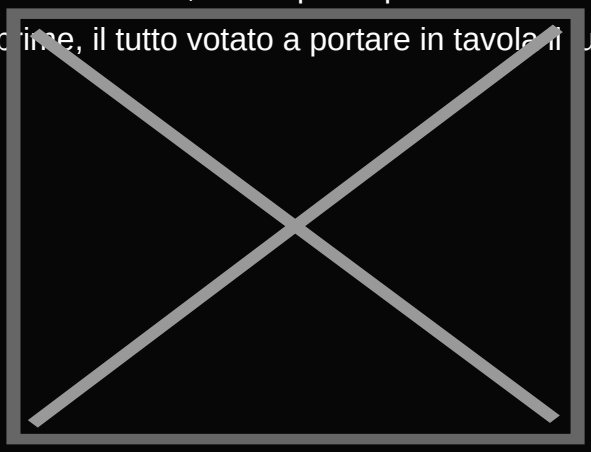
Filippo Zoncato è il nuovo chef del Vigilius Mountain resort

chef-filippo-zoncato-386d7b1b

Filippo Zoncato, 33 anni, è il nuovo chef del **Vigilius Mountain resort** e si appresta a dirigere le cucine del **Ristorante 1500** e della **Stube Ida**, i ristoranti dell'eco design-hotel ideato da **Matteo Thun** sul Monte San Vigilio, a cui si giunge solo in funivia da Lana (BZ). Zoncato prende il posto di **Matteo Contiero**, a sua volta subentrato sei anni fa, dopo **Mauro Buffo**.

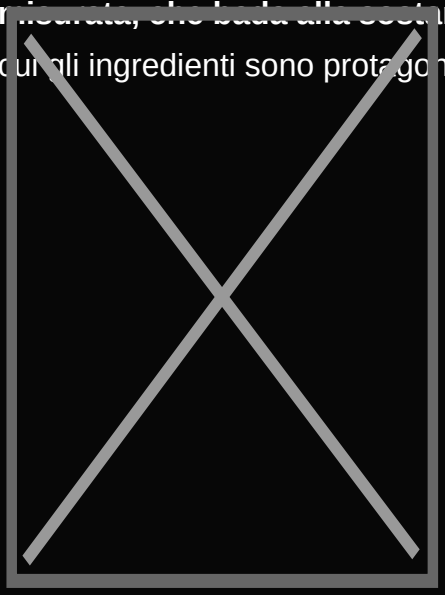
Fin dal suo esordio Filippo ha sempre coltivato esperienze in resort di alto livello migliorando la propria preparazione anche presso strutture d'eccellenza riconosciute dalla guida Michelin, quali il **Ristorante Arnolfo** di Colle Val d'Elsa o l'**Osteria Francescana** di Modena. La sua idea di cucina si basa su estro creativo, stile e piena padronanza delle tecniche per esaltare al massimo il sapore delle materie prime, il tutto votato a portare in tavola il gusto della semplicità.



Proprio la semplicità, cifra dell'esperienza del Vigilius Mountain resort, si ritrova nella **rivisitazione dei menù** su cui ha già iniziato a lavorare Filippo. Il nuovo chef, infatti, desidera tradurre per il palato le emozioni che è possibile vivere solo in un salotto oltre la modernità ad alta quota. In particolare, presso la Stube Ida sarà possibile gustare i sapori tipici dell'Alto Adige, una cucina che rispetta il prodotto e la stagionalità in cui alla ricerca del gusto si abbina la genuinità dei piatti. Il 1500 avrà invece una proposta sempre radicata nel territorio e nei piatti che ne fanno parte ravvivata da spunti moderni e dinamici con portate caratterizzate da influenze e

contaminazioni regionali e internazionali.

Il comune denominatore delle proposte di Zoncato, infatti, è quello di dare vita a una **cucina rifinita, che bada alla sostanza senza dimenticare l'eleganza nella presentazione dei piatti** in cui gli ingredienti sono protagonisti e mantengono il loro sapore grazie a cotture semplici e sapienti.



Oltre ai menù, Filippo ha iniziato subito a costruire la sua brigata per contare su uno staff giovane, affiatato, motivato in cui ogni professionista è fondamentale per la buona riuscita del servizio. Con lui nelle cucine del resort saranno presenti: **Paolo Visentin** in veste di secondo cuoco, **Alessandro Turra** come Responsabile Stube Ida, **Andrea Gandolfo** in qualità di pasticcere professionale, **Najoua Belfassi** responsabile per i primi piatti e **Giuseppe Palminteri** addetto agli antipasti.

"Siamo orgogliosi di avere Filippo nel team del vigilius mountain resort. Già in passato abbiamo avuto occasione di vederlo in azione nelle nostre cucine come secondo cuoco", afferma **Claudia Tessaro**, Direttrice del Vigilius Mountain resort. "Uno degli elementi più importanti per noi è che chi entra a far parte della famiglia del resort ne condivida spirito e valori. Filippo, insieme alla sua brigata, non solo porta in tavola tutta la filosofia della semplicità che ci caratterizza, ma riesce a integrare a pieno l'offerta ristorativa con le suggestioni che solo una location come il Vigilius Mountain resort è in grado di regalare".