

## Chef Luigi Diotaiuti



Premiato chef / ristoratore a Luigi Diotaiuti è stato consegnato il premio di “Ambasciatore della cucina italiana nel Mondo ” dalla Federazione Italiani Cuochi nel 2018. Un favorito delle celebrità per decenni, Chef Luigi è una personalità della televisione americana, Sommelier certificato italiano, nato in una fattoria vicino a Lagonegro, tra le montagne della provincia di Potenza Basilicata. È stato membro della rete *American Chefs Corps* attraverso il Dipartimento di Stato in cui ha partecipato nella Reception Innovativo per gli USA Padiglione Expo Milano 2015. Ha anche rappresentato la regione Basilicata alla Padiglione Coldiretti. A Diotaiuti è stato consegnato il premio di “Ambasciatore della Cucina lucana nel mondo” dalla Federazione Cuochi Italiani e dal Dipartimento dell’Agricoltura Lucana nel 2017 e il premio “La Toque” dell’Associazione Nazionale Concierge alla Basilica Nazionale della Concezione Immacolata a Washington, DC nel 2018.

Nel 2013, lo Chef Luigi ha rilasciato un cortometraggio dal titolo *La bellezza del Basilicata* presso il James Beard Foundation, al fine di rendere omaggio alla cucina della sua terra. Ha aperto suo primo ristorante, Al Tiramisu nel 1996, dopo aver lavorato in diversi leggendari ristoranti italiani a Washington, DC. Il suo menu combina autentica cucina italiana con tocchi elevati. E per questo motivo che è stato insignito dei premi "Insegna del Ristorante Italiano" al Quirinale da allora Presidente On Oscar Luigi Scalfaro e il “Top Italian Restaurants 2018” da *Gambero Rosso International*, il sigillo di Slow Food DC di premio approvazione. Ha aperto il suo secondo ristorante a Washington, *Aperto*, nel 2016. Ad *Aperto* è stato consegnato la lumaca di Slow Food DC di premio 2018



Quando non sta cucinando per celebrità come il ex-primo ministro italiano Mario Monti, l'ex segretario di Stato John Kerry, e l'attore George Clooney, lo Chef Luigi appare spesso sui Canali della televisione italiana e Americana è stato descritto in innumerevoli articoli dei supporti di stampa. Ha scritto il suo libro di cucina, *The Al Tiramisu Restaurant Cookbook: un approccio elevato per l'autentica cucina italiana* nel 2013.



Lo chef e Presidente/Fondatore del'Onlus *Basilicata: A Way of Living*, forte della sinergia tra patrimonio culturale e sviluppo sociale ed economico che si riflette nello slancio volto alla rivalutazione del territorio quale polo turistico, ha delineato con chiarezza espressiva e ideologica, tra gli scopi del progetto, lo stretto legame tra valorizzazione territoriale e turismo. Già nella quarta edizione, oltre duemila presenze in due giorni hanno partecipato in *Sirino in Transumanza 2018* ed il programma *Linea Verde* di Rai 1 ha documentato tutto durante la prima puntata del estate 2018.

**Per ulteriori informazioni su Chef Luigi e per visualizzare apparizioni televisive, visitare i suoi siti, [www.luigidiotaiuti.com](http://www.luigidiotaiuti.com), [www.AITiramisu.com](http://www.AITiramisu.com) [www.apertodc.com](http://www.apertodc.com), [www.basilicatawayofliving.it](http://www.basilicatawayofliving.it)**