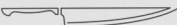




**Marco
Lagrimino**
chef sartoriale



Marco Lagrimino

Chef privato a domicilio

Nato a Orvieto il 19 Marzo 1985

+39 3911336679

info@chefmarcolagrimino.com

www.chefmarcolagrimino.com

Premi e Riconoscimenti:

- 6° I Migliori Ristoranti Italiani 2025, "Cucina D'Autore - 50 top Italia"
- Le Guide Ristoranti, Identità Golose 2024
- 2 cappelli, Le Guide de L'Espresso 2025
- 2 forchette, "Ristoranti d'Italia", Gambero Rosso 2025
- 1 stella nella Guida Michelin 2025

Formazione:

- Food & Beverage management, Luiss Business School
- Associazione Gluten Free
- Westminster English School
- Scuola Alberghiera di Viterbo

Competenze principali:

- Chef
- Sviluppo menu
- Formazione
- Food Cost

Lingue:

- Italiano
- Inglese

Certificazioni:

- Primo Soccorso
- Haccp
- Polizza assicurativa

Biografia

Sono cresciuto a Castiglione in Teverina, dove è nato il mio amore per la cucina, tra i profumi della terra e i sapori semplici di casa. Dopo gli studi agrari, ho seguito il richiamo della ristorazione iscrivendomi all'Alberghiero di Viterbo, iniziando a formarmi nelle cucine di hotel e resort locali.

La voglia di crescere mi ha portato prima in Germania, poi a Orvieto all'Inncasa Country Resort, e infine a Londra, dove ho vissuto esperienze fondamentali da Nobu a Sketch, fino a Dinner by Heston Blumenthal, dove ho compreso il valore della narrazione e dell'innovazione in cucina.

Dopo essere stato Sous Chef al The Modern Pantry, ho arricchito il mio percorso tra Cipro e il Sud-est asiatico. Tornato in Italia, ho lavorato a Firenze con chef come Vito Mollica ed Entiana Osmenza, prima di fondare Momio, il mio primo progetto personale. Nel 2019 sono diventato Executive Chef a Volpaia, nel cuore del Chianti Classico, e poi a Perugia ho dato vita a L'Acciuga, una cucina che unisce tecnica, creatività e rispetto per il territorio.

Nel 2020 ho ricevuto la stella Michelin, mantenuta con orgoglio fino al 2025.

Oggi propongo la mia cucina come chef a domicilio, offrendo un'esperienza gastronomica unica, fondata su tecnica, ricerca e passione.

Ristorante L'Acciuga

Executive chef

Settembre 2020 – Gennaio 2025, Perugia, Italia

1 stella nella Guida Michelin (2022-2025)

Castello di Volpaia

Executive chef

Febbraio 2019 – Agosto 2020, Toscana, Italia

Gestione dell'intera offerta gastronomica di Castello di Volpaia (Forno, Osteria e Agriturismo)

Momio Firenze

Executive chef – Titolare

Marzo 2017 – Febbraio 2019, Firenze, Italia

Four Seasons Hotels and Resorts

Chef Extra

Maggio 2016 – Aprile 2017, Firenze, Italia

1 stella nella Guida Michelin

Cuisine Collectif

Chef (Creare, gestire e presenziare eventi come Chef privato)

Maggio 2016 – Marzo 2017, Firenze, Italia

Gurdulù

Sous chef

Ottobre 2015 – Maggio 2016 Firenze, Italia

Galateo Ricevimenti Banqueting

Chef per eventi

Aprile 2015 – Ottobre 2015, Firenze, Italia

Crystal Marina

Head Chef

Aprile 2014 – Novembre 2014, Limassol, Cipro

The Modern Pantry

Sous chef

Settembre 2012 – Aprile 2014, Londra, Regno Unito

Dinner by Heston Blumenthal at Mandarin Oriental

Chef de Partie

Ottobre 2011 – Settembre 2012, Londra, Regno Unito

2 stelle nella Guida Michelin

Sketch London

Chef de Partie

Gennaio 2011 – Novembre 2011, Londra, Regno Unito

2 stelle nella Guida Michelin

Nobu London Restaurants

Chef de Partie

Aprile 2010 – Gennaio 2011, Londra, Regno Unito

1 stella nella Guida Michelin

Inncasa country house resort and spa

Head Chef 2008 – 2010, Orvieto, Umbria, Italia

