Forbes Under 30 2026 premia due giovani chef italiani: Mattia Pecis e Tommaso Zoboli

La nuova generazione della ristorazione italiana entra sempre più nel radar delle grandi classifiche dedicate a innovazione e creatività. Forbes Italia ha pubblicato la lista Under 30 2026, selezionando cento giovani talenti italiani provenienti da settori diversi, dalla tecnologia alla cultura fino all'hospitality. All'interno della classifica completa compaiono anche due chef già molto osservati dalla scena gastronomica contemporanea: Mattia Pecis e Tommaso Zoboli, interpreti di una cucina italiana giovane, tecnica ma sempre meno legata ai codici tradizionali dell'alta ristorazione classica. La presenza di due cuochi nella selezione racconta un cambiamento interessante nel ruolo della gastronomia contemporanea. Oggi gli chef non vengono valutati soltanto per la qualità del piatto, ma per la capacità di costruire linguaggio, identità e visione culturale. Allo stesso tempo cresce la pressione su una generazione chiamata molto presto a diventare non solo cuochi, ma imprenditori, comunicatori e figure pubbliche. Per la ristorazione italiana il tema è centrale: il futuro sembra premiare progetti capaci di tenere insieme autenticità, sostenibilità economica e riconoscibilità narrativa senza cadere nell'autoreferenzialità estetica che ha segnato parte del fine dining dell'ultimo decennio.

Mattia Pecis

Classe 1996, Mattia Pecis è uno dei nomi più interessanti emersi negli ultimi anni nella nuova cucina italiana. Bergamasco, cresce professionalmente all'interno di alcune delle brigate più importanti del fine dining contemporaneo, costruendo un percorso molto legato alla tecnica e alla precisione gastronomica. Dopo esperienze significative, arriva a guidare il ristorante Cracco Portofino, progetto attraverso cui sviluppa una cucina elegante, pulita e fortemente centrata sul prodotto e sull'equilibrio

gustativo. Il suo stile riflette bene l’evoluzione di una parte della nuova alta cucina italiana: meno ossessionata dall’effetto scenico e più concentrata sulla solidità del piatto e sulla continuità dell’esperienza. La presenza nella lista Forbes Under 30 2026 fotografa anche un cambio generazionale nella ristorazione fine dining. Chef molto giovani vengono oggi chiamati a sostenere contemporaneamente cucina, immagine e identità del progetto gastronomico. Nel caso di Pecis, il punto interessante sembra essere proprio la capacità di mantenere rigore tecnico e riconoscibilità senza trasformare la cucina in esercizio puramente estetico.

Tommaso Zoboli

Tommaso Zoboli è il giovane chef del ristorante Patrizia di Modena, realtà che negli ultimi anni ha attirato crescente attenzione nella scena gastronomica italiana contemporanea. Il suo percorso nasce dentro la cultura emiliana ma si sviluppa con una sensibilità molto attuale, capace di lavorare sulla memoria gastronomica senza rimanere intrappolata nella replica della tradizione. Zoboli è stato inserito anche tra i protagonisti di Identità Future a Identità Milano, il progetto dedicato ai talenti emergenti della cucina italiana. Nel suo lavoro convivono territorio, tecnica moderna e attenzione alla leggerezza narrativa del piatto. A differenza di molta cucina contemporanea costruita attorno alla provocazione o alla spettacolarizzazione, Zoboli sembra puntare su una coerenza più silenziosa ma molto riconoscibile. La candidatura nella lista Forbes Under 30 2026 conferma quanto oggi il mercato guardi agli chef non solo come esecutori, ma come interpreti culturali capaci di dare forma a nuovi modelli di ristorazione. In una fase in cui molti locali rischiano di uniformarsi tra format e linguaggi simili, figure come la sua diventano interessanti proprio per la capacità di mantenere una forte identità territoriale senza risultare nostalgiche o autoreferenziali.