

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

6 Agosto 2025



CELLINO ATTANASIO – C’era già qualcosa di speciale in **Stefano Di Giosia** quando, ancora ragazzino, frequentava l’Istituto Alberghiero “Di Poppa-Rozzi” di Teramo. Tra i banchi e le cucine di quella scuola, il giovane Stefano mostrava già un’inclinazione fuori dal comune per l’arte culinaria. La passione era evidente, la dedizione altrettanto: chi lo ha visto crescere tra pentole e fornelli, intuiva che aveva la stoffa del campione.

Classe 1997, originario di Scorrano, una piccola frazione di Cellino Attanasio, in provincia di Teramo, Stefano ha sempre avuto un legame profondo con il cibo, costruito sulla tradizione contadina e familiare, dove cucinare significava prendersi cura degli altri, condividere, tramandare.

In casa Di Giosia, cucinare non era un atto isolato, ma una vera e propria impresa collettiva:

www.virtuquotidiane.it Stefano Di Giosia, lo chef abruzzese che conquista la cucina stellata in Uk. “Romito prima ispirazione. Sostituirò il burro con l’olio evo”

zii e nonne ai fornelli, tavolate da 30 persone, ingredienti coltivati direttamente nella piccola azienda agricola di famiglia. È in questo contesto che Stefano ha maturato, già a 13 anni, la consapevolezza che la cucina sarebbe stata la sua strada.

Oggi, quel ragazzo determinato è diventato il nuovo executive chef del ristorante stella Michelin “The Tudor Pass”, nell’iconica tenuta di Great Fosters, nella contea del Surrey, nel Regno Unito. Dopo anni di formazione e crescita nelle cucine più prestigiose – in particolare al The Fat Duck del celebre **Heston Blumenthal** – Di Giosia è pronto a scrivere un nuovo, audace capitolo per uno dei ristoranti più apprezzati della scena britannica.

La sua esperienza al The Fat Duck, durata quasi cinque anni, è stata fondamentale. Lì ha appreso l’importanza della precisione, della ricerca, della narrazione gastronomica.

“Non volevo solo seguire le ricette – racconta – volevo capire il perché di ogni cosa”. Un approccio scientifico e al tempo stesso emotivo, che oggi porta con sé nel suo nuovo ruolo.

The Tudor Pass ha riaperto le porte il 16 luglio con una visione rinnovata, fortemente improntata sulla stagionalità, sulla sostenibilità e sull’interazione diretta con il cliente. A differenza di molte insegne blasonate, qui gli chef si avvicinano personalmente ai tavoli, spiegano, raccontano, creano un filo diretto con l’ospite. Una scelta coraggiosa, che rompe gli schemi e restituisce umanità all’esperienza fine dining.

I richiami all’Abruzzo nei piatti

La nuova cucina firmata Di Giosia è moderna, europea, influenzata da suggestioni internazionali, ma senza mai dimenticare le radici abruzzesi. Non mancano raffinati richiami alla tradizione, come lo snack a forma di corona servita in un portagioie: un omaggio alla regina Elisabetta I, che visse proprio in questi luoghi e vi fu persino imprigionata. È un delicato gioco di equilibri, dove il rispetto per la storia si unisce alla libertà di sperimentare e reinventare.

Grande attenzione è dedicata agli ingredienti stagionali e locali, molti dei quali provenienti direttamente dai terreni di Great Fosters o raccolti in Scozia. Ma Stefano non si pone limiti: “Non voglio essere rigido. La creatività nasce dall’apertura”, afferma con convinzione. Così, nel suo menu si incontrano l’agnello primaverile e le albicocche, le erbe selvatiche e i sapori di casa, in un equilibrio tra identità e innovazione.

Con soli sette tavoli per un massimo di 18 ospiti, The Tudor Pass offre un’atmosfera intima e conviviale. Per Di Giosia, questo è il cuore del progetto: creare un luogo dove si mangia bene,

ma soprattutto dove ci si sente accolti, parte di qualcosa di unico e personale.

L'intervista

Durante gli anni all'Alberghiero di Teramo, c'è stato un momento in cui hai capito che saresti diventato uno chef? C'è un ricordo o un insegnante che l'ha particolarmente ispirato?

Assolutamente sì! È proprio durante quegli anni che è iniziata a germogliare la mia passione per la cucina. Già dal primo anno mi perdevi tra le pagine dei libri dei grandi chef — ricordo che Niko Romito aveva ancora due stelle all'epoca — e uno dei primi testi che mi ha davvero segnato è stato *Vieni in Italia con me* di Massimo Bottura. Parlavo spesso di cucina e ristoranti stellati con i miei compagni, loro se lo ricordano benissimo – *ride!* – e con gli insegnanti. Tra questi, una figura davvero importante per me è stata il professor Paolo D'Evangelista, con cui ho passato tanto tempo e che oggi considero un grande amico. E poi ho avuto la fortuna di avere dei compagni di classe fantastici, che non mi hanno mai preso in giro per la mia passione, anzi mi hanno sempre supportato.

Un ricordo indelebile?

In quarta superiore convinsi la preside e i prof a portarci in gita alle Strade della Mozzarella, un congresso gastronomico incredibile. Anche i ragazzi meno “gastronomici” rimasero affascinati da quell'esperienza. E poi c'era la dirigente scolastica Caterina Provisiero, che non smetterò mai di ringraziare: è sempre stata al mio fianco, mi ha spronato, supportato, spinto a fare eventi e a credere davvero in questo sogno. Per quanto riguarda l'ispirazione... ho sempre sognato in grande. Da buon abruzzese, Niko Romito è stato il mio primo punto di riferimento, ma mi hanno affascinato anche i grandi cuochi francesi e, più di tutti, Heston Blumenthal. Ricordo ancora quando ne parlai al mio esame di maturità... senza sapere che solo un anno dopo avrei avuto la fortuna di lavorare proprio per lui. Incredibile!

Quali valori o insegnamenti della cucina abruzzese porti ancora oggi con te nella tua proposta gastronomica al Tudor Pass?

Uno dei valori più profondi che mi porto dietro, come abruzzese e come cuoco, è il rispetto assoluto per il prodotto. E, soprattutto, l'attenzione a non sprecare nulla. Ogni parte può essere valorizzata: è lì che entra in gioco la creatività. L'Abruzzo è una terra che stimola tantissimo l'immaginazione. Hai il mare e la montagna a pochi chilometri di distanza, paesaggi diversi e affascinanti in una sola giornata. Chi ci vive forse non ci fa caso, ma per me che sto girando un po' il mondo, posso dirlo con certezza: è qualcosa di straordinario! In

questi giorni, ad esempio, sto collaborando con un oleificio vicino casa per portare il suo olio al ristorante. In Nord Europa è tradizione servire pane e burro, ma io voglio proporre pane e olio, come si fa da noi. Un grande olio extravergine merita rispetto: dietro c'è un lavoro immenso, eppure spesso se ne parla troppo poco. Io voglio dargli il posto che merita.

Se potessi parlare al giovane Stefano, quello che cucinava per la prima volta a scuola o con la zia a Scorrano, cosa gli diresti oggi, dopo tutto il percorso fatto?

Gli direi di continuare a crederci, sempre. Che i sacrifici ci saranno, e a volte sembreranno troppo grandi, ma che ne varrà assolutamente la pena. Gli direi che è solo l'inizio – lo è ancora adesso! – perché nella mia testa non esistono veri e propri traguardi, ma solo nuovi punti di partenza. E gli direi che la positività e la felicità sono ingredienti fondamentali. In cucina, più che altrove, trasmetti quello che provi: se sei felice mentre cucini, quella felicità la sentiranno anche gli altri. E alla fine, è questo il bello del nostro lavoro: regalare emozioni.