



MANUEL FERRARI

PASTRY CHEF · GRAND HOTEL VILLA SERBELLONI

PASTICCERIA LIEVITATI ED ESPERIENZE INTERNAZIONALI

Manuel Ferrari nasce a Tione il 18 luglio 1978 e si forma presso la scuola professionale alberghiera ENAIP. Dopo le prime esperienze nella struttura di famiglia, nel 1999 entra al Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio, dove ricopre progressivamente diversi ruoli in cucina fino a diventare Junior Sous Chef.

Nel corso di questi anni collabora anche con Costa Crociere sulle navi Concordia, Serena, Pacifica e Luminosa, seguendo i ristoranti gourmet di bordo. Arricchisce inoltre il proprio percorso con esperienze formative presso realtà internazionali come The Fat Duck di Heston Blumenthal, il Noma di Copenhagen e il Café Gray di New York.

Dal 2011 si dedica alla pasticceria e ai lievitati del Grand Hotel Villa Serbelloni. Nel 2015 riceve il Premio Domori Agrimontana come Pasticcere dell'Anno secondo la Guida de L'Espresso e, nello stesso anno, presenta con i ragazzi di San Patrignano un panettone al cioccolato fondente e marrons glacés.

Nel 2017 crea la torta Valle del Chiese, dedicata al territorio in cui è cresciuto. Continua tuttora la propria collaborazione con il Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio, esprimendo una pasticceria fondata su tecnica, ricerca e legame con le proprie origini.