

27 Marzo 2018

## Fabrizia Meroi del “Laitem” di Sappada è la chef dell’anno per la Michelin

Nell’ambito dell’Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell’alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot, il premio Chef Donna 2018 è stato aggiudicato da Fabrizia Meroi, una stella Michelin



Nell’ambito dell’Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell’alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot, Michelin ha assegnato il premio Chef Donna 2018 a Fabrizia Meroi, Ristorante Laitem, Sappada, in provincia di Udine, una stella Michelin dal 2002. Fabrizia ha due grandi amori, strettamente legati: la famiglia e la cucina. La cucina, imparata dalla mamma e dalla nonna materna, è sempre stata per lei la quotidianità. Dal papà ha ereditato il senso del dovere, “quello che ti dice di restare in cucina anche 12 o 15 ore”.

Fabrizia si definisce “cuoca autodidatta”. I suoi anni di formazione in Friuli, Veneto e Carinzia hanno costruito la sua sapienza gastronomica. I sapori di queste terre e i prodotti di ogni loro stagione caratterizzano i suoi menu, abbinati ai vini scelti con passione dal marito Roberto nella sua cantina.

Nella cucina della casa settecentesca, Fabrizia lavora con semplicità e precisione, regalando una suggestiva esperienza di gastronomia locale dal tocco femminile deciso sia nei sapori sia nei gentili accostamenti. Un’esperienza che ha conquistato gli ispettori come chiunque si sieda a un tavolo delle due romantiche stube del Laite. Fabrizia è una delle 44 chef italiane a capo di ristoranti stellati. In tutto il mondo sono 141. Il nostro Paese ha quindi il primato del maggior

numero di chef stellate al mondo: il 31%. Il premio speciale Michelin Chef Donna 2018 by Veuve Clicquot si inserisce tra i premi assegnati da Michelin in occasione della presentazione della 63a edizione della Guida Michelin Italia, lo scorso novembre, quale riconoscimento di storie di italiani che contribuiscono all'eccellenza del patrimonio culturale del Bel Paese: i premi Giovane Chef Michelin 2018, assegnato ad Alessio Longhini, Stube Gourmet, Asiago, in provincia di Vicenza, che quest'anno ha conquistato anche la prima stella, Qualità nel tempo Michelin 2018, assegnato al ristorante Al Gambero, Calvisano (BS), e Servizio di Sala Michelin 2018, assegnato al ristorante Meo Modo, Località Palazzetto, Chiusdino, in provincia di Siena.

\* photo credits dell'immagine in copertina Andrea Moretti