



Gianluca Casini | L'Arte in Cucina - Dusseldorf

Gianluca Casini, toscano ha iniziato il suo percorso nel mondo della cucina nel 1996, diplomandosi presso l'Istituto Alberghiero G. Minuto di Massa. Dopo il diploma, ha iniziato la sua gavetta lavorando presso ristoranti e hotel lungo la costa toscana, dove ha potuto apprendere le tecniche culinarie tradizionali e le sfumature dei sapori locali. Questa esperienza è stata cruciale per acquisire una profonda conoscenza delle dinamiche di gestione e del lavoro in una cucina professionale.

Nel 2001, dopo aver maturato una significativa esperienza, si è trasferito in Germania, a Dusseldorf, dove ha il proprio ristorante, "L'Arte in Cucina", dedicato alla cucina toscana e a ricette di sua creazione. Questo progetto ha rappresentato una sfida e un'opportunità, permettendogli di reinterpretare i piatti classici italiani per una clientela interessata a scoprire l'autentico sapore della Toscana in Germania.

Nel corso degli anni, Gianluca ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui il Gambero Rosso Top Italian Restaurant, il Top 100 Italian Restaurant e l'inserimento nella Guida Michelin a partire dal 2019. Questi premi testimoniano la qualità del suo lavoro e lo stimolano a continuare la ricerca culinaria, con un costante focus su innovazione ed eccellenza.

Nel 2023, è stato nominato presidente dell'Associazione Italiana Cuochi Germania. In questa posizione di leadership, promuove la cultura gastronomica italiana e valorizza i migliori prodotti regionali italiani in Germania. L'associazione si impegna a creare sinergie con i produttori locali e a sensibilizzare sia i professionisti del settore sia i consumatori sull'importanza di ingredienti di alta qualità e sostenibili.

Attraverso la sua esperienza, Gianluca Casini mira ad ispirare altri chef e ristoratori a valorizzare la cucina italiana all'estero, contribuendo ad una comunità gastronomica globale sempre più consapevole e interconnessa.