

Chef Luigi Diotaiuti



Premiato chef / ristoratore Luigi Diotaiuti è stato consegnato il premio di “Ambasciatore della Cucina Italiana” nel mondo della Federazione Cuochi Italiani nel 2018. Un favorito celebrità per decenni, Chef Luigi è una personalità della televisione americana, e Sommelier certificato italiano chi è nato in una fattoria vicino a Lagonegro, tra le montagne della provincia meridionale italiana della Basilicata. Gli è un 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 lucano nel mondo” della Federazione Cuochi Italiani 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 Al Tiramisu (nominato uno dei 50 migliori ristoranti italiani nel mondo 2019 da www.50topitaly.it).

In 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" e il "Top Italian Restaurants 2018" da *Gambero Rosso International*, il sigillo di approvazione da parte del Presidente di Italia e la lumaca di Slow Food DC di premio approvazione.



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 su di noi e della televisione italiana ed 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 è il Presidente/Fondatore dell'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 tersa 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, www.Altiramisu.com www.basilicatawayofliving.it