

Luciano Passeri

PIZZAIOLO DAL 1995, ED ISTRUTTORE DAL 2003, LUCIANO È DIRETTORE GENERALE DELL'ACCADEMIA PIZZAIOLI E CAMPIONE DEL MONDO DI PIZZA CLASSICA NEL 2005. NEL 2008 SI È CLASSIFICATO SECONDO AL CAMPIONATO DI LAS VEGAS. GIUDICE DI GARA NELLE PRINCIPALI COMPETIZIONI NAZIONALI E INTERNAZIONALI, LE SUE SPECIALITÀ SONO GLI ABBINAMENTI ORIGINALI.



I pomeriggi da bambino passati fra il negozio di giocattoli di famiglia e i fornelli, ad imparare i segreti della buona cucina con la nonna e la zia. E a sognare la pizza, quella vera come la fanno a Napoli, nei racconti della madre campana. Giornate senza tempo fra conserve e mosto cotto, a raccogliere uva e a fare il vino, il sapone in casa, appassionandosi alla magia del creare con le cose semplici che si hanno a disposizione. È quello che accade in cucina, la bottega dove Luciano Passeri, con la passione di un artigiano, dona alle sue creazioni sempre il giusto tocco di creatività. Questi gli elementi che, oggi, ne fanno un imprenditore del gusto italiano, forte del titolo di tre volte Campione del Mondo di Pizza Classica e di giudice in competizioni gastronomiche internazionali. Il suo progetto: un locale che esprima la passione di una vita fra pizza, pasta, selezione di prodotti artigianali di piccoli e piccolissimi produttori italiani, anche Expo&Store. Un posto dove titolare e cliente cucinano insieme, come si fosse a casa di amici, secondo conoscenza, sapienza e curiosità. Un'esperienza del gusto pensata per il mercato internazionale.

The afternoons spent as a child between the family's toys shop and the kitchen learning the secrets of a good cuisine with his grandmother and aunt. Dreaming of a pizza, the real one that is made at Naples, the one from the stories of his mother of her origins land. All days without time between preserves and boiled must, harvesting grapes and making wine, soap at home, getting excited with the magic of creating with simple things at disposal. That is what is happening in the kitchen, the workshop where Luciano Passeri, with the passion of an artisan, gives to his creations the right touch of creativity. These are the elements that today make him an entrepreneur of the Italian style, strengthened by his triple title of The World Champion of Classic Pizza and the position of the judge in international gastronomic competitions. His project: a restaurant that expresses a life between pizza, pasta, a selection of artisan products made by small and very small craftsmen, Expo&Store, also. A place where owner and client cook together, as if they were at friends' place, according to the knowledge, the wisdom and curiosity. An experience of taste created for the international market.

La cucina è un gioco

Famiglia di giocattolai, i pomeriggi in negozio fra sogni animati. La nonna e la zia una vita in cucina. La madre di Napoli, la pizza come missione. Da piccolo, giornate passate ad imparare guardando, a scoprire i segreti della tradizione. Quella dei gesti quotidiani di una volta: l’uva che diventa vino, il mosto cotto, le conserve. Gli animali in cortile, con la campagna intorno, il fare il sapone in casa. La scintilla: il fascino del creare da materie semplici, povere. Queste le basi che fanno di Luciano Passeri, oggi, un imprenditore del gusto italiano nel mondo.

I primi assaggi

La piccola cucina nel miniautodromo dei genitori, il fine settimana nei locali di amici. Osservando, provando, sperimentando. Poi, ancora, il know-how acquisito in giro per l’Italia alla scoperta dei migliori prodotti e, infine, un locale proprio, dove torna quanto imparato da bambino: creare con poco, dando il meglio. Ecco la pizza come simbolo, come alchimia, come festosa esperienza che in più fa conquistare per tre volte a Luciano Passeri la palma di Campione del Mondo di Pizza Classica e gli conferisce il titolo di giudice in competizioni gastronomiche internazionali.

L’ispirazione

Ogni piatto è un’opera unica. Si sta ai fornelli come nel laboratorio di un orafo: teoria e pratica, mestiere imparato a bottega, con amore e passione. Nella cucina di Luciano Passeri si trovano il tocco creativo dell’artigiano, la simbiosi con i collaboratori, la gratificazione del cliente.

Il valore dell’italianità

Più l’azienda è piccola, più quanto produce è di nicchia e meglio è. Luciano Passeri in persona si dedica alla ricerca continua di prodotti artigianali, per una selezione minuziosa di quanto proporre a tavola. Per offrire tutto ciò che è contadino.

Cooking is a game

The family of toys craftsmen, the afternoons in the shop among animated dreams. The grandmother’s and his aunt’s life spent in the kitchen. The mother from Naples, pizza as a mission. All days spent as a child learning by watching, to discover the secrets of the tradition, the one made of daily gestures from the old times: grapes that become vine, boiled must, preserves. Animals in the backyard, the countryside all around, the making of home soap. The spark: the fascination of creating from simple, poor products. These are the basis that make today Luciano Passeri an entrepreneur of the Italian style.

The first tastings

The small kitchen in his parents’ mini-race-track, the weekend in his friends’ clubs and pubs. Observing, trying, experimenting. Then, again, the know-how acquired all around Italy discovering the best products and, finally, its own restaurant, where he brought back what he had learned as a child: to create with little, giving the best. Here is the pizza as a symbol, as alchemy, as festive experience that furthermore makes Luciano Passeri three times winner in the World Champion Pizza Classica and gives him the title of judge in international culinary competitions

The inspiration

Each plate is a unique work. Working at cooking stoves as if you were in a goldsmith’s laboratory: theory and practice, craft learnt at the workshop, with love and passion. In Luciano Passeri’s kitchen you find the touch of artisan creativity, symbiosis with the collaborators, client’s gratification.

The value of being Italian

The smaller is a company, more its products become of niche, and the better it is. Luciano Passeri devotes himself to searching constantly for artisan products, for a meticulous selection to propose at his restaurant’s table.

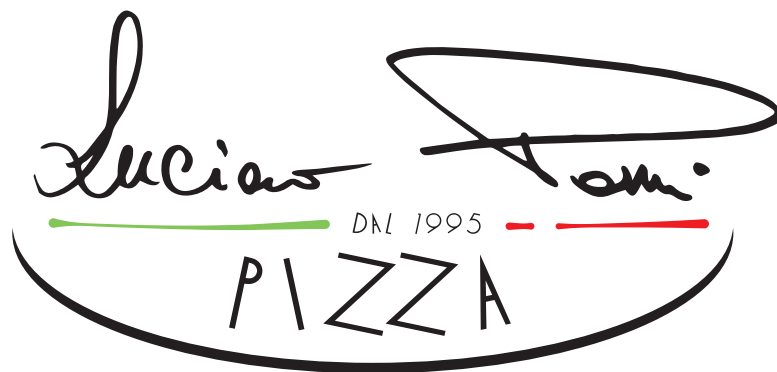
Curriculum vitae

CAMPIONE DEL MONDO PIZZA CLASSICA
DIRETTORE NAZIONALE ACCADEMIA PIZZAIOLI
ISTRUTTORE E CONSULENTE CERTIFICATO ACCADEMIA-TEAM ISO 29990



- 2015 Si è classificato al 3° posto in pizza tradizionale al “Pizza Expo” di Las Vegas, USA e la miglior pizza italiana nel concorso da degli addetti ai lavori esterni alla competizione
- Dal 2014 è socio titolare della pizzeria d’asporto “Margherita Tonda” a Breslavia in Polonia e del Ristorante “Quei Bravi Ragazzi” a San Diego in California
- Dal 2012 è titolare della braceria-pizzeria “Foconè” a Sambuceto (CH)
- Nel 2012 Ha frequentato un corso di analisi sensoriale per giudici di gare gastronomiche presso il Ristorante “La Pergola” di Heinz Beck
- 2011 Ha frequentato il corso per diventare Master Istruttore presso Accademia Pizzaioli ed è diventato anche direttore
- 2010-2012 È stato docente istruttore ai corsi di pizzaiolo dell’Accademia del Gusto di Bergamo
- 2009 Ha frequentato il corso sul lievito madre con la dott.ssa Lauri a Scalea
- 2009 si è classificato al 1° posto in pizza classica e in teglia al trofeo internazionale dei due mari
- 2008 Si è classificato al 3° posto in pizza tradizionale e in squadra acrobatica al “Pizza Expo” di Las Vegas
- 2007-2009 È stato gestore-socio dello stabilimento balneare “La Prora” lungomare Nord di Pescara
- 2007 Ha frequentato il corso sul lievito madre tenuto con il maestro Nistri
- 2007 Si è classificato al 2° posto in pizza in teglia al mondiale
- 2006-2010 Ha frequentato i corsi di specializzazione in pizza in pala, pizza in teglia, pane, pizza dessert, impasto al kamut e gluten free
- Dal 2006 è giudice internazionale nelle giurie delle competizioni di pizza
- 2005 Si è classificato al 1° posto al mondiale con la pizza di Mamimilù
- Dal 2004 è titolare della Pizzeria “Milù” di Sambuceto (CH)
- 2003-2011 È Master istruttore pizzaiolo presso la Scuola Italiana Pizzaioli
- 2001-2003 È stato titolare pizzaiolo del Ristorante Pizzeria “La Pista” di Pescara
- 1999-2001 È stato socio titolare pizzaiolo del Ristorante Pizzeria “Milagrò” di Pescara
- 1995-1999 Ha svolto il lavoro di cuoco pizzaiolo prezzo il Ristorante pizzeria “La Pista di Pescara”

- 2015 He was placed 3rd with classic pizza at the worldwide contest of Pizza Expo at Las Vegas, USA and the best pizza in the Italian competition from the experts external to the competition
- From 2014 he is a co-owner of takeaway pizza house ‘Margherita Tonda’ at Breslavia in Poland and the restaurant ‘Quei Bravi Ragazzi’ at san Diego in California, USA
- From 2012 he is the owner of pizzeria & grill restaurant “Foconè” at Sambuceto in Italy
- 2012 He attended a course in sensorial analysis for judges of gastronomic contest at Heinz Beck’s restaurant ‘La Pergola’
- 2011 He attended a course to become Master Instructor at Accademia Pizzaioli in Italy and he became its director
- 2010 – 2012 He was a teacher instructor at pizza man courses at the Accademia del Gusto at Bergamo in Italy
- 2009 He attended a course in sourdough with Mrs. Laura (cognome?) at Scalea in Italy
- 2009 He took 1st place in classic and pan pizza at the ‘Trofeo Internazionale Dei Due Mari’ contest
- 2008 He took 3rd place in traditional pizza and in acrobatic team at ‘Pizza Expo’ at Las Vegas in USA
- 2007 – 2009 He was a manager associate of bathing establishment ‘La Prora’ in Pescara, Italy
- 2007 He attended a course in sourdough held by master Nistri (dove?)
- 2007 He was placed 2nd in pan pizza at world contest (nome gara? Dove?)
- 2006-2010 He attended specialization courses in paddle pizza, pan pizza, bread, pizza dessert, dough with kamut and gluten free
- From 2006 He is an international judge in juries of pizza competitions
- 2005 He took 1st place at the world contest with his pizza Mamilù (nome gara? Dove?)
- From 2004 He is the owner of pizza restaurant “Milù” at Sambuceto in Italy
- 2003 – 2011 He was Master pizza man instructor at Scuola Italiana Pizzaioli in Italy
- 2001 – 2003 He was pizza man and owner of pizza restaurant ‘La Pista’ in Italy
- 1999 – 2001 He was pizza man, associate and owner of pizza restaurant “Milagrò” in Pescara, Italy
- 1995-1999 He worked as chef and pizza man at pizza restaurant ‘La Pista di Pescara’, Italy



Foconè



Margherita



Campionato Mondiale Las Vegas 2015



QBR



Foconè



Foconè



Milù



QBR



Milù

..... “RISTORANTI DI LUCIANO PASSERI”



SAMBUCETO
ITALY



SAMBUCETO
ITALY



SAN DIEGO
CALIFORNIA



PIZZA & MORE

BRESLAVIA
POLONIA