Leonardo Vieri è il nuovo Banqueting Head Chef dell'Hotel Principe di Savoia

2c3d26f4-969c-419f-ac4a-45d8be6a7fa0

E' Leonardo Vieri il nuovo Banqueting Head Chef dell'Hotel Principe di Savoia di Milano. Nato a Siena nel 1996 e cresciuto nella Maremma, Vieri porta alla guida del reparto una visione gastronomica fondata sulla valorizzazione delle materie prime e sulla reinterpretazione contemporanea dei sapori del territorio.

Seguendo le orme del padre, proprietario di un'azienda agricola, Vieri sceglie inizialmente di seguire studi agrari, diplomandosi come perito agrario e proseguendo poi con il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari presso l'Università di Perugia. È proprio durante questo percorso che comprende come la sua vera vocazione non sia lo studio teorico dell'alimento, ma la sua trasformazione. Si iscrive quindi a una scuola di cucina e, dopo appena un anno e mezzo di formazione, entra nella brigata del ristorante stellato Il Silene guidato dallo Chef Roberto Rossi.

Quote

La cucina è diventata il naturale proseguimento dei miei studi: dopo aver approfondito l'origine e lo sviluppo delle materie prime, ho sentito il desiderio di capire come trasformarle, rispettandole. Al Silene ho imparato il valore del prodotto e il rispetto della materia prima. L'orto accanto al ristorante, i lievitati preparati nel laboratorio interno, il lavoro quotidiano sugli ingredienti mi hanno trasmesso un'etica di cucina che ancora oggi porto con me: valorizzare ogni elemento, ridurre gli sprechi e dare dignità anche a ciò che normalmente verrebbe scartato.

Leonardo Vieri, Banqueting Head Chef dellHotel Principe di Savoia di Milano

Nel 2019 entra nel team del ristorante de L'Andana Resort, struttura Relais & Chateaux, firmato dallo Chef Enrico Bartolini. Un'esperienza che gli consente di confrontarsi per la prima volta con una grande brigata e con gli elevati standard dell'alta cucina contemporanea. Sotto la guida dell'Executive Chef

Bruno Cossio approfondisce il mondo del lusso e dell'ospitalità, affinando metodo e organizzazione all'interno di brigate strutturate secondo la classica impostazione francese. Quest'esperienza contribuisce a rafforzare la sua sensibilità verso la valorizzazione delle materie prime del territorio e dei prodotti a chilometro zero, consolidando il desiderio di raccontare i sapori della propria terra attraverso una cucina raffinata e contemporanea, caratterizzata da grande attenzione al dettaglio e da una costante ricerca dell'eleganza nel piatto. Dopo due anni, sente l'esigenza di ampliare ulteriormente il proprio bagaglio professionale, passando dal fine dining alla gestione dei grandi numeri.

Nel novembre 2022 approda così all'Hotel Principe di Savoia, entrando a far parte della brigata banqueting guidata dallo Chef Stefano Benedetti.

Quote

Era esattamente quello che cercavo: una realtà dove poter lavorare su eventi di grande scala, mantenendo altissima la qualità. Ma soprattutto mi sono innamorato dell'ambiente umano del Principe. Qui si respira uno spirito di squadra raro, quasi familiare. Sala e cucina lavorano insieme verso un unico obiettivo, e questo riflette profondamente il mio modo di vivere il lavoro.

Leonardo Vieri, Banqueting Head Chef dellHotel Principe di Savoia di Milano

Dopo quattro anni nel ruolo di capo partita e un breve periodo da sous chef, nel maggio 2026 viene nominato Banqueting Head Chef, assumendo un incarico che gli offre la possibilità di esprimere i suoi valori, la visione gastronomica e l'attenzione per la materia prima maturati nel corso del proprio percorso professionale. Per Vieri, la Cucina Banchetti rappresenta una delle massime espressioni di organizzazione, condivisione e leadership collettiva. Un ambito in cui la standardizzazione non limita la creatività, ma diventa strumento per ottimizzare il lavoro e garantire eccellenza costante. Nel suo nuovo ruolo, Vieri desidera lavorare sul clima del team, costruendo quindi una leadership fondata sulla serenità, sulla partecipazione e sulla crescita condivisa.

Quote

La banchettistica di alto livello richiede strutture solide, comunicazione chiara e armonia tra le persone. Il ruolo dello chef non è solo dirigere la cucina e la direzione creativa, ma trasmettere metodo, conoscenza e visione a tutta la brigata, non per incastrare le persone nelle procedure, ma per essere più efficaci. Vorrei creare un ambiente ancora più unito, dove le persone possano imparare le une dalle altre, sentirsi valorizzate e affrontare insieme ogni sfida quotidiana. In cucina i problemi

esistono sempre: la differenza sta nel modo in cui li affrontiamo. Credo molto nel problem solving, nella positività e nell’importanza di costruire una vera squadra.

Leonardo Vieri, Banqueting Head Chef dellHotel Principe di Savoia di Milano

La proposta gastronomica di Vieri si basa su ingredienti stagionali e materie prime del territorio, prevalentemente italiane, con accostamenti e ricette che richiamano i sapori della sua amata Maremma. Grazie a una clientela internazionale e culturalmente eterogenea, la cucina si arricchisce di influenze francesi, africane, asiatiche e americane, dando vita a un dialogo continuo tra culture e sapori differenti.

La divisione Banqueting rappresenta il cuore dell’attività eventi dell’Hotel Principe di Savoia, che dispone di 11 spazi modulabili in grado di adattarsi a diverse tipologie di occasioni, dai matrimoni alle cene di gala fino agli eventi corporate. L'Hotel Principe di Savoia è in grado di ospitare fino a 700 ospiti su 1.112 mq, offrendo il più ampio spazio meeting tra gli hotel a cinque stelle di Milano. Le sale caratterizzate da lampadari di cristallo, soffitti affrescati e luce naturale, costituiscono una cornice ideale per eventi di alto profilo.