foodexp
FOOD LIFE EXPERIENCE

FORUM INTERNAZIONALE
DELL'**ENOGASTRONOMIA**
E DELL'**OSPITALITÀ ALBERGHIERA**



DAVIDE PULEJO

CHEF PATRON · PULEJO RISTORANTE · ROMA

MEMORIA, RADICI E CUCINA CONTEMPORANEA

Davide Pulejo, classe 1989, è chef patron del ristorante Pulejo nel quartiere Prati di Roma, premiato con una stella Michelin. La sua cucina nasce dalla memoria personale e territoriale, intrecciando le radici del Sud con i viaggi e le esperienze maturate in alcune delle più importanti cucine europee.

Dopo gli esordi con Angelo Troiani a Roma, affina tecnica e precisione al Noma di Copenaghen, quindi al Texture di Londra con Agnar Sverrisson e al Pipero, dove lavora come sous chef accanto a Luciano Monosilio. Nel 2019 approda a Milano come executive chef de L'Alchimia, conquistando la stella Michelin e il riconoscimento di miglior giovane chef.

Nel 2022 torna a Roma e apre il ristorante che porta il suo cognome, omaggio alla famiglia e alle origini. Nel giro di pochi mesi arriva una nuova stella Michelin, mentre il Gambero Rosso lo indica come "Novità dell'anno".

Nei suoi piatti tecnica, creatività e intensità gustativa procedono con naturalezza, senza sovrastrutture. Sapori essenziali e diretti riportano alla casa, all'estate e al Mediterraneo, trasformando tradizioni e ricordi in un racconto contemporaneo, intimo e riconoscibile.