



Antonella Ricci

- **Geburtsjahr:** 1968
- **Geburtsort:** Ceglie Messapica, Apulien, Italien
- **Ausbildung:**
 - Studium der Wirtschafts- und Bankwissenschaften an der Universität Lecce
 - Kochschule Paul Bocuse in Lyon
 - Praktikum in einem Zwei-Sterne-Michelin-Restaurant in der Normandie
- **Karriere:**
 - Leiterin des Familienrestaurants „Al Fornello da Ricci“ in Ceglie Messapica
 - Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe seit 1998
 - Dozentin an der renommierten Alma-Kochschule unter der Leitung von Gualtiero Marchesi
 - Teilnahme an italienischen TV-Shows wie „La Prova del Cuoco“ und „Midnight Dinner“
- **Aktuelle Projekte:**
 - Betreiberin des Restaurants „La Tavola dei Ricci“
 - Gemeinsam mit Vinod Sookar Gastgeberin der TV-Sendung „Mangia Puglia Ama“ auf Food Network seit Herbst 2023
- **Hobbys & Persönliches:**
 - Leidenschaft für die Herstellung von handgemachter Pasta wie Orecchiette und Cavatelli
 - Engagement für die Förderung der apulischen Küche und Kultur



Vinod Sookar

- **Geburtsort:** Mauritius
- **Ausbildung:**
 - Abschluss am Hotel and Tourism Training Center in Mauritius
- **Karriere:**
 - Arbeit in renommierten Hotels auf Mauritius
 - Umzug nach Italien nach der Heirat mit Antonella Ricci im Jahr 1999
 - Executive Chef der „Ricci Osteria“ in Mailand
 - Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe und der Vereinigung „Le Soste“
 - Teilnahme an internationalen kulinarischen Veranstaltungen und Masterclasses
- **Aktuelle Projekte:**
 - Co-Moderator der TV-Sendung „Mangia Puglia Ama“ auf Food Network seit Herbst 2023

- Autor des Buches „World on a Plate“
 - Entwicklung des Biers „Grand Bay“ mit Zitronengras-Aroma
 - **Hobbys & Persönliches:**
 - Interesse an der Fusion von mauritischer und apulischer Küche
 - Experimentieren mit Gewürzen und exotischen Aromen.
-

Gemeinsame Projekte & Leben

- **Beziehung:**
 - Kennengelernt 1998 auf Mauritius während eines apulischen Kochseminars
 - Verheiratet seit 1999
 - Eltern von zwei Töchtern
 - **Gemeinsame Unternehmungen:**
 - Betreiber des Michelin-Stern-Restaurants „Al Fornello da Ricci“ in Ceglie Messapica
 - Eröffnung der „Osteria Ricci – Dal 1966“ in Mailand im Jahr 2022
 - Teilnahme an kulinarischen Projekten wie „A Regola d’Arte“, bei dem sie 12 Rezepte mit Taleggio DOP kreierten, inspiriert von Kunstströmungen wie Impressionismus und Pop Art
 - **Philosophie:**
 - Kombination von Tradition und Innovation in der Küche
 - Verwendung von regionalen und hochwertigen Zutaten
 - Engagement für die Förderung der apulischen Kulinarik auf internationaler Ebene
-

Antonella Ricci und Vinod Sookar sind nicht nur in der Küche ein perfektes Team, sondern auch im Leben. Ihre gemeinsame Leidenschaft für die Gastronomie und ihre unterschiedlichen kulturellen Hintergründe bereichern ihre kulinarischen Kreationen und machen sie zu Botschaftern der apulischen Küche weltweit.