



MARTINA PELUSO

PASTRY CHEF

Nata nel 1993, Martina Peluso ha deciso di seguire la sua passione dopo aver conseguito la laurea in studi umanistici presso l'Università degli Studi di Torino. Si è iscritta all'Accademia IFSE di Piobesi Torinese, dove ha acquisito le competenze tecniche necessarie per intraprendere la carriera, senza aver frequentato l'istituto alberghiero.

Al termine degli studi ha iniziato uno stage presso il ristorante Agli Amici a Udine (due stelle Michelin), dove ha affinato le sue abilità sotto la guida dei fratelli Scarello. Successivamente, ha lavorato come capo pasticcere al bistrot Allenò a Parigi e al Christian Dior Couture a Saint-Tropez, per poi approdare prima al Le 1947 à Cheval Blanc (tre stelle Michelin), in Francia, e poi al Noma di Copenaghen. Qui Martina ha sperimentato l'utilizzo di ingredienti non convenzionali, come gli insetti, ampliando la sua visione culinaria.

Tornata in Italia, dapprima si è dedicata alle consulenze; poco dopo ha assunto il ruolo di pastry chef presso Agli Amici Dopolavoro sull'Isola delle Rose a Venezia, tornando a lavorare per la famiglia Scarello. La sua filosofia, incentrata sull'utilizzo di materie prime locali e stagionali, ha contribuito a creare dessert raffinati e in linea con la tradizione italiana. Nel 2024, la Guida Michelin le ha assegnato il premio Passion Dessert, riconoscimento d'eccellenza nel settore.