



## Biografia

Ho trascorso la prima parte della mia vita nella placida Castiglione in Teverina, tra le verdi colline dell'alto Lazio.

Durante l'adolescenza il mondo della ristorazione mi attrae al punto da farmi lasciare gli studi agrari per iscrivermi all'istituto alberghiero di Viterbo. Qui ho le mie prime esperienze formative nelle brigate di hotel e resort della zona, dove imparo fin da subito la dura disciplina e i ritmi forsennati di certe cucine.

Dopo una prima esperienza in Germania in un ristorante italiano, rientro a Orvieto dove ho l'opportunità di lavorare nel ristorante Inncasa dell'omonimo country resort, dove lavoro con passione in tutti i settori, dalle colazioni alla cena.

La svolta arriva con la decisione di andare a lavorare in Inghilterra, ed è a Londra che inizio un nuovo decisivo capitolo della mia vita professionale. Pur non conoscendo bene l'inglese, entro subito a lavorare da Nobu a Berkeley Street, dove imparo la filosofia della cucina fusion giapponese, lavorando nelle partite della tempura e delle insalate. Il fermento londinese mi porta poi a lavorare da Sketch, uno dei locali di Pierre Gagnaire, dove rimango per un anno nella partita del pesce; finché non mi si aprono le porte della corte di Heston Blumenthal, nel suo ristorante tradizionale inglese Dinner by Heston, dove apprendo le grandi tecniche che segneranno in modo definitivo il mio percorso futuro, e dove resto come capopartita. Dopo un breve rientro in Italia, torno a Londra, dove trovo una nuova famiglia, nella cucina del The Modern Pantry, un locale eclettico molto in voga, soprattutto per il Brunch, dove lavoro come Sous Chef al fianco di Anna Hansen.

Dopo la decisione di lasciare Londra, prima di tornare definitivamente in Italia, faccio una piccola tappa a Cipro e un viaggio nel Sud est asiatico, finché non fisso come nuova dimora Firenze, e poco prima di aprire il mio Momio, ho l'opportunità di lavorare con colleghi del calibro di Vito Mollica ed Entiana Osmenzeza.

Nel 2019 mi trasferisco nel cuore del Chianti Classico dove a Volpaia gestisco come executive chef l'intera proposta gastronomica per Castello di Volpaia.

A settembre 2020 approdo a Perugia, per abbracciare il progetto del ristorante L'Acciuga, dove a novembre arriva la telefonata della Guida nella Guida Michelin che mi comunicava che ci sarebbe stata assegnata la stella per l'anno 2021, riconfermatami poi fino al 2025.

### Marco Lagrimino

Nato a Orvieto il 19 Marzo 1985

#### Contatti:

+39 3911336679

[lagrimino.m@gmail.com](mailto:lagrimino.m@gmail.com)

#### Competenze principali:

- Chef
- Sviluppo menu
- Formazione del Personale
- Food Cost
- Gestione Personale

#### Lingue:

- Italiano
- Inglese

#### Certificazioni:

- Primo Soccorso
- haccp

#### Formazione:

- Scuola Alberghiera di Viterbo: Diploma
- Associazione Gluten Free: Attestato
- Westminster English School: Attestato

#### 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

### Ristorante L'Acciuga

#### Executive chef

Settembre 2020 – Gennaio 2025 Perugia, Italia

1 stella nella Guida Michelin (2022-2025)

- Gestione della cucina
- Ricerca e Gestione del Personale
- Ricerca e Relazioni dei Fornitori
- Food Cost
- Sviluppo Menù
- Organizzazione degli eventi
- Supervisione dei Protocolli di Sicurezza e Igiene sul lavoro

## Castello di Volpaia

Executive chef

Febbraio 2019 – Agosto 2020 Toscana, Italia

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

- Ricerca e Gestione del Personale
- Ricerca e Relazioni dei Fornitori
- Food Cost
- Sviluppo Menù
- Mantenimento Obiettivi Aziendali
- Supervisione dei Protocolli di Sicurezza e Igiene sul lavoro

## Momio Firenze

Executive chef – Titolare

Marzo 2017 - Febbraio 2019 Firenze, Italia

- Riorganizzazione degli spazi e delle attrezzature di cucina (apertura)
- Sviluppo Menù (Caffetteria e Ristorante)
- Supervisione dei Protocolli di Sicurezza e Igiene sul lavoro
- Ricerca e Gestione del Personale
- Ricerca e Relazioni dei Fornitori
- Food Cost
- Gestione dell'economia aziendale
- Relazione con figure inerenti all'azienda (commercialista, banche, ecc)

## Four Seasons Hotels and Resorts

Chef

Maggio 2016 - Aprile 2017 Firenze, Italia

1 stella nella Guida Michelin

Lavorato come Chef extra per catering ed eventi privati al Four Seasons Hotel di Firenze, per Vito Mollica.

## Cuisine Collectif

Chef

Maggio 2016 - Marzo 2017 Firenze, Italia

- Creare, gestire e presenziare eventi come Chef privato in collaborazione con Matteo Landi.

## Gurdulù Restaurant

Sous chef

Ottobre 2015 - Maggio 2016 Firenze, Italia

Supportare la Head Chef, Entiana Osmenzeza, durante il servizio, responsabile per gli ordini della cucina. Supervisionare la cucina mantenendo gli alti standard imposti dalla Chef.

## Galateo Ricevimenti Banqueting

Chef

Aprile 2015 - Ottobre 2015 Firenze, Italia

Preparazione ed esecuzione del servizio nella location prefissata.

## Crystal Marina

Head Chef

Aprile 2014 - Novembre 2014 Limassol, Cipro

Collaborare con l'Executive Chef durante la start up della cucina, con la creazione dei menù, del concept e delle ricette. Formare lo staff di cucina. Responsabile della gestione del personale con suddetti turni, e responsabile della collaborazione con i fornitori.

## The Modern Pantry

Sous chef

Settembre 2012 - Aprile 2014 Londra, Regno Unito

Responsabile della cucina in caso di assenza della Chef esecutrice Anna Hansen, nel supervisionare il mantenimento degli alti standard imposti. Preparazione e servizio; responsabile degli ordini e relazione con i fornitori. Partecipare alla creazione dei piatti, con annesse ricette.

## Dinner by Heston Blumenthal at Mandarin Hotel

Chef de Partie

Ottobre 2011 - Settembre 2012 Londra, Regno Unito

2 stelle nella Guida Michelin

- Responsabile per la sezione del pesce, dalla preparazione al servizio
- Responsabile del mantenimento della qualità eccelsa delle pietanze, in risposta agli standard prefissati dallo Chef esecutivo Ashley Palmer-Watts.

## Sketch London

Chef de Partie

Gennaio 2011 - Novembre 2011 Londra, Regno Unito

2 stelle nella Guida Michelin

- Responsabile per la sezione del pesce, dalla preparazione al servizio
- Responsabile del mantenimento della qualità eccelsa delle pietanze, in risposta agli standard prefissati dallo Chef esecutivo Pierre Gagnaire.

## Nobu London Restaurants

Chef de Partie

Aprile 2010 - Gennaio 2011 Londra, Regno Unito

1 stella nella Guida Michelin

- Responsabile per la sezione della tempura e delle insalate, dalla preparazione al servizio.
- Responsabile del mantenimento della qualità eccelsa delle pietanze, in risposta agli standard prefissati dallo Chef esecutivo Nobu Matsuhisa.

## Inncasa country house resort and spa

Head Chef 2008 - 2010 Orvieto, Umbria, Italia

- Responsabile della cucina.
- Preparazione e creazione dei menu.