellung der Gänge, so dass sie die kunstvollen Kreationen des Küchenchefs als Ganzes erleben, verstehen und genießen können. Den richtigen Rahmen für dieses Genusserlebnis schaffen die Räumlichkeiten mit exklusiven Einrichtungs- und Designerstücken des 20. Jahrhunderts.

LINKS:

<https://www.alfioghezzi.com/>