

## Lo chef abruzzese che ha preso la stella Michelin in Gran Bretagna

12 Febbraio 2026



EGHAM – Certe storie iniziano tra i banchi di scuola e profumano di sogni ostinati. Quella di **Stefano Di Giosia** comincia nelle cucine dell'Istituto Alberghiero “Di Poppa-Rozzi” di Teramo, quando era poco più che un ragazzo e già si intuiva che tra pentole e fornelli non stava semplicemente imparando un mestiere, ma stava inseguendo una vocazione.

La passione era evidente, la dedizione ancora di più. Chi lo ha visto crescere ricorda uno sguardo determinato, acceso da un'ambizione silenziosa ma fortissima.

Classe 1997, originario di Scorrano, piccola frazione di Cellino Attanasio, Stefano è cresciuto in una famiglia dove la cucina era condivisione, cura, identità. Nelle grandi tavolate da trenta persone, tra zii e nonne ai fornelli e gli ingredienti coltivati nell'azienda agricola di famiglia, ha imparato che cucinare significa prendersi responsabilità, rispettare la terra, non sprecare nulla. A tredici anni aveva già capito che quella sarebbe stata la sua strada. Non un sogno

passeggero, ma una promessa fatta a sé stesso.

---

*Stefano Di Giosia, lo chef abruzzese che conquista la cucina stellata in Uk.  
"Romito prima ispirazione. Sostituirò il burro con l'olio evo"*

---

Lunedì scorso, alla cerimonia delle Stelle Michelin a Dublino, quella promessa ha trovato una delle sue conferme più luminose: la stella Michelin al "The Tudor Pass", nell'iconica tenuta di Great Fosters nel Surrey, è stata confermata sotto la guida del nuovo executive chef teramano Stefano Di Giosia e del suo rinnovato staff.

Una gran bella soddisfazione per lui, certo, ma anche per tutti gli abruzzesi e teramani che vedono un pezzo della loro terra brillare in uno dei templi della ristorazione britannica.

Dopo quasi cinque anni nelle cucine del The Fat Duck di **Heston Blumenthal**, dove ha assorbito rigore, ricerca e quella narrazione gastronomica che trasforma un piatto in esperienza, Stefano è arrivato al Tudor Pass con un'idea chiara: unire tecnica e anima. Non limitarsi a eseguire, ma comprendere il perché di ogni gesto, di ogni combinazione, di ogni equilibrio. Un approccio scientifico e insieme profondamente emotivo.

Con la riapertura del ristorante, lo scorso luglio, è iniziato un nuovo capitolo: sette tavoli, diciotto ospiti al massimo, un'atmosfera intima e un dialogo diretto tra cucina e sala. Gli chef si avvicinano ai tavoli, raccontano, spiegano, condividono. È un fine dining che recupera umanità, che rimette al centro la relazione.

E dentro questa visione moderna, europea, aperta al mondo, batte forte il cuore dell'Abruzzo. La cucina di Di Giosia si è fusa con ingredienti identitari come l'olio extravergine di oliva teramano, che vuole portare in tavola al posto del classico pane e burro nordico: pane e olio, come a casa nostra. Un gesto semplice, ma carico di significato. Un grande olio merita rispetto, perché dietro ogni goccia c'è lavoro, sacrificio, cultura. E nel suo menu trovano spazio agnello primaverile, erbe selvatiche, richiami alla memoria contadina, in un equilibrio elegante tra radici e innovazione.





*Stefano Di Giosia*

Stefano è entrato alla guida di un ristorante che era già insignito della stella Michelin. Ma è importante chiarire un aspetto: la stella non è mai garantita. Non si eredita automaticamente, non è un titolo che si conserva per diritto acquisito.

Ogni anno tutto viene rimesso in discussione. Il livello deve restare altissimo, la cucina deve convincere, la nuova brigata deve trovare equilibrio e identità, il pubblico deve riconoscersi nel progetto e, soprattutto, bisogna entrare nelle grazie della prestigiosa guida rossa.

In questo contesto, la riconferma non è una formalità: è una vera vittoria. È un traguardo autentico, che certifica impegno, visione e qualità.

La sua è una cucina che non rinnega nulla, che anzi scolpisce l'ispirazione abruzzese nel cuore e la traduce con linguaggio contemporaneo. Anche quando rende omaggio alla storia

inglese, come nello snack a forma di corona dedicato a Elisabetta I, lo fa con quella sensibilità che nasce dall'aver imparato il valore della tradizione.

La conferma della stella Michelin non è solo un riconoscimento tecnico. È il simbolo di un percorso fatto di studio, sacrifici, rinunce, porte bussate e talvolta chiuse. È la dimostrazione che l'impegno e la dedizione pagano. Non sempre, non subito, non senza fatica. Ma quando la passione è autentica e il lavoro quotidiano è guidato dal rispetto e dall'umiltà, i risultati arrivano. E brillano.

Se oggi quel ragazzo che sfogliava i libri dei grandi chef tra i banchi dell'Alberghiero potesse guardarsi, vedrebbe che i sogni, quando sono nutriti con costanza e coraggio, possono attraversare mari e confini. Vedrebbe che l'Abruzzo può parlare al mondo attraverso un piatto, un filo d'olio, un gesto preciso.