

Gianni D'Amato nasce ad Aulla, nel cuore della Lunigiana; a soli quattordici anni è già determinato nel voler diventare uno chef e inizia la scuola alberghiera a Lerici. Egli eredita la sua passione per la buona cucina dai bisnonni, Giovanni e Domenica, che ad Aulla gestivano l'Osteria Dalla Meghina.

A diciotto anni conosce Fulvia, proprio alla scuola Alberghiera di Lerici, Lei è di Reggio Emilia, diventerà sua moglie.

Ad Aulla nel 1987 apre un suo ristorante, Il Rigoletto, che si rivela una vera palestra di studio e di pratica: si segnala ben presto come il migliore della provincia di Massa Carrara. Nel 1998 il desiderio di trovare una sede più confacente ai loro sogni porta Gianni e Fulvia a trasferire Il Rigoletto a Reggiolo, in una splendida Villa, costruita nella tarda metà del 1700 e appartenuta alla storica famiglia Manfredini, all'interno di un parco con piante secolari, proprio nel centro del paese.

A Reggiolo, Gianni impara a conoscere la sua nuova terra e inizia a interpretare i prodotti del territorio. Con sé porta la creatività e il bagaglio delle esperienze accumulate, per seguire il nuovo percorso che la vita gli ha posto di fronte. Nel 2002 la cucina del Rigoletto viene premiata con la prima stella Michelin, seguita due anni dopo dalla seconda. Nel 2004 Gino Veronelli gli riconosce il "Sole", nel 2005 Premio Pasticceria dell'anno per la Guida dell'Espresso. Nel 2007 entra nei Relais & Chateaux (Grand chef), nella Guida delle Soste e viene nominato tra i "Magnifici del Presidente" dall'Accademia Italiana della Cucina; nel 2008 apre la Locanda il Rigoletto. Nel 2009 arrivano le tre stelle della guida Veronelli.

A causa del terremoto che ha colpito l'Emilia, nel maggio 2012 Il Rigoletto si vede costretto a chiudere i battenti. Inizia così l'attività di Rigoletto Itinerante, esperimento unico nel suo genere con cui D'Amato, grazie al supporto di colleghi e amici ristoratori e all'aiuto di Relais & Chateaux, ha la possibilità di portare le proprie ricette in altre cucine, continuando a perseguire il suo progetto di vita. Al Rigoletto Itinerante si affianca il nuovo locale stabile, il Rigolettino-Osteria-Moderna, perché lo chef crede "che un appoggio a Reggiolo sia importante".

Nel frattempo partecipa ad eventi gastronomici in giro per il mondo.

Nel febbraio 2013 D'Amato, insieme al figlio Federico, apre le porte del Caffè Arti e Mestieri, in via Emilia S. Pietro, 14 a Reggio Emilia. Il locale si trova all'interno di uno storico palazzo nel cuore della città, luogo che è stato in passato la sede di un teatro dialettale e poi culla della tradizione gastronomica reggiana. Grazie alla famiglia D'Amato questo luogo diventa un palcoscenico per la cucina del territorio e non solo, ma comunque in chiave moderna dedicato a coloro che vogliono una cucina di alto livello in un ambiente familiare e accogliente, dove non mancano i grandi classici del Rigoletto. Il ristorante è per Gianni una nuova scommessa, intrapresa con la volontà di creare qualcosa anche nella città di Reggio, piccola perla in una regione in cui la buona cucina è di casa.

Oggi, a più di venticinque anni dall'inizio dell'avventura, Gianni dimostra ancora un entusiasmo contagioso, il desiderio di continuare a crescere e a migliorarsi, la necessità di trasmettere il piacere per la tradizione culinaria.

Ma la storia continua.....

"Tra il mare e gli ulivi, è lì che ci troverete"

IL MARE

"Gianni ha sempre amato il pesce, il profumo del mare, le giornate di vento con il mare in burrasca.

Io perchè ho conosciuto il mare d'inverno, perchè Gianni l'ho conosciuto al mare, a pochi passi da qui.

Forse anche a me piace il mare in burrasca, forse è proprio Gianni che mi ha insegnato ad apprezzarlo"

GLI ULIVI fanno da cornice, con lo spettacolo dei loro tronchi sofferiti ma sempre a testa alta, nonostante tutte le fatiche.

Lo chef Gianni è pronto per ripartire: i capisaldi sono i prodotti, i sapori, i colori e i profumi del territorio ligure di levante e ponente con un tocco di Lunigiana. Sfumature di territori limitrofi con identità ben definite.

Il leitmotiv sarà la nostra passione: nonostante tutto, siamo ancora convinti di fare il lavoro più bello del mondo!

In conclusione? Siamo sempre noi: abbiamo solo voltato pagina.

Vi aspettiamo nella magica Tellaro, presso la storica Locanda Miranda, guidata per anni dal prestigioso chef Angelo Cabani fino al 2019.

Dalla Mia cucina...

"La cucina mi appartiene, è dentro di me, già da bambino ricordo quando il nonno cucinava e si sentivano i profumi giù dalle scale, questo è un ricordo che porterò con me per sempre, e che, con le varie sfumature cercherò di trasmettere a chi ha cercato sempre di seguirmi." "Dedico tutto questo a Federico".

Gianni D'Amato