illycaffè: il due Stelle Michelin Johannes Nuding nuovo Chef Ambassador

20260112134904illycaffe-johannesnuding-2

E' Johannes Nuding l'ultima new-entry nel programma illy Chef Ambassador di illycaffè. Pluripremiato e oggi alla guida del ristorante Schwarzer Adler a Hall in Tirol (Austria), Nuding ha costruito la propria identità culinaria nelle cucine più prestigiose d'Europa, accanto a maestri del calibro di Joël Robuchon e Pierre Gagnaire. Ha poi raggiunto la vetta della gastronomia internazionale come Executive Head Chef del ristorante "The Lecture Room & Library" presso l'iconico Sketch di Londra, dove ha conquistato le Tre Stelle Michelin.

Nel 2022 ha scelto di tornare alle sue radici tirolesi per dare nuova vita, insieme alla moglie Lilit, alla storica locanda Schwarzer Adler: un edificio con oltre quattro secoli di storia, oggi trasformato in un ristorante elegante e contemporaneo. In questo contesto, Nuding ha sviluppato una cucina che valorizza le materie prime locali e stagionali, interpretandole con innovazione, sensibilità e un profondo rispetto per l'ambiente. Un approccio che rispecchia i valori del mondo illy: dalla cura nella selezione delle migliori origini al rispetto della loro identità, fino alla volontà di esaltare ogni ingrediente attraverso tecnica, conoscenza ed eccellenza artigianale. Nel 2025 il ristorante ha conquistato Due Stelle Michelin, un riconoscimento che conferma la qualità e la coerenza del percorso intrapreso.

«*In Johannes Nuding abbiamo riconosciuto un approccio alla cucina che parla la nostra stessa lingua: cura, ricerca, autenticità. La sua capacità di trasformare materie prime selezionate in esperienze sensoriali profonde è perfettamente in linea con ciò che perseguiamo da sempre in illycaffè. Siamo orgogliosi di accoglierlo come nostro Chef Ambassador e di costruire insieme un progetto che unisca tecnica, sensibilità e cultura dell'eccellenza*», sottolinea Cristina Scocchia, amministratore delegato illycaffè. Grazie al programma illy Chef Ambassador, Nuding avrà l'opportunità di combinare, con il supporto dei docenti dell'Università del Caffè, gli ingredienti del blend illy - le nove migliori qualità di pura Arabica di nove diverse origini - realizzando il suo caffè personalizzato. Il risultato sarà un caffè unico, in armonia con il suo stile gastronomico e la sua sensibilità sensoriale. Il blend firmato da

Johannes Nuding sarà disponibile in esclusiva presso il ristorante Schwarzer Adler, a suggellare la sinergia tra due realtà che condividono la stessa ricerca dell'eccellenza. «*Fin dal primo assaggio del caffè illy ho percepito un'armonia immediata: la stessa cura e la stessa ricerca della qualità. Incontrare il team a Trieste e ascoltare le loro storie è stato davvero ispirante: ogni persona porta con sé una passione autentica e un profondo rispetto per la terra e per chi la coltiva* – ha commentato chef Nuding - *Questa collaborazione per me è così naturale: uniamo artigianalità, natura e l'impegno condiviso nel creare un'esperienza pensata con intenzione e rispetto. Non vedo l'ora che tutti possano assaggiare ciò che abbiamo costruito insieme*».

Il programma illy Chef Ambassador, avviato nel 2017, è un'iniziativa che coinvolge alcuni dei più prestigiosi chef a livello mondiale, suddivisi in tre categorie: i Maestri dell'Eccellenza illy, ovvero i grandi Chef Stellati, gli Chef Sostenibili, insigniti della Stella Verde dalla Guida Michelin, e i Pastry Chef, i maestri dell'alta pasticceria contemporanea.