

Dall'Ambasciata alle cucine stellate: Emmanuel Minosse torna nel paesino dei nonni per produrre panettoni

7 Dicembre 2025

di [Giancarlo Pierannunzi](#)



CORTINO – Casanova di Cortino (Teramo) è uno di quei luoghi in cui la vita sembra respirare lentamente e ogni ritorno profuma di casa. È qui, ai piedi del Gran Sasso, che **Emmanuel Minosse**, classe 1997, dopo anni trascorsi tra laboratori europei, cucine diplomatiche e brigate d'eccellenza, ha scelto di dare forma al suo sogno più personale: un laboratorio artigianale di panettoni e grandi lievitati, capace di racchiudere la storia della sua famiglia, l'insegnamento dei suoi maestri e tutte le strade percorse per arrivare fin qui.

Emmanuel si è formato presso l'Istituto Alberghiero "Giovanni Marchitelli" di Villa Santa Maria (Chieti), una delle scuole alberghiere più rinomate e storiche d'Italia, attiva fin dal 1939 e

famosa per aver formato generazioni di cuochi e professionisti dell'ospitalità. Qui ha appreso le basi solide della cucina e della pasticceria, sviluppando una disciplina che gli sarebbe servita lungo tutto il suo percorso professionale.



Emmanuel Minosse

La passione di Emmanuel nasce nella semplicità delle cucine familiari. Le sue nonne, **Mafalda** e **Chiarina**, gli insegnano da bambino la magia dell'impasto, la lentezza del pane, l'importanza del tocco gentile. Con loro scopre la cura, il ritmo naturale delle cose, la bellezza di un alimento vivo. A chiudere questo cerchio familiare c'è la mamma **Tiziana**, figura fondamentale, sempre accanto a lui, sincera e incrollabile nel sostenerlo, così come il papà **Vincenzo** e suo fratello **Marino**. È una famiglia che non osserva da lontano: partecipa, incoraggia, rende possibile.

Nel 2016 Emmanuel assiste per la prima volta alla preparazione dei panettoni in un laboratorio professionale, durante la sua esperienza con **Niko Romito**, affiancato dal

talentuoso chef abruzzese **Dino Como**. Cresciuto professionalmente al fianco di Romito e per quindici anni suo fidato braccio destro al pluristellato ristorante Reale di Castel di Sangro, Como ha affinato tecnica e disciplina fino a diventare un eccellente sous-chef, riconosciuto tra i migliori in Italia. Da poco ha preso le redini del Sextantio Cucina, nell'omonimo albergo diffuso di Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila), dove ha iniziato a dare forma a una cucina tutta sua, capace di dialogare con la ricchezza della tradizione locale, senza mai perdere il legame con le radici abruzzesi che hanno segnato la sua formazione e il suo percorso.



Alberto Chirimischi ed Emmanuel Minosse

Per Emmanuel l'esperienza con Romito è una vera rivelazione. Il lievito madre si apre davanti a lui come un mondo affascinante e complesso, vivo e da comprendere in profondità. Da quel momento, ogni sua scelta professionale viene guidata dalla volontà di crescere, di studiare e di esplorare con dedizione e passione.

Gli anni successivi lo portano in Svizzera, dove affina tecnica e disciplina, e poi a Lisbona,

nella cucina dell'Ambasciata italiana, dove ricopre il ruolo di executive chef: un ambiente che richiede precisione assoluta, conoscenza del cerimoniale e grande responsabilità. Qui Emmanuel impara a rappresentare l'Italia con ogni piatto, davanti ad ambasciatori e personalità provenienti da tutto il mondo.

Ma anche immerso in quel contesto formale, tra protocolli e ricevimenti, Emmanuel non smette di pensare al lievito madre. Vuole continuare a impastare, sperimentare, crescere. Così nasce l'idea di acquistare un'impastatrice professionale per portare la magia dei lievitati anche in ambasciata. Ed è qui che la sua famiglia si rivela ancora una volta il suo punto fermo: padre, madre e fratello acquistano l'impastatrice e gliela spediscono fino a Lisbona, trasformando quel gesto in un atto di amore e fiducia. Quando Emmanuel la riceve, decide di darle un nome importante: "MaChi", lo stesso del suo lievito madre, formato dalle iniziali delle nonne Mafalda e Chiarina. Un modo per portare con sé le proprie origini, anche a migliaia di chilometri da casa.



Emmanuel Minosse ed Alberto Chirimischi

I primi tentativi non sono perfetti: colombe buone ma non eccezionali, panettoni interessanti ma non straordinari, impasti fatti bene ma ancora privi di quell'ultimo tocco per raggiungere l'eccellenza. Ma Emmanuel non si arrende. Studia giorno e notte, corregge, riprova. Durante le ferie estive, per due anni consecutivi, segue un corso sulle lievitati e i panificati con **Francesco Pompetti** di Impastatori Pompetti a Roseto degli Abruzzi (Teramo), che gli permetterà poi di creare una colomba davvero eccezionale. Dopo diverse prove trova finalmente la formula che cercava, e la sua colomba viene scelta per essere donata a tutto il corpo diplomatico: ogni ambasciatore presente a Lisbona in quel periodo e tutte le alte cariche dello Stato portoghese ricevono il suo lievitato. Firmare quella scatola, sotto il nome dell'ambasciatore, è uno dei momenti più significativi della sua giovane carriera: un dolce nato dal suo impegno rappresenta l'Italia e l'Abruzzo davanti al mondo intero.

Dopo Lisbona, Emmanuel torna in Italia e continua il suo percorso tra Villa Corallo a Teramo e nuove sfide professionali. Durante una delle esperienze più importanti incontra **Andrea Tortora**, maestro indiscusso dei grandi lievitati. Lavorare con lui è un privilegio che gli permette di affinare metodo, rigore e visione.



È proprio nel laboratorio guidato da Tortora che Emmanuel conosce **Alberto Chirimischi**, giovane pasticcere toscano, nipote d'arte – pasticceri il nonno e il bisnonno, cuoco il fratello maggiore. Pur avendo studiato al liceo linguistico, la chiamata della farina è stata più forte di ogni altra strada. Dalla Toscana a Milano, passando per cucine stellate come quella di **Antonio Guida** al Mandarin Oriental, Alberto si forma con disciplina e determinazione. A vent'anni viene messo davanti al suo primo lievito madre: un'iniziazione che gli cambia la vita. Determinante è l'incontro con Andrea Tortora, uno dei nomi più autorevoli del panorama dolciario italiano. Con lui Alberto impara il senso profondo del rigore, dell'organizzazione e della ricerca ossessiva del "perché" delle cose. Lavora con Tortora a Pinerolo, in Sardegna e nelle campagne natalizie: "Una sfida contro me stesso", ricorda, ma anche il trampolino che lo ha portato a maturità professionale.

Tra i due nasce prima una stima professionale e poi un'amicizia sincera: si riconoscono nelle stesse ossessioni, nello stesso bisogno di comprendere ogni dettaglio, nella stessa ricerca della perfezione. Ripartono insieme, ragionano, discutono e si confrontano come due veri

fratelli di farina. Emmanuel e Alberto si conoscono nelle brigate orchestrate da Tortora. Due caratteri forti, due percorsi diversi ma paralleli. Dopo le prime settimane nasce un'intesa che va oltre il lavoro: entrambi amano impastare, entrambi rispettano profondamente il lievito madre, entrambi vivono il laboratorio come un luogo sacro come fratelli di farina.

Quando Emmanuel decide di tornare a Casanova di Cortino per aprire la sua produzione artigianale, Alberto non esita: durante la pausa invernale della sua stagione a Borgo Santo Pietro, vola in Abruzzo per aiutarlo. Non un semplice supporto, ma una scelta dettata da amicizia, fiducia e voglia di costruire qualcosa di nuovo.



Alberto Chirimischi ed Emmanuel Minosse

I due iniziano a impastare ogni giorno, affrontando anche difficoltà impreviste, come la crisi dei rifornimenti dovuta alla diffusione dell'aviazione, che mette in difficoltà la produzione di uova in Italia. Nei supermercati e nelle pasticcerie scarseggiano soprattutto i tuorli, indispensabili per molte preparazioni tradizionali. La produzione di panettoni e altri dolci tipici

è sotto pressione, ma Emmanuel e Alberto non si fermano e cercano soluzioni chiamando tutti i fornitori possibili per trovare la materia prima necessaria.

Il segreto dei panettoni di Emmanuel è nella cura meticolosa del lievito madre, che segue come un essere vivo, rispettandone i tempi, le esigenze e il ritmo naturale. Ogni impasto è studiato con precisione: le temperature controllate, la fermentazione calibrata, il pH rispettato. Emmanuel predilige impasti che escono dall'impastatrice freddi, così da garantire una lenta lievitazione e un morso che si scioglie in bocca con delicatezza, rivelando profumi e consistenze perfettamente equilibrate.



Un laboratorio professionale, accoglie temporaneamente la produzione dei panettoni, mentre Emmanuel e la sua famiglia individuano la sede definitiva della loro attività.

All'interno di ogni confezione, Emmanuel accompagna il panettone con un piccolo vademecum per gustarlo al meglio. Consiglia di estrarlo dalla confezione con delicatezza,

aprire il sacchetto senza romperlo per poterlo conservare correttamente e posizionarlo su un calorifero o vicino a una fonte di calore indiretta, evitando il contatto diretto che potrebbe alterarne profumo e gusto. La temperatura ideale di servizio è tra 24 e 28°C, condizione che permette di coglierne pienamente la ricchezza aromatica.



Per apprezzarne la complessità, invita a tagliare il panettone a fette, osservare e annusare ogni fetta, e infine assaporarla lentamente, lasciando che si sciolga in bocca per qualche secondo per percepirne tutte le sfumature di gusto e consistenza. L'obiettivo è trasformare ogni morso in un momento di gioia e condivisione, capace di scaldare i cuori e rendere ancora più speciale la magia del Natale.

Oggi, tra il rumore costante dell'impastatrice MaChi, il profumo del burro, le cure quotidiane al lievito madre e lo sguardo orgoglioso di mamma Tiziana, il sogno di Emmanuel prende forma concreta. Qui non si producono soltanto panettoni: si custodisce un'eredità, si coltiva un'amicizia, si onora una famiglia, si dà vita a un progetto nato dal cuore e nutrito dalla dedizione quotidiana.

Emmanuel dice sempre che il lievito madre è una materia viva e, come tale, richiede rispetto,

presenza e amore. Proprio come un sogno. Ed è così che, tra montagne che custodiscono memorie e speranze, il suo sogno continua a crescere, lento e sicuro, proprio come un impasto che lievita sotto mani che non hanno mai smesso di credere.