



Due gemelli abruzzesi, Filippo e Saverio Di Giovacchino, nelle cucine del Roland Garros

5 Giugno 2026

PARIGI – Quattrocento coperti a pranzo e altrettanti a cena. Una proposta gastronomica a la carte, e una clientela composta da persone provenienti da tutto il mondo, tutti uniti da un'unica grande passione. Quella del tennis. Sono da capogiro i numeri del ristorante di fine dining L'Orangerie, del Roland Garros, l'Open di Francia di Tennis iniziato il 17 maggio e che si concluderà domenica 7 giugno.

La brigata guidata dallo chef **Leonard Maxime** e che conta 13 persone (sette in cucina e sei in pasticceria) vede due abruzzesi, i gemelli **Saverio e Filippo Di Giovacchino**. Ventotto anni e figli d'arte (il padre è **Antonio Di Giovacchino** di Font'Artana, ristorante sulle colline pescaresi a Picciano), hanno entrambi seguito la tradizione di famiglia, ma alle spalle hanno già esperienze in alcune delle cucine più blasonate d'Italia e nel mondo.

Dopo gli studi all'alberghiero di Villa Santa Maria, Saverio ha deciso di seguire l'accademia di **Niko Romito**, entrando successivamente nelle cucine del Bulgari Hotel di Parigi. Filippo ha invece scelto la strada della pasticceria, specializzandosi alla scuola di alta formazione Alma. Da lì le porte si sono aperte prima nella cucina di **Carlo Cracco** e poi a Roma, da **Heinz Beck** alla Pergola e poi ancora in Francia, nel due stelle Michelin Le Clarence nel centro di Parigi.

Rientrati a pieno ritmo nel ristorante di famiglia, Filippo e Saverio hanno deciso di aprire una parentesi "intensa e impegnativa, ma piena di soddisfazioni", dicono, nel più importante torneo di tennis del mondo.

"Sono appassionato di sport", rivela Filippo. "Abbiamo inviato il curriculum per provare ad entrare nella cucina dell'Orangerie e quest'anno ci hanno preso".

Dall'inizio del torneo, con una preparazione durata una settimana prima dello start del servizio, i due fratelli sono impegnati nella brigata del ristorante.

"Ogni giorno serviamo 400 persone a pranzo e altrettante a cena. Sono tre settimane concentrate, di duro lavoro, ma ci stanno dando l'occasione di conoscere persone diverse".