

L'abruzzese Stefano Maria La Penna, miglior chef dell'anno per la cucina italiana in Malesia

12 Gennaio 2024



CHIETI – Se gli chiedessero come definirebbe la sua cucina, non avrebbe dubbi: è “tradizionale, concettuale, valorizzante”. La cucina, una passione che contagia lo chef **Stefano Maria La Penna** – teatino, classe 1995 – fin da quando era un bambino, grazie alle sue nonne **Emma** e **Maria**, che aiutava nella preparazione di dolci e pranzi domenicali. Una passione che ha unito a un altro grande amore, quello per i viaggi e la scoperta di altre culture, e che lo ha portato a vincere un riconoscimento di alto prestigio: Stefano Maria è stato premiato come Miglior Chef dell'anno per la cucina italiana, in Malesia, dove vive e lavora.

“Questo riconoscimento è un grande stimolo per dare sempre di più a questo bellissimo lavoro e per formarmi al meglio per costruirmi un futuro nel settore food and beverage internazionale” racconta il giovane e talentuoso chef a *Virtù Quotidiane*. “È un risultato arrivato dopo tanti anni sacrifici, un elogio alla nostra fantastica cultura gastronomica, che tutto il mondo ci invidia”.

Stefano Maria La Penna lavora come head chef nel ristorante “Natalina Italian Kitchen” (Cinnamon Group), nella capitale Kuala Lumpur. In Malesia è approdato dopo numerose

esperienze internazionali, dalle Bahamas alla Francia, passando per il Giappone.

Un'esperienza importante per la sua formazione è stata quella vissuta nell'Accademia dello chef trisellato **Niko Romito**, con sede a Castel di Sangro (L'Aquila), a cui è arrivato dopo un diploma in Ragioneria Turistica.

“Volevo trasformare la mia passione in una professione” sottolinea. “Era il momento di formarsi e di questa scelta sono tutt'oggi felicissimo. Ero il più giovane di tutto il corso e anche il più neofita. È stata un'esperienza bellissima, che consiglio. Ho avuto la possibilità di imparare da professionisti del settore, di acquisire le basi della ristorazione dalla a alla z, di apprendere come valorizzare le tradizioni esaltando i sapori”.

Era il 2015 e Stefano Maria frequentava il quinto corso di cucina italiana professionale, appassionandosi sempre di più alle materie proposte.

Da “vero italiano”, il suo piatto preferito è la pasta: “Ne sono un amante, in tutte le sue forme”. Nelle sue creazioni non manca mai la sua terra d'origine: “C'è sempre una base abruzzese nei miei sapori, che varia dalle coste alle montagne della regione”.

In Malesia, dove lavora da circa un anno, è arrivato grazie a un annuncio condiviso su un canale Telegram. “Dopo aver lavorato in diverse nazioni, ho colto l'occasione grazie a una chat in cui gli chef italiani in giro per il mondo aggiornano sulle necessità all'interno del settore food and beverage, principalmente in Asia e in Medio Oriente”.

Tra i suoi piatti più richiesti c'è il calamaro arrosto, cotto sottovuoto con il roner, cui segue un passaggio al forno al carbone, e condito con una salsa emulsionata al nero di seppia e una salsa bianca al limone.