



Uno chef italiano conquista Broadway: Francesco Idone Ã il volto della cucina italiana nel cuore di New York

Descrizione

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

Dalla Calabria a Broadway, il percorso dello chef reggino racconta come il talento italiano continui a essere protagonista nelle grandi capitali della ristorazione internazionale.

NEW YORK â?? Dalla Calabria al cuore di Manhattan. Lo chef Francesco Idone Ã oggi alla guida della cucina italiana di Aqua Roma, il ristorante del gruppo internazionale Aqua Restaurant Group, situato sulla celebre Broadway, uno dei principali indirizzi della ristorazione di lusso della Grande Mela. Un incarico che rappresenta non solo il traguardo di una carriera costruita tra hotel stellati e ristoranti dâ??eccellenza, ma anche un riconoscimento del valore della professionalitÃ italiana allâ??estero.

Dopo un percorso iniziato a Reggio Calabria e proseguito tra Venezia, Svizzera e Londra, Idone porta ogni giorno la tradizione gastronomica italiana in una delle cittÃ piÃ¹ competitive del mondo, guidando la brigata dedicata alla cucina italiana in un ristorante che ospita anche una seconda cucina giapponese. Una realtÃ internazionale che fa capo a un gruppo presente nelle principali capitali mondiali della ristorazione, da Hong Kong a Londra, da Parigi a Dubai, fino a Miami e New York.

In un momento in cui il Made in Italy rappresenta uno dei principali strumenti di promozione dellâ??immagine del Paese, il percorso di Francesco Idone racconta come competenze, formazione e cultura gastronomica possano trasformarsi in un autentico valore strategico per lâ??Italia sui mercati internazionali.

La sua storia professionale affonda le radici in Calabria, dove ha mosso i primi passi in una piccola realtÃ affacciata sul mare, imparando il rispetto assoluto per la materia prima e per una cucina costruita sulla qualitÃ del pescato e dei prodotti del territorio. Unâ??esperienza che gli ha trasmesso quella cultura del prodotto che ancora oggi rappresenta la cifra distintiva della sua cucina.

Il talento e la determinazione lo portano rapidamente a ricoprire incarichi di crescente responsabilità. A soli diciannove anni si trova già a dirigere le cucine di tre ristoranti, esperienza che gli consente di sviluppare non soltanto competenze gastronomiche, ma anche capacità organizzative e manageriali che diventeranno decisive nel prosieguo della carriera.

La svolta arriva con l'ingresso nella ristorazione di lusso. Al Belmond Hotel Cipriani di Venezia, una delle strutture alberghiere più prestigiose d'Italia, Francesco Idone perfeziona la propria tecnica all'interno del ristorante fine dining Oro, vivendo da protagonista il percorso che conduce alla conquista della stella Michelin e lavorando al fianco di alcuni tra i più autorevoli nomi dell'alta cucina italiana. Un passaggio fondamentale che consolida la sua formazione nella ristorazione d'eccellenza.

L'esperienza internazionale prosegue poi in Svizzera, al Badrutt's Palace Hotel di St. Moritz, simbolo mondiale dell'ospitalità di lusso e sede dello storico Gourmet Festival, prima del trasferimento a Londra, città che gli permette di confrontarsi con una realtà gastronomica multiculturale e di ampliare ulteriormente la propria visione della cucina contemporanea.

Il passo successivo è New York.

Da circa un anno e mezzo Francesco Idone ricopre il ruolo di Head Chef della cucina italiana di Aqua Roma, guidando una brigata che opera all'interno di un format innovativo dove convivono due identità gastronomiche: quella italiana e quella giapponese. Ogni giorno coordina il lavoro della cucina italiana rivolgendosi a una clientela internazionale composta da professionisti, turisti e appassionati di alta ristorazione provenienti da tutto il mondo.

La sua presenza all'interno di uno dei gruppi della ristorazione internazionale più importanti rappresenta anche un segnale del crescente apprezzamento verso i professionisti italiani all'estero. Sempre più spesso, infatti, sono chef formati nel nostro Paese a guidare cucine di prestigio nelle principali metropoli mondiali, contribuendo a rafforzare il valore del Made in Italy attraverso competenza, ricerca e rispetto della tradizione.

Per Francesco Idone, ogni piatto servito a Manhattan diventa così un racconto dell'Italia, della sua cultura gastronomica e della qualità che continua a distinguere la cucina italiana nel panorama internazionale. La sua storia dimostra come il talento, quando sostenuto da studio, sacrificio ed esperienze maturate nelle migliori realtà della ristorazione mondiale, possa trasformarsi in un patrimonio non solo personale, ma anche collettivo. Perché ogni professionista italiano che raggiunge posizioni di vertice nei mercati internazionali contribuisce, con il proprio lavoro, a consolidare l'immagine dell'Italia come punto di riferimento mondiale dell'eccellenza gastronomica.

Contatti:

KTP.Agency

emiliano.stampa@gmail.com

COMUNICATO STAMPA a CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilità editoriale di KTP.Agency

â??

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Luglio 23, 2026

Autore

redazione

default watermark