



LUIGI DIOTAIUTI

IT

“

Per 40 anni, ho sempre presentato la cucina autentica e dignitosa italiana... cibo semplice, puro, ed onesto che nutre il corpo e abbraccia l'anima allo stesso tempo

CHEF LUIGI DIOTAIUTI



Premiato chef / ristoratore Luigi Diotaiuti è un'autorità mondiale sulla cucina italiana. Uno dei favoriti delle celebrità per decenni, sulla scena di Washington, Chef Luigi è una personalità della televisione americana e Italiana, Sommelier certificato italiano, nato in una fattoria vicino a Lagonegro, tra le montagne di Macilimieri in provincia di Potenza Basilicata. È stato membro durante l'amministrazione Obama della rete American Chefs Corps attraverso il Dipartimento di Stato in cui ha preparato classici Americani- Italiani presso la Reception Innovativo per gli USA.

È stato ospite alla Prova del Cuoco su Rai Uno e al Padiglione Expo Milano 2015 con il Dipartimento di Stato Americano. Ha rappresentato come ambasciatore Lucano la regione Basilicata alla Padiglione Coldiretti durante Expo 2015. A Diotaiuti è stato consegnato il premio di "Ambasciatore della cucina lucana nel mondo" dalla Federazione Cuochi Italiani dall'Unione Regionale Cuochi Lucani e dal Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata. Lo chef e il proprietario di Al Tiramisu, insignito dal riconoscimento L'Insegna del Ristorante Italiano dal Capo di Stato On. Oscar Luigi Scalfaro al Quirinale per essere uno dei Ristoranti autentici fuori del territorio Italiano.

Chef Luigi è il fondatore della Onlus Basilicata: A Way of Living, per valorizzare e salvaguardare le tradizioni della regione e passarle alle nuove generazioni. La missione è anche di creare lavoro e promuovere le bellezze la cultura della Basilicata nel mondo. Eventi come "Pasta Lab" e "La Transumanza" hanno creato una piattaforma per rispettare il passato che valorizza il presente con un occhio al futuro. Nel 2013, lo Chef Luigi ha rilasciato un cortometraggio dal titolo The Beauty of Basilicata presso la

James Beard Foundation, al fine di rendere omaggio alla cucina della sua terra, poi presentata a Lucania Film Festival a Pisticci.

Lo chef ha aperto il suo primo ristorante, Al Tiramisu nel 1996, e nel 2016 Aperto, dopo aver lavorato in diversi ristoranti leggendari italiani in Europa e a Washington, DC. Il suo menu combina autentica cucina italiana con tocchi elevati. Al Tiramisu ha ricevuto il sigillo di approvazione di Slow Food DC. Quando non è cucinare per celebrità, come il primo ministro italiano Mario Monti, il segretario di Stato John Kerry, e l'attore George Clooney, lo Chef Luigi appare spesso sui canali televisivi della rete Italiana ed Americana educando sulla disciplina del mangiare. Luigi è stato spesso citato in innumerevoli articoli della stampa italiana e internazionale. Ha scritto il suo primo libro di cucina, The Al Tiramisu Restaurant Cookbook: un approccio elevato per l'autentica cucina italiana nel dicembre 2013.