

# Michele Valecce

Media Kit Ufficiale 2026

Chef - Pitmaster - Executive Chef - Formatore



**Ristorazione, barbecue, formazione e media coverage**

Documento sintetico per media, aziende, collaborazioni e progetti professionali

# Identita professionale

Una storia familiare nella ristorazione milanese

## IDENTITA

### Una storia di famiglia

Nato a Milano il 2 luglio 1976, Michele Valecce appartiene a una famiglia di ristoratori attiva sul territorio milanese dagli anni Sessanta. La sua storia professionale nasce nella ristorazione di famiglia e prosegue oggi con i figli, quarta generazione nel settore.

## ESPERIENZA

### Oltre 30 anni di mestiere

Cucina, sala, formazione alberghiera, esperienza internazionale, steakhouse americana, barbecue, docenza, gestione ristorativa ed eventi: un percorso costruito sul campo, non su un solo contenuto virale.

### Terza generazione

ristorazione milanese

### Peter Luger

Brooklyn, New York 1997-1998

### Barbecue

formazione e show cooking

### Media

stampa e TV nazionale

# Percorso in sintesi

Le tappe essenziali del profilo professionale

---



## Scuola alberghiera

Formazione professionale tra Milano e Losanna.

## Folgore

Disciplina, rigore e lavoro di squadra.

## Peter Luger Steak House

Brooklyn, New York - esperienza internazionale 1997-1998.

## BBQ Lab

Sviluppo e divulgazione della cultura barbecue in Italia.

## Napoleon Grills

Show cooking, formazione ed eventi internazionali.

## BBQ All-Stars

Ristoranti di proprietà, food truck, eventi e stampa.

## Eurotaverna

Executive chef in una struttura ristorativa di grande scala.

## El Carbon

Nuova fase professionale: brace, carne e identità contemporanea.

# Link verificabili

Fonti pubbliche cliccabili e canali social ufficiali

## Articoli online e citazioni digitali

[Il Giornale - Eurotaverna a Desio, il risto dei record](#)

[Il Lametino - intervista allo chef Michele Valecce](#)

[Corriere Cook / TheFork - BBQ All Stars Lissone](#)

[Mixer Planet / TheFork - BBQ All Stars Lissone](#)

## Canali social ufficiali

Instagram - @michele.valecce

TikTok - @michelevalecce

Facebook - Michele Valecce

YouTube - @michelevalecce

# D - la Repubblica

Aprile 2015 - inserto D di Repubblica

NAZIONALE

## Master Barbecue

Una delle uscite nazionali piu significative: Michele Valecce viene citato come riferimento tecnico nel racconto del barbecue moderno, con contributi su cotture, salse e cultura BBQ.



**NUMERI & ERACI**

**410**  
Il costo di una porzione 170 gr circa di costine: 280 in una porzione di petto di pollo

**63%**  
Il percentuale di uomini tra, prima o poi nella vita, la dormono con il BBQ, 7% quelli che si dicono espositabili del "fuoco"

**1 kg**  
Sotto questo peso non è una vera fiorentina, il "BBQ" in gergo Usa

**2-12h**  
I tempi medi di cottura richiesti dal barbecue

**Food**

**C**ook big. Play with fire. Get your hands dirty - cucina grande, gioca con il fuoco, sporcaci le mani. Con uno slogan così, c'è davvero da crederci che *Zaming the Feast* (Simon & Schuster) sia davvero il ricettario più macho che sia mai stato scritto. Del resto stiamo parlando del "villie" barbecue. È anche del figlio di Indiana Jones, Benjamin Ford, 46enne primogenito di Hansgro, che ha dedicato il suo libro di cucina al più massiccio dei carnei: il gastronomo. Una esplosione di famiglia, dice la chi nota per il suo ristorante a L.A. (il Ford's Filing Station), ma anche per le cene a casa sua, in cui dedica 40 ospiti alla volta, cucinando alla grande, giocando con il fuoco e sponendosi parecchio le mani. Molto prima che la carne venisse dalla lista cibi "politicamente scorretti", il barbecue aveva varcato i confini Usa, aprendosi alla globalizzazione, a nuovi sapori (soprattutto orientali) e contaminazioni culturali. Tanto che gli esperti dicono di cucinare al BBQ anche pesce, crostacei, pizza. E poi

**MASTER BARBECUE**

Non solo bistecche e costine: la più "virile" delle cotture oggi incontra i sapori e le tradizioni di tutto il mondo. E arrivano nuovi BBQ star-chef

245

**Food**

**3**

**SALSE: ECCO QUELLE DAVVERO ESALTANTI**

**Maisena a base rossa.** Le salse a base rossa, o gattatura, o con le mandorle immazzate, il pesce, come il salmone, è invece ottimo con salate elastiche a base di zenzero, peperoncino verde, sole e limone.

**Maisine:** «Ci si possono fare abbinamenti immaginabili a base di cioccolato fondente, peperoncino o miele».

Attenzione ai vari tipi di costine: le baby back ribs, le St Louis cut ribs e le rib tips, mentre la spalla si usa per il pulled pork.

**Accanto, il libro Barbecue & Piacere di Giuseppe Napolitano (Giunti) (Giunti) (Ed. Batarova).** Più a sinistra, il Fetto Sui, realizzato sulla base di carne nel quartiere di Williamsburg, a New York.

gli affaccetti di maiale, «che richiedono una preparazione non indifferente con il segreto del rub, la marinatura, a disparte della chaf». Quella di base solitamente contiene «cucchero di canna, paprika dolce, sale, pepe ma si può aggiungere anche senape, cumino, aglio, peperoncino e tantissimi altri aromi». Più rigore sulla regola per la salsa perfetta: «Un dilemma per i guru del BBQ, gli accostamenti sono logico-giusti e l'indice di gradimento varia da persona a persona. La mia contiene scaglie di arancia, lime e... altri ingredienti top secret». Un consiglio da chef? «Amarsi di pazienza. Nel BBQ non esistono scorciatoie, solo tecnica. Il setup dell'attrezzatura è sicuramente un buon inizio». **Carlotta Magnanini**

**RED HOT**  
5 piccanti di aglio, 1 peperoncino rosso piccante, 70 ml di aceto bianco, 240 g di olio, mezzo cucchiaino di pepe nero macinato.

Frullare i pomodori con l'aglio, l'aceto, il peperoncino, l'origano e il pepe. Continuare a frullare per amalgamare. Far riposare qualche ora. Per usare o congelare.

**MANGO E MELAGRANA**  
1 mango, 2,5 dl di succo di melagrana, 1 cipollotto, 1 peperoncino verde piccante, 1 peperone verde piccante, 1 cucchiaino di zenzero, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 rametto di coriandolo, mezzo cucchiaino di sale.

Tagliare il mango a dadini (tritare il peperoncino e il coriandolo). Portare a ebollizione il succo di melagrana, il mango, i peperoni, il cipollotto, romeno, melchone e sale. Abbassare il fuoco e cuocere per 20 minuti. Lasciare intondata e frullare.

Per pesce e pollaine:

**PRUGNE/GINGER**  
550 g di prugne, 1 pezzetto di zenzero, 1 peperoncino, 1 rametto di coriandolo, 2 cipollotti bianchi, 2 cucchiaini di sale e soia, 2 di miele, 1 di aceto rosso e 1 di succo di limone mezzo cucchiaino di sale.

Portare a ebollizione gli ingredienti in una casseruola. Abbassare la fiamma, cuocere senza coprire 30 min, e frullare. Per manzo, maiale e cinghiale (dai per 4/5 persone).

246

# Il Giorno #1

Fine 2018 - pagina dedicata a BBQ All-Stars / Michele Valecce

QUOTIDIANO

## L originale American Barbecue

Uscita collegata al lancio di BBQ All-Stars a Lissone. L articolo presenta il ristorante, il percorso dello chef, i corsi, gli show cooking e il food truck premiato.



AMERICAN



BARBECUE



Il 21 giugno apre a Lissone **Bbq All-Stars American Barbecue** che in poco tempo è diventato il punto di riferimento nella provincia di Monza e Brianza e non solo, per assaporare e gustare la vera cucina al barbecue americano.

Lo **Chef Michele Valecce**, pluripremiato anche per il suo food truck, uno dei più belli d'Europa, caratterizzato dagli originali e unici generatori di fiamme sul tetto, in modo da far vivere ai propri clienti, non solo un'esperienza alimentare caratterizzata dalla qualità dei piatti proposti ma anche un vero e proprio spettacolo, Vi accompagnerà alla scoperta delle specialità **BBQ**.

Come racconta lo Chef stesso, l'arte della cucina è una combinazione di sapori e profumi infiniti e, in particolare, la cucina al barbecue riesce a creare una sorta di rito di aggregazione sociale che si svolge intorno alla tavola, generando un'atmosfera calda e confidenziale.

Tutti i prodotti che potrete trovare nel ristorante di **Viale Della Repubblica a Lissone**, sono artigianali e vengono cucinati e realizzati al momento con cucina a vista, utilizzando solo legno naturale di ciliegio e noce americano, grazie all'esperienza dello Chef, la sapiente cottura e l'affumicatura delle carni a bassa temperatura low & slow conferiscono alle specialità un sapore unico.

Tra i piatti da gustare troviamo la fantastica carne di Kobe giapponese, carne di Black Angus, Rubia Gallega e moltissime altre specialità cotte al barbecue, non per niente viene chiamato "il tempio della carne".

Nel locale si svolgono inoltre anche delle gare "Man Vs Food" in vero stile americano dove chi mangia di più vince realizzando il nuovo record da battere.

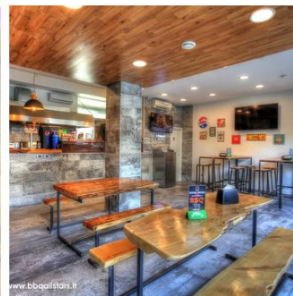
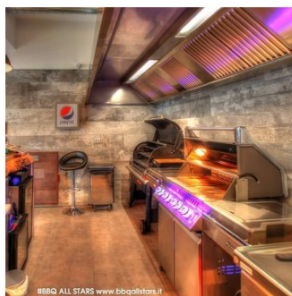
Tutto questo è possibile anche grazie anche ad uno staff consolidato di collaboratori e di sua moglie, che lo segue da anni nel suo percorso, come si può dire "dietro ogni grande uomo c'è una grande donna".

Lo Chef Michele Valecce è impegnato per l'Italia a proporre le sue creazioni durante i corsi e show cooking tenuti per l'ormai nota azienda canadese **Napoleon Grills**, per far conoscere ai clienti la vera cucina al barbecue che non si limita solamente alla carne ma si apre ad un'infinità di piatti, dall'antipasto ai dolci tutti realizzati rigorosamente al barbecue.

Michele organizza infatti una serie di incontri show cooking per trasmettere alle persone metodi e tecniche di cottura al barbecue, mettendo la sua esperienza a disposizione per mostrare ciò che è realmente possibile fare. Per conoscere il percorso di Michele, le sue iniziative, gli eventi e gli appuntamenti che lo vedono protagonista, oltre ad alcune delle sue ricette potete visitare il sito: [www.michelevalecce.it](http://www.michelevalecce.it)

Invece se volete mangiare le sue specialità potete andare nel suo ristorante, aperto dal martedì al sabato dalle 12:00 alle 14,30 e dalle 19,00 alle 23,00, la domenica dalle 19,00 alle 23,00.

Non dispone di molti coperti, circa una trentina quindi è gradita la prenotazione, per informazioni: **039/481948** - [www.bbqallstars.it](http://www.bbqallstars.it)



VIALE REPUBBLICA, 72/74 - LISSONE (MB) - Per info e prenotazioni: 039.481948  
[www.bbq.allstars.it](http://www.bbq.allstars.it)

# Il Giorno #2

19 aprile 2019 - Il Giorno - pagina intera

QUOTIDIANO

## Pagina intera BBQ All-Stars

Seconda uscita su Il Giorno, con pagina intera dedicata al ristorante, ai piatti simbolo, al format American Barbecue e all'identità gastronomica costruita da Michele Valecce.

.. 24
IL GIORNO VENERDÌ 19 APRILE 2019

# AMERICAN BARBECUE

BBQ ALL STARS® American Barbecue aperto a Lissone in Viale della Repubblica, 74 da meno di un anno, luogo dove poter assaporare carne dal gusto autentico cotta al barbecue, è diventato in poco tempo un punto di riferimento non solo della zona di Monza e della Brianza ma anche dei territori delle province vicine, frequentato da una clientela sempre in crescita che sceglie e apprezza le specialità proposte dallo Chef Michele Valecce.

Fra le prelibatezze che si possono gustare, pullec pork, pulled beef di black Angus, i noti hamburger di carne marinati alla birra, i ricercati hamburger Gourmet, e prelibati piatti a base di carne cotta al barbecue come l'ormai famosa bistecca Tomahawk (quella con l'osso lungo) la pregiatissima carne di Kobe, il Wagyu giapponese, fiorentine, le costate di Black Angus e la Rubie Calaca.

Da BBQ ALL STARS® American Barbecue si svolgono, inoltre, delle appassionanti sfide in stile americano "Man Vs Food" con record da battere, come il gigantesco hamburger da 1,2 Kg mangiato da uno sfidante in 4 minuti e 8 secondi, iniziative che sono diventate anche motivo d'intrattenimento per la clientela che potrà trascorrere una serata diversa ed insolita, accompagnata dalla simpatia dello chef.

Lo stile dell'irrefrenabile cucina made in U.S.A. al barbecue dello Chef Michele Valecce sta catturando i palati dei suoi numerosi ospiti e molti personaggi dello spettacolo, rappresentando una realtà unica nel panorama gastronomico del territorio.

Per assicurarsi la possibilità di assaporare i piatti dello chef è vivamente consigliata la prenotazione telefonando al numero 039.481948. È possibile scoprire questa realtà e le sue iniziative, ed iniziare a gustare con la vista i piatti proposti da BBQ ALL STARS® American Barbecue visitando il sito internet: [www.bbqallstars.it](http://www.bbqallstars.it)

VIALE REPUBBLICA, 72/74 - LISSONE (MB) - Per info e prenotazioni: 039.481948  
[www.bbq.allstars.it](http://www.bbq.allstars.it)

# Il Giornale

2025 - articolo online e cartaceo, Paola Fucilieri

NAZIONALE

## Eurotaverna, a Desio il risto dei record

Articolo dedicato a Eurotaverna, struttura ristorativa di grande scala. Michele Valecce viene indicato come executive chef, dentro un racconto di numeri, organizzazione e cucina ad alto volume.

Apri articolo online

...piena. Vini naturali, servizio sorridente.

Anna by Borgia in via Washington 56 un bistrot che si affianca al ristorante fine dining che reca il nome del titolare Edoardo Borgia, che lo dedica alla madre. Lo chef è lo stesso, il bravo Giacomo Lovato, lo stile più informale e volto alla condivisione. Due i percorsi: «Il gusto, in primis» (dedicato alla pasta fresca. Tra i piatti i Tagliolini fatti in ca-




...per la serata, un omaggio al nostro territorio, la nostra West. Ed eccolo oggi reinventarsi in Ronconconi Classici Gastronomici, un locale alle Colonne di San Lorenzo lontano però dalle suggestioni modulari di questa parte di città (l'indirizzo ufficiale è via De Amicis 4, ma meglio cercarlo di fronte alla basilica). Un locale piccolo, una ventina di coperti dei quali quattro o cinque per chi ama arrampicarsi al bancone, con una proposta che evolve nel corso della serata, piatti golosi per l'aperitivo, materiale più di sostanza per chi si ferma a cena: Paté en croute, Bollito di pesce spada, patate, salsa alla foglia di fico, finocchio crudo e crudo, Tartare di manzo con salsa verde, senape, vodka, scalogno sottaceto, tartufo e uorlo fiammeggiato al momento. Ah qui non ci sono paste, le ispirazioni sono lontane tra certe mollezze italiane. Carta dei vini ribalda, servizio informale e dialogante.

**Paola Fucilieri** **LA STORIA**

### Eurotaverna, a Desio il risto dei record

Il locale più grande d'Europa dove impazza il «mangia e balla»

■ Un paio di record innanzitutto. Santo «Sandro» Barbera, 69 anni, siciliano di Campobello di Licata, da 21 anni è titolare a Desio, sulle ceneri dell'ex stabilimento «Autobianchi», di «Eurotaverna», il ristorante più grande d'Europa (e ottavo al mondo) sia per estensione, con i suoi 7mila metri quadrati, sia per posti a sedere, che sono 2mila500 al coperto e altri 200 in giardino. La sua storia - orfano di genitori e minore di tre fratelli arrivati in Brianza da bambini per poter mettere in tavola qualcosa da mangiare, visto che non avevano nulla - rappresenta uno di quei miracoli italiani che, da soli, parlano della vera forza del nostro Paese. Lui, il signor Sandro, inve-

ce non parla, preferisce stare dietro le quinte, ma lo si può ancora vedere darsi da fare in sala come il primo giorno e come l'ultimo dei camerieri, mentre serve lui stesso i clienti quando nel suo locale c'è il piennone, ovvero ogni fine settimana. Barbera è inoltre l'inventore della formula, poi copiatissima (soprattutto adesso, in tante discoteche) del «mangia e balla». Che con il dj Beppe, orchestre varie e serate a tema, sulle piste del locale




**BENVENUTI**  
L'ingresso è sopra lo chef Valecce

qui a Desio fa il piennone.

Per Barbera parla il suo chef executive Michele Valecce, una sorta di frontman del ristorante, da sempre nel mondo della ristorazione e popolarissimo sui social - Tik Tok e Instagram - dove la sua fiorentina affumicata al Jack Daniel's e la sua paella richiamano quei tifosi entusiasti da tutta Italia.

«All'Eurotaverna si sono esibiti comici come Andrea Pucci o Angelo Pinus agli esordi, ma anche mostri sacri

come Teo Teocoli, qualche mese fa è venuto anche Ron Moss, l'interprete di Ridge Forrester nella soap "Beautiful". Anche se qui il vero idolo delle folle è il cantante calabrese Cecé Barretta - racconta Valecce -. E poi c'è il ballo, la pista viene presa d'assalto da gente di ogni età. I primi dieci anni c'era la fila fuori, pur di entrare erano disposti ad aspettare e c'erano serate in cui sono arrivate anche più di 4mila persone. Il calo è iniziato, come ovunque, con il Covid. Se attualmente il ristorante fattura 6 milioni di euro l'anno, prima della pandemia erano 10-12. Una macchina da guerra, con 160 dipendenti, aperta 24 ore su 24, con 1400 coperti solo a pranzo. Adesso sono circa la metà, ma il signor Sandro non si lamenta di certo».

...piena. Vini naturali, servizio sorridente.

Anna by Borgia in via Washington 56 un bistrot che si affianca al ristorante fine dining che reca il nome del titolare Edoardo Borgia, che lo dedica alla madre. Lo chef è lo stesso, il bravo Giacomo Lovato, lo stile più informale e volto alla condivisione. Due i percorsi: «Il gusto, in primis» (dedicato alla pasta fresca. Tra i piatti i Tagliolini fatti in ca-




...per la serata, un omaggio al nostro territorio, la nostra West. Ed eccolo oggi reinventarsi in Ronconconi Classici Gastronomici, un locale alle Colonne di San Lorenzo lontano però dalle suggestioni modulari di questa parte di città (l'indirizzo ufficiale è via De Amicis 4, ma meglio cercarlo di fronte alla basilica). Un locale piccolo, una ventina di coperti dei quali quattro o cinque per chi ama arrampicarsi al bancone, con una proposta che evolve nel corso della serata, piatti golosi per l'aperitivo, materiale più di sostanza per chi si ferma a cena: Paté en croute, Bollito di pesce spada, patate, salsa alla foglia di fico, finocchio crudo e crudo, Tartare di manzo con salsa verde, senape, vodka, scalogno sottaceto, tartufo e uorlo fiammeggiato al momento. Ah qui non ci sono paste, le ispirazioni sono lontane tra certe mollezze italiane. Carta dei vini ribalda, servizio informale e dialogante.

**Paola Fucilieri** **LA STORIA**

### Eurotaverna, a Desio il risto dei record

Il locale più grande d'Europa dove impazza il «mangia e balla»

■ Un paio di record innanzitutto. Santo «Sandro» Barbera, 69 anni, siciliano di Campobello di Licata, da 21 anni è titolare a Desio, sulle ceneri dell'ex stabilimento «Autobianchi», di «Eurotaverna», il ristorante più grande d'Europa (e ottavo al mondo) sia per estensione, con i suoi 7mila metri quadrati, sia per posti a sedere, che sono 2mila500 al coperto e altri 200 in giardino. La sua storia - orfano di genitori e minore di tre fratelli arrivati in Brianza da bambini per poter mettere in tavola qualcosa da mangiare, visto che non avevano nulla - rappresenta uno di quei miracoli italiani che, da soli, parlano della vera forza del nostro Paese. Lui, il signor Sandro, inve-

ce non parla, preferisce stare dietro le quinte, ma lo si può ancora vedere darsi da fare in sala come il primo giorno e come l'ultimo dei camerieri, mentre serve lui stesso i clienti quando nel suo locale c'è il piennone, ovvero ogni fine settimana. Barbera è inoltre l'inventore della formula, poi copiatissima (soprattutto adesso, in tante discoteche) del «mangia e balla». Che con il dj Beppe, orchestre varie e serate a tema, sulle piste del locale




**BENVENUTI**  
L'ingresso è sopra lo chef Valecce

qui a Desio fa il piennone.

Per Barbera parla il suo chef executive Michele Valecce, una sorta di frontman del ristorante, da sempre nel mondo della ristorazione e popolarissimo sui social - Tik Tok e Instagram - dove la sua fiorentina affumicata al Jack Daniel's e la sua paella richiamano quei tifosi entusiasti da tutta Italia.

«All'Eurotaverna si sono esibiti comici come Andrea Pucci o Angelo Pinus agli esordi, ma anche mostri sacri

come Teo Teocoli, qualche mese fa è venuto anche Ron Moss, l'interprete di Ridge Forrester nella soap "Beautiful". Anche se qui il vero idolo delle folle è il cantante calabrese Cecé Barretta - racconta Valecce -. E poi c'è il ballo, la pista viene presa d'assalto da gente di ogni età. I primi dieci anni c'era la fila fuori, pur di entrare erano disposti ad aspettare e c'erano serate in cui sono arrivate anche più di 4mila persone. Il calo è iniziato, come ovunque, con il Covid. Se attualmente il ristorante fattura 6 milioni di euro l'anno, prima della pandemia erano 10-12. Una macchina da guerra, con 160 dipendenti, aperta 24 ore su 24, con 1400 coperti solo a pranzo. Adesso sono circa la metà, ma il signor Sandro non si lamenta di certo».

# Il Lametino

27 marzo 2017 - articolo online con video

ONLINE

## Intervista allo chef Michele Valecce

Intervista pubblica dedicata a Michele Valecce, con nome e cognome nel titolo. Il link consente di verificare direttamente articolo, data e contenuto online.

[Apri articolo online](#)



# Il Cittadino

2017 circa - Il Cittadino Monza e Brianza

LOCALE

## Premiato per il miglior truck

Articolo dedicato al food truck BBQ All-Stars, premiato come miglior truck e riconosciuto come format scenografico e professionale nel panorama street food.

### **TRIANTE** Il suo furgone è interamente costruito per stupire, due marmite verticali «sparano» in aria delle potenti fiammate **Premiato per il miglior «truck», è la star dello «Street food festival»**

**MONZA (dms)** E' la «star» del cibo di strada e il suo truck è risultato uno dei più belli d'Europa. E lui, **Michele Valecce**, è un monzese «doc», da sempre nel mondo della carne fumante e del barbecue. Non poteva di certo mancare all'appello, in occasione dell'evento «Street food Festival» in scena lo scorso fine settimana nel cuore del Parco di Monza. «Quello che fa la differenza è la qualità - ha spiegato - e la mia famiglia siamo partiti da subito nel nostro quartiere, Triante. Lì abbiamo messo le nostre radici, ora abbiamo ristoranti anche in altre zone. Ma oltre alla selezione di carni pregiate è lo show quello che mi ha permesso di vincere il premio come miglior truck di street food dell'anno. Ho montato dei generatori di fiamme sul tetto del furgone. E questo perché voglio che i miei clienti vivano un'esperienza non solo alimentare, ma che portino nella mente il ricordo di un vero e proprio spettacolo». Lo street food, in fondo è un po' così, un modo differente di vivere il cibo, tra l'arte della cucina ambulante e la grande attenzione ai particolari. «Oggi tutti si improvvisano cuochi di strada - ha spiegato l'organizzatore del festival **Aldo Rotunno** - Il mio staff punta tutto sulla qualità e non cerca chi si improvvisa chef. Abbiamo garantito tre giorni di cucina di altissimo livello».



# Il Giornale di Monza

2017 circa - evento street food a Monza

LOCALE

## Il re monzese del barbecue

Uscita locale dedicata alla partecipazione di Michele Valecce a eventi street food, showcooking e progetti legati alla cultura barbecue nel territorio brianzolo.

**PIAZZA TRENTO E TRIESTE** Il cuore della città diventa un super ristorante

# In centro street food d'autore con il re (monzese) del barbecue

di **Annamaria Colombo**

■ Appuntamento domani sera alle 18 in piazza Trento e Trieste con "Elite Street Food & Art Festival", una manifestazione, all'insegna del buon cibo, dell'arte e dell'intrattenimento che terrà banco per tutto il week end fino a domenica alle 24.

Per tre giorni l'eccellenza culinaria italiana (e non solo) sarà protagonista per creare emozioni in sintonia con le bellezze dell'arte e della musica. In piazza ci sarà una selezione dei migliori food truck e Ape car provenienti da tutto il Bel Paese. Ad organizzare l'evento, di cui il Cittadino è media partner, è il milanese Federico Belcamino che dopo una lunga esperienza manageriale all'estero ha fondato in Brianza la sua Elite Food con l'intento di scoprire le eccellenze della cucina italiana organizzando, tra l'altro, eventi di vero street food.

### Che cos'è lo street food

«Purtroppo - esordisce - oggi questo termine viene usato impropriamente. Anche la sagra paesana rientra nello street food. In realtà, il vero street food è qualcosa che si differenzia dalla massa, è un'area di nicchia, un assaggio,

non una mangiata, di differenti cucine, di cibi selezionati». E nella nostra città («scelta per il suo caratteristico centro storico che va



valorizzato») si daranno appuntamento «eccellenze enogastronomiche proposte da operatori che hanno fatto della ricerca del prodotto una filosofia di vita». Il tutto con un tocco di internazionalità.

### Chi c'è

Sarà presente una chef giapponese



In piazza ci sarà anche Michele Valecce e il suo "sputafiamme"

se che verrà appositamente da Berlino e un violinista ungherese, capace di suonare altri strumenti musicali, oltre ai pittori Mirko Morelli e Carlo Pastorino e ad artisti di varia estrazione.

Tra i protagonisti vi sarà anche lo chef Michele Valecce, milanese di nascita ma monzese da sempre che ha ereditato dalla sua famiglia di ristoratori la passione per la buona cucina. Michele, ha intrapreso oramai da cinque anni la strada del barbecue («ho preso l'ispirazione da un film» confida) e con il suo innovativo truck "sputafiamme", premiato come il migliore d'Italia da una giuria del settore, delizierà i palati dei visitatori della manifestazione. Anche per lo chef nostrano, sempre in giro per l'Italia con le sue "creazioni" e per cicli di show cooking, è necessario far comprendere alla gente quale sia il vero street food.

«Mi sono accorto che anche in questo settore c'è molta improvvisazione - precisa - lo scorso anno in Italia le aperture di società di street food hanno superato di un buon 30% quelle dei ristoranti. Ma accanto a chi crede nella selezione, nella tipicità e nella qualità dei prodotti, c'è chi acquista surgelati al supermercato e poi li cucina in piazza». ■

### A CONCOREZZO

## Domenica il Campionato dei grigliatori

■ Domenica 17 settembre, al garden store AgriBrianza di Concorezzo la Festa del Barbecue, un grande evento aperto al pubblico con un ricco programma di appuntamenti e l'immane Campionato di BBQ della Grill Academy, quest'anno alla quarta edizione. A partire dalle 10, presso l'area esterna in via Dante 191, 30 squadre di grigliatori daranno il via alla competizione amatoriale di barbecue più attesa dell'anno, che ha registrato il tutto esaurito già a fine luglio. Faranno parte della giuria Marco Agostini, responsabile della Grill Academy di Weber e autore della guida Subito Barbecue, edito a maggio 2017 da Cairo Editore; Haymo Gutweniger, giudice di una delle più grandi associazioni di barbecue (la KCBS - Kansas City Barbeque Society); Marco Gatti, giornalista, e Paolo Massobrio del Golosario.

# Moranduzzo Firenze / Napoleon

2015 - Giornale di Firenze, evento Moranduzzo / Napoleon Grills

EVENTI

## Show cooking e contenuto editoriale

Pagina dedicata allo show cooking presso Moranduzzo Firenze, con Michele Valecce coinvolto in eventi tecnici e dimostrativi per Napoleon Grills.



**POMODORI ARROSTO RIPIENI DI RATATOUILLE ALLA GRIGLIA**

**INGREDIENTI (PER 4 PERSONE/E)**  
 4 grandi pomodori maturi  
 Sale grosso  
 Ratatouille:  
 1 cipolla dolce media, tagliata a fette  
 1 peperone rosso medio, senza picciolo e senza semi, tagliati a pezzi  
 1 zucchina media, tagliata longitudinalmente a fette da 2 cm  
 Olio extra vergine d'oliva  
 Pepe nero macinato fresco  
 12 cucchiaini di mozzarella grattugiata  
 1 cucchiaino di basilico fresco tritato fine  
 1 cucchiaino di aceto balsamico

1. Tagliate una fettina di 1,5 cm dall'estremità superiore di ciascun pomodoro e gettatela via. Servendovi di un coltellino incidete la parte intorno alla polpa del pomodoro (non scendete fino all'estremità inferiore) a circa 1,5 cm dalla pelle. Con un cucchiaino rimuovete la polpa lasciandone circa 1,5 cm attaccata alla pelle. Gettate via il succo e i semi per far spazio alla ratatouille. Salate la cavità interna dei pomodori e disponeteli a testa in giù su un piatto ricoperto da tovaglioli di carta mentre preparate la ratatouille.

2. Spennellate d'olio la cipolla, il peperone e la zucchina. Conditeli con sale e pepe. Fate cuocere a cottura diretta con il coperchio chiuso girandoli una volta, finché non diventano teneri. Le cipolle

impiegheranno 8-12 minuti, mentre i peperoni e la zucchina 6-8 minuti. Trasferiteli su un tagliere e tagliateli a pezzetti di 1cm quasi. Unite le verdure grigliate in una ciotola media insieme al formaggio, al basilico e all'aceto.

3. Aiutandovi con un cucchiaino, farcite i pomodori con la ratatouille. Cuocete i pomodori a cottura indiretta per 8-12 minuti, finché il formaggio non fonde e le verdure non si riscaldano. Servite immediatamente.

*Professione Chef*

### IL BARBECUE E LE SUE ORIGINI

**L'origine del termine 'Barbecue' deriva da "Barbacoa"**

Negli ultimi anni anche in Italia sta prendendo molto campo la cucina al barbecue e sono sempre di più gli appassionati che si cimentano nelle preparazioni più complesse.

Molti confondono il barbecue con la classica griglia ma la differenza consiste nel coperchio, ed è proprio quello che fa la differenza e vi dà la possibilità di preparare determinate ricette.

Se vi state chiedendo se è meglio un barbecue a gas rispetto ad uno a carbonella vi posso rispondere con una soluzione che accontenta tutti, il suo nome è **NAPOLEON GRILLS**, un barbecue fabbricato in Canada da oltre 40 anni che racchiude qualità, design e performance, ma soprattutto è certificato per funzionare sia con il gas che con la carbonella.

Questo prodotto lo potete trovare da Moranduzzo store di Firenze dove il 18 ottobre 2015 sarà presente per un evento di showcooking, dove potrete vedere in azione il **NAPOLEON GRILLS** sia con il gas che con il carbone e dove potrete degustare dei piatti strepitosi!

Oggi con il barbecue si possono preparare un'infinità di piatti, partendo dalla carne fino al pesce da piatti gourmet fino ad arrivare addirittura ai dolci.

Le nuove tecnologie che ormai compaiono sempre più spesso su questi barbecue favoriscono preparazioni sempre più complesse, sempre più varie e sempre più buone.



*Michele Valecce*

**18 OTTOBRE**  
**DALLE ORE 16:00**  
**PRESSO**  
**MORANDUZZO STORE**

**SHOWCOOKING**  
**CON LO CHEF MICHELE VALECCE**

Durante l'evento potrete vedere in azione il Napoleon Grills sia a gas che a carbonella e potrete degustare dei piatti strepitosi!



**BUONO SCONTO**  
**15%**  
 SU TUTTI I PRODOTTI  
 NAPOLÉON GRILLS

\* Il buono è valido durante tutta la giornata del 18 ottobre ed è spendibile su tutti i prodotti Napoleon Grills.

# Formazione e masterclass

Scuola, studenti e cultura professionale

## Masterclass presso I Istituto Privato Alberghiero Ballerini di Seregno

2018



# Napoleon Grills International

Collaborazioni, eventi e formazione prodotto

INTERNAZIONALE

## Famiglia Wolf e progetto editoriale Napoleon

Presentazione del libro realizzato per Napoleon Grills insieme alla famiglia Wolf, fondatrice e proprietaria del marchio internazionale Napoleon Grills - Spoga+Gafa, Colonia, Germania.



# Show cooking e prodotto

Dimostrazioni, eventi e lavoro sul campo



Show cooking internazionale Napoleon



Formazione prodotto e dimostrazione tecnica



Ricette e contenuti per la griglia



Carne e identità barbecue

# TV, ospiti e immagine pubblica

Presenze televisive, backstage e ospiti nel ristorante

Una selezione di immagini professionali legate a presenze televisive, backstage e ospiti passati nei progetti firmati Michele Valecce.



# Eventi, ospiti e lavoro sul campo

Immagini selezionate dal percorso professionale



Ristorazione e territorio



Collaborazioni in cucina



Eventi e griglia live



Incontri professionali



Ospiti e relazioni



Backstage ristorativo

# Una storia di famiglia

La ristorazione come passaggio generazionale

## Dalla terza alla quarta generazione

La famiglia Valecce continua il proprio percorso nella ristorazione anche attraverso Nicholas, primogenito di Michele, che ha intrapreso la stessa strada del padre.



BBQ All-Stars - 2018



El Carbon - 2026

# Michele Valecce

Chef - Pitmaster - Executive Chef - Formatore

*La cucina e la combinazione infinita di piu elementi per creare qualcosa di veramente unico.*

## Canali ufficiali

Instagram

[www.instagram.com/michele.valecce/](http://www.instagram.com/michele.valecce/)

TikTok

[www.tiktok.com/@michelevalecce](http://www.tiktok.com/@michelevalecce)

Facebook

[www.facebook.com/michele.valecce](http://www.facebook.com/michele.valecce)

YouTube

[www.youtube.com/@michelevalecce](http://www.youtube.com/@michelevalecce)