



MILLESIME

COLLECTION

**GIUSEPPE IANNOTTI**  
**VANGUARDIA ITALIANA**  
**EN EL RESTAURANTE**  
**KRESIOS**





# GIUSEPPE ES ALMA Y CUERPO DEL RESTAURANTE KRÈSIOS.

---

Casado y con dos hijos, ha convertido la tradicional cocina italiana en una experiencia sensorial única. Su combinación de sabores, colores y sobre todo texturas lo convierten en referente de la nueva cocina italiana.

KRÈSIOS ... CINEMA





Nació en 1982, en Telesse Terme, en la provincia de Benevento. Sus primeros estudios fueron en la Escuela Secundaria Científica y luego Ingeniería Informática, carrera que abandonó para dedicarse por completo a la cocina, pero que le sirvió para dar a sus platos un toque innovador único. Su paso por uno de los templos de la comida estadounidense de mayor vanguardia, **Alinea en Chicago**, fue claramente influenciado.

**Giuseppe Iannotti es completamente autodidacta.** Sus maestros son la pasión, la determinación, una gran sed de conocimiento, los viajes y la experiencia en otras cocinas del mundo. Giuseppe Iannotti es hoy considerado uno de los representantes jóvenes más innovadores y sin escrúpulos de la alta cocina en la escena italiana.

En 2012 recibió el premio **“Mejor cocinero joven”** de Le Guide de L’Espresso, en 2013 se unió a la Asociación Jeunes Restaurateurs d’Europe (JRE), ganó el **“Premio Vent’anni”** otorgado por San Pellegrino a un emergente protagonista de la escena gastronómica italiana durante el congreso Identità Golose y gana su primera estrella Michelin. En 2017 recibe el **“Premio a la innovación en la cocina”** de Le Guide de L’Espresso.





# TRAYECTORIA DE UN JOVEN TALENTO

---

MEJOR JOVEN COCINERO EN ITALIA

1 ESTRELLA MICHELIN

ES EL ÚNICO COCINERO CON  
UNA ESTRELLA MICHELIN QUE YA TIENE  
4 CAPPELLI DE LA GUIA L'ESPRESSO  
LA MÁS IMPORTANTE EN ITALIA

TRABAJÓ EN ALINEA

AUTODIDACTA

EL RESTAURANTE ES PARTE DE "LE SOSTE"  
LA ASOCIACIÓN MÁS PRESTIGIOSA DE COCINEROS, PARA ENTRAR  
NECESITA LA SPONSORISACIÓN DE 3 COCINEROS  
CON 3 ESTRELLAS





# LA COCINA DE GIUSEPPE IANNOTTI

---

“Soy un modernista en la cocina.  
Con mi corazón en los orígenes y la tradición,  
y mi cabeza en un mundo nuevo. Rechazo estilos,  
modas y técnicas que no me atraen y desarrollo  
nuevos conceptos enraizados en el entorno  
en que nací y crecí”



FERMENTAZIONI ... KRÈSIOS



# ALINEA & GRANT ACHATZ

---

“Soy totalmente autodidacta y he desarrollado mis habilidades a lo largo de los años a través de la pasión, la determinación y la sed de conocimiento, con una constante necesidad de observar y comprender. **Mi primer stage fue hace cuatro años en el restaurante Alinea de Grant Achatz.** La experiencia y su gran determinación en todo lo que hace fueron increíbles”

KRÈSIOS ... CINEMA





# MASSIMO BOTURA, MEJOR CHEF DEL MUNDO

---

“Massimo Bottura es el orgullo italiano,  
es el mejor. Un gran talento del cual  
solo podemos aprender”



AGNELLO E FUNGHI ... KRÈSIOS



# FAST Q

---

## TU INGREDIENTE FAVORITO PARA COCINAR

“Adoro el aceite de oliva y la mantequilla...y la carne, y el pescado y los vegetales... incluso tengo 190 tipos diferentes de hierbas que cultivo personalmente”



*Restaurante inolvidable... **DIVERXO***

*Un vino... **IL SAN LORENZO BIANCO 1997 FATTORIA SAN LORENZO***

*¿Para quién te gustaría cocinar?...*

**PARA LOS PRÓXIMOS CLIENTES DE KRÉSIOS**

*Después de la gastronomía italiana...¿con cuál te quedas?*

**ME ENCANTA LA CULTURA GASTRONÓMICA JAPONESA**

*Eso prohibido que comes cuando nadie te ve... **LECHE Y TARALLI***

*Ese chef al que admiras... **NIKO ROMITO***





ENSIMISMADOS  
POR  
IANNOTTI

POR MARÍA FORCADA



MILLESIME

SINCE 2007