

BIOGRAFIA DI GINO ANGELINI

Gino Angelini nasce nel 1953 a San Clemente di Rimini. La sua vocazione per la gastronomia è precoce; nel 1966-67 studia alla scuola alberghiera Palace di Rimini e a soli quattordici anni inizia a lavorare come stagionale all'Hotel Imperiale di Rimini.

Dal 1973 al 1987 lavora nelle strutture della famiglia Amati (Hotel Ambasciatori e Hotel Bellevue); a soli ventitrè anni è il più giovane Chef al timone del ristorante di un hotel a 5 stelle. Dal 1989 al 1995 lavora al Grand Hotel Des Bains di Riccione.

Nel 1980, assieme ad un gruppo di amici e professionisti del settore fonda la società di catering Summertrade, di cui è tuttora socio.

Nel 1981 è, con Elsa Mazzolini, tra i fondatori della rivista La Madia – Travelfood.

Dal 1983 al 1989 è Presidente dell'Associazione Cuochi Romagnoli, mentre dal 1987 al 1995 ricopre, con Gualtiero Marchesi, la carica di Commissario italiano all'Eurotoques, Unione Europea dei Cuochi.

Negli anni '90 è l'ambasciatore della cucina romagnola in 15 nazioni del mondo nelle iniziative promozionali della Regione Emilia Romagna.

Nel 1995 emigra in California e dopo aver lavorato in alcuni importanti ristoranti (in particolare il Rex e il Vincenti) apre, nel 2001 insieme alla moglie Elisabeth, l'Angelini Osteria a Los Angeles.

In poco tempo il locale diventa il più importante e rinomato ristorante della grande città californiana e ospiti abituali del grande cuoco riminese sono personaggi del calibro di: Dustin Hofmann, Tom Cruise, Gwyneth Paltrow, Madonna, Tom Hanks, Steven Spielberg, John Travolta, Justin Timberlake, Cameron Diaz, Denzel Washington, Danny De Vito, Andy Garcia, David Beckham, lady Gaga, ma anche personaggi italiani come Laura Pausini, Eros Ramazzotti, Elisabetta Canalis. Questi sono solo alcuni illustri ospiti che frequentano l'Angelini Osteria.

Gino Angelini è una stella di prima grandezza della ristorazione italiana nel mondo; negli anni 2002, 2003 e 2005 è nominato Best Italian Chef in California.

Il 17 giugno 2007 riceve il Premio Artusi per la cucina in Casa Artusi a Forlimpopoli. Gino Angelini, conoscitore delle tecniche più elaborate, predilige però una cucina più sobria e genuina, focalizzata sui prodotti e sul territorio, una cucina che non rinuncia a rinnovarsi, ma che non perde di vista la tradizione più verace.

E sono questi i principi con i quali ha conquistato anche i palati americani.

Dicembre 2011