



RICCARDO CANELLA

EXECUTIVE CHEF · RICERCA E INNOVAZIONE GASTRONOMICA

FORMAZIONE E PRIMI PASSI

Riccardo Canella, originario di Mestrino, in provincia di Padova, classe 1985, ha avuto un inizio precoce e appassionato nel mondo della cucina. Fin da bambino collabora con la madre e la nonna nelle preparazioni casalinghe, vivendo la cucina come un gioco e assorbendo i segreti delle tradizioni gastronomiche di famiglia.

La passione lo conduce all'Istituto Alberghiero di Abano Terme, dove si diploma. A soli 14 anni inizia a lavorare al ristorante La Bulesca, specializzato nella cucina tradizionale veneta, proseguendo per tutto il periodo scolastico, dal 1999 al 2004. Conclusi gli studi, tra il 2005 e il 2006 si forma sotto la guida del maestro Luigi Biasetto, celebre per l'eccellenza della sua pasticceria.

Successivamente lavora in due tra i più prestigiosi ristoranti italiani: nel 2007 all'Albereta, nel ristorante di Gualtiero Marchesi, figura iconica della cucina italiana; tra il 2009 e il 2010 alle Calandre, sotto la direzione di Massimiliano Alajmo, esperienza che imprime un segno decisivo alla sua crescita tecnica e creativa.

L'ESPERIENZA AL NOMA 2014 2021

A 29 anni approda al Noma di Copenaghen per uno stage di tre mesi, che si trasforma in una collaborazione di sette anni. Canella cresce esponenzialmente: ricopre prima il ruolo di sous chef al fianco di René Redzepi e poi entra nel Test Kitchen, il laboratorio creativo del ristorante. Qui contribuisce allo sviluppo di nuovi piatti e menu, conquistando un ruolo di rilievo nel panorama culinario internazionale.

IL RITORNO IN ITALIA

Dopo l'esperienza danese, nel 2022 torna in Italia come Executive Chef dell'Hotel Cipriani di Venezia, parte del gruppo Belmond. Supervisiona l'intero comparto Food and Beverage, concentrandosi in particolare sul ristorante Oro, che nello stesso anno riconferma la stella Michelin. Il biennio veneziano 2022-2023 rappresenta un importante periodo di crescita, nel quale combina il sapere maturato in Danimarca con la visione aziendale della famiglia Arnault.

RICERCA IN SICILIA 2024

Conclusa l'esperienza al Cipriani, trascorre un anno in Sicilia collaborando con Ciccio Sultano, chef stellato del ristorante Duomo di Ragusa. Si dedica a un intenso lavoro di ricerca sul territorio, esplorando le radici della cucina siciliana, le materie prime locali e le tecniche tradizionali. In questa tappa confluiscano la passione per le tradizioni culinarie e la continua ricerca dell'innovazione.

IL MIO APPROCCIO CREATIVO

FILOSOFIA

Ciò che distingue Canella non è soltanto la tecnica impeccabile, ma la capacità di connettersi profondamente al significato del cibo. Il suo lavoro è un invito alla riflessione, un dialogo tra il piatto, il territorio e la cultura. La sua creatività non si limita alla ricerca di nuove combinazioni di sapori: mira a ispirare una trasformazione culturale, ponendo la gastronomia come motore di cambiamento e consapevolezza.

VISIONE

Chef di rara intuizione, Canella traduce idee astratte in esperienze tangibili, usando il cibo come linguaggio universale. Il suo pensiero creativo non si esaurisce in cucina, ma si esprime in una visione globale capace di influenzare e ridefinire il futuro della gastronomia. Non è semplicemente uno chef: è un innovatore, un leader e una fonte d'ispirazione, destinato a continuare a illuminare la scena gastronomica con il proprio talento e la passione per l'arte culinaria.

IL FUTURO DELLA GASTRONOMIA

Negli ultimi mesi Canella ha riflettuto profondamente su chi vuole essere, non solo come cuoco, ma come essere umano. La pandemia lo ha spinto a riconsiderare il proprio ruolo, non come individuo isolato, ma come parte integrante di una comunità: un cerchio dentro un cerchio dentro un cerchio.

«Il mio lavoro è pensare e fare avanguardia. Questo non cambierà. Cambieranno forse gli orizzonti, ma non il percorso. Continueremo ad avere bisogno di nutrire le nostre anime e le nostre menti: per elevarci, connetterci alle emozioni, liberare la creatività e, soprattutto, per essere umani più che semplici esseri umani».

AVANGUARDIA

Oggi, per Canella, avanguardia non significa guardare lontano, ma dentro noi stessi. Le avanguardie agiscono partendo dal particolare per arrivare al generale: quando sembrano occuparsi di una parte, in realtà stanno ristrutturando il tutto. Il suo obiettivo è partire da sé, diventare fonte d'ispirazione per altre persone e contribuire alla costruzione di una società più consapevole e libera di immaginare il mondo che abiteremo.

La grande domanda è come sarà il futuro della gastronomia. Viviamo in una società orientata alla performance, dove troppo spesso essere chef significa mettere nel piatto il proprio ego. Per Canella è tempo di cambiare.

UN NUOVO MODELLO DI GASTRONOMIA

Canella cerca un modo efficace per interpretare ciò che sta accadendo nel settore e contribuire a un cambiamento autentico, sia nella ristorazione sia nel sistema alimentare. In questo momento non sente la necessità di aprire un ristorante, perché risponderebbe soprattutto a un bisogno personale di riconoscimento.

Questo è invece il momento di sradicare cattive abitudini, concentrare l'attenzione sulla sostenibilità e generare nuova conoscenza e coscienza. Occorre riconnettersi con ciò che ci circonda e assumersi la responsabilità di essere davvero umani. È il momento di sviluppare ed esprimere con convinzione la propria identità, tenere viva la fiamma della creatività, nutrirla e trasformarla in un grande fuoco.

LA VISIONE PER IL DOMANI

Non si tratta soltanto di cucinare, ma di immaginare un futuro in cui la gastronomia ispiri, unisca e rinnovi il nostro rapporto con il cibo e con il mondo. Ricominciare da qui, con audacia e umiltà. Fare un grande fuoco e tornare a cucinare, non solo per nutrire, ma per creare connessioni e significato.

HIGHLIGHTS

- Identità Golose · marzo 2017
- Rolling Pin · ottobre 2023
- Madrid Fusión · gennaio 2024