**Paolo Gramaglia**, 1 stella Michelin, è executive chef e patron del Ristorante President a Pompei.

Dopo gli studi matematici, nel 2006 Paolo si pone da solo al comando del ristorante e dà una caratterizzazione sempre più specifica al suo locale. I riconoscimenti non tardano ad arrivare con la presenza su tutte le più autorevoli guide del settore, sia nazionali che estere, Michelin, Espresso, Gambero Rosso, Slow Food, Touring. Nel 2015 Paolo prima ottiene il cappello della Guida dell’Espresso e poi la stella Michelin. Per Gramaglia, Ambasciatore del Gusto e membro di Euro-Toques, del quale è anche delegato per la regione Campania, il successo della gastronomia è nella tradizione, basta solo saperla interpretare senza nostalgia.

**Claudio Ruta** è Executive Chef del Ristorante La Fenice dell’Hotel Villa Carlotta in Ragusa, una Stella Michelin dal 2010. In cucina è un appassionato creativo. Alla base dei suoi piatti c’è la qualità delle materie prime, con una costante attenzione ai prodotti speciali del territorio ibleo e siciliano, e con una predilezione per ingredienti unici dal punto di vista organolettico come il formaggio Ragusano, le carrube e il rarissimo fungo di carrubo, albero simbolo dei Monti Iblei, le erbette spontanee, il cioccolato di Modica.

**Francesco Patti**, classe ‘83, ha iniziato sin da piccolo a muovere i primi passi nel mondo della ristorazione. A soli 15 anni Francesco inizia la propria carriera lavorando in diversi alberghi e ristoranti – tra cui il Grand Hotel Excelsior di Catania – crescendo personalmente e professionalmente e affinando la sua tecnica. Dal 2002 ha lavorato presso l’Hotel Monaco & Grand Canal a Venezia, poi alla Masseria degli Ulivi a Noto e al Ristorante La Gazza Ladra di Modica, con la mansione di Cuoco Capo Partita. Nel 2005 inizia la collaborazione con lo chef bistellato Ciccio Sultano, dove lavora come secondo Chef e dove conosce Domenico Colonnetta. Insieme, nel 2008, danno vita al Ristorante Coria a Caltagirone che nel 2012 conquista la prima stella Michelin.

**Franco Agliolo** è chef patron del Ristorante Ambrosia a Sant’Agata Militello. Originario di Alcara Li Fusi, dopo il diploma all’Alberghiero, matura esperienze in Italia e all’Estero. Tra i suoi maestri c’è Gino Angelini dal quale apprende le basi della cucina classica. Rientrato in Italia, continua la sua formazione con gli chef Vincenzo Cammerucci e Silver Succi. Nel 2008 arriva un’altra esperienza che segna il suo percorso a La Franceschetta di Modena di Massimo Bottura; segue uno stage all’Osteria Francescana. Nel 2013 inaugura “Ambrosia”. Per completare il suo percorso, Agliolo consegue il diploma di **sommelier FIS.** Iscritto all’Associazione Provinciale Cuochi di Messina, Agliolo ha preso parte anche a tanti importanti eventi enogastronomici del territorio*.*

**Salvatore Denaro**, giovane chef messinese con la passione per la botanica, si è formato alle corte dei maestri Tano Simonato e Davide Scabin. Dopo un'esperienza al Signum di Salina con la chef stellata Martina Caruso ha collezionato numerose esperienze in giro per l'Italia e l’Europa.  Ha guidato la cucina del Ristorante Cusiritati a Panarea. A settembre 2019 è stato tra i finalisti del Campionato Italiano Bia CousCous.

**Salvatore Paladino** è lo chef del Ristorante Toro Nero di Messina.  Diplomato all'Alberghiero, fa esperienze in Italia e all'estero per poi ritornare nella sua Sicilia. Tra le esperienze più significative, lo stage svolto nel Ristorante stellato L'Argine di Vencò, con la chef Antonia Klugmann. La sua cucina segue le stagioni. Ama utilizzare nei suoi piatti frutta e verdura coltivate nel suo orto. Ogni suo piatto ha una storia che mette insieme cultura, territorio, odori e colori della sua Sicilia, fatica, ricerca e sperimentazione.

**Riccardo Cilia** è, insieme al padre Nuccio, l’executive chef del ristorante Tocco d’Oro di Comiso, in provincia di Ragusa. Numerose sono le esperienze che hanno contribuito ad accrescere il suo bagaglio, tra cui quelle insieme allo chef stellato Tony Lo Coco. Determinato, accurato e innamorato del suo lavoro, questo giovane chef è interprete di una dieta mediterranea impreziosita dai sapori e dagli odori del territorio ibleo, dalle preparazioni artigianali, dalla cura e dal rispetto per la materia prima.

**Giacomo Caravello**, milazzese, classe 1989, dopo importanti esperienze a La Montecchia dagli Alajmo e con Martina Caruso al Signum dal 2014 al 2018, nel 2019 apre il suo ristorante a Milazzo. Balìce, con le sue trame moderne e i suoi i riferimenti a metà strada tra il minimal e l'urbano, propone un’idea di cucina in chiave moderna. Ogni piatto, frutto della creatività e passione dello chef Caravello, prova a raccontare una storia genuina, scandita dalla conoscenza delle materie prime, dalla scelta di tecniche e dal rigore assoluto nella manipolazione. Libertà negli accostamenti, piccoli tocchi di colore e vivacità dei sapori creano contrasti che si incontrano nel menù Balìce. Il nome del ristorante, Balìce, è una tipica preparazione messinese che indica il pesantone (una palamita piccola) sotto sale.

**Natale Giunta**, 40 anni, originario di Termini Imerese, deve tutto alle donne di famiglia, nonna, mamma e zie, che gli hanno insegnato ad amare e praticare l’arte della cucina. Dal 2005 è uno degli chef de La Prova del Cuoco di Raiuno. È titolare di Castello a mare a Palermo, di Oro Bistrot food e Secret wiev Roof top & Cocktail bar Beverage a Roma, di Passami u coppu, di Ng Service e di Top Cucina Eventi, specializzata in banqueting di nozze, cerimonie ed eventi. Dal 2018 è consulente Food & Beverage per la catena alberghiera NH Collection Hotels per la categoria 5\* e 5\* lusso delle realtà NH Collection Grand Hotel Convento di Amalfi 5\* e NH Collection Taormina 5\*. Ha realizzato numerosi eventi in paesi come Russia, Francia, Germania, Spagna, Svizzera, Brasile, Giappone, Stati Uniti, Lussemburgo, Thailandia, Emirati Arabi.