



ALESSANDRO GILMOZZI

Nazionalità: Italiana

Data di nascita: 22 giugno 1965

Luogo di nascita: Cavalese

Residenza: Cavalese (TN) - Italia

Cell: +39 3406118605

E-Mail: info@alessandrogilmozzi.it;
presidenza@ambasciatoridelgusto.it

Lingue: Inglese e Tedesco

Chef, imprenditore e figura istituzionale di riferimento nel panorama enogastronomico italiano, Alessandro Gilmozzi inizia la sua carriera a 14 anni nell'azienda di famiglia, attiva nell'ospitalità da oltre 50 anni. Nel 1990 fonda il Ristorante El Molin, dove sviluppa una cucina profondamente legata al territorio alpino, in continua evoluzione tra tecnica, immaginazione e radici. Nel 2007 conquista la stella Michelin, riconoscimento della sua visione gastronomica contemporanea e identitaria.

La sua ricerca parte dalla natura: lavora con contadini, casari e produttori locali, valorizzando ingredienti spontanei come licheni, muschi, erbe selvatiche e risorse forestali. Parallelamente, si forma nelle grandi cucine europee, integrando innovazione, tecnologie avanzate e nuove metodologie di cottura. Il risultato è una cucina libera, etica e sostenibile, capace di raccontare l'ambiente che la circonda.

È ideatore di progetti formativi e culturali, curatore di esperienze legate al turismo gastronomico e consulente per aziende e consorzi agroalimentari. Ha coordinato e gestito eventi internazionali e manifestazioni di rilievo in Italia e all'estero, contribuendo alla promozione delle filiere agricole e dei territori in chiave innovativa.

È **Presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, di cui è socio fondatore, guidando progetti nazionali e internazionali in collaborazione con Enti, Istituzioni, scuole, consorzi e imprese per la valorizzazione della cucina italiana e del turismo esperienziale. Dal 2022 è membro del **Board della Fondazione Fiemme PER**, impegnata in iniziative di sviluppo sostenibile, coesione sociale e promozione territoriale.

Attualmente è impegnato nel coordinamento di progetti strategici per le **Olimpiadi Invernali Milano-Cortina 2026**, nella promozione internazionale di eccellenze enogastronomiche italiane e nello sviluppo di eventi e percorsi formativi che uniscono gastronomia, cultura e ambiente.

Formazione

Dal 1983 al 2000 ha seguito un percorso di aggiornamento continuo attraverso stages e seminari, svolti in Italia e all'estero, focalizzati sull'approfondimento di tecniche culinarie e sulla collaborazione con professionisti del settore.

Nel 1983 ha trascorso quattro mesi presso il Klosterbräu di Seefeld, in Austria, inserendosi nel contesto operativo della cucina alberghiera locale.

Nel 1992 ha svolto un'esperienza presso il ristorante Etoilles di Sottomarina, approfondendo la gestione delle preparazioni in brigata.

Nel 1993 ha partecipato a uno stage di perfezionamento organizzato dalla Provincia di Trento, con docenti quali Bruno Stofella, Enrico Parassina, Aldo Pelsoni e Zuccoli, tutti attivi nel panorama gastronomico italiano. Il programma era orientato al perfezionamento tecnico e alla standardizzazione dei processi in cucina professionale.

Nel 1997 ha preso parte a uno stage sulle tecniche di cottura, condotto da Mario Di Remigio, executive chef del Symposium Quattro Stagioni di Cartoceto (PU), con focus su metodi di preparazione contemporanei.

Nel periodo febbraio-marzo 1998 ha frequentato CAST Alimenti a Brescia, seguendo moduli condotti da Vittorio Fusari (Ristorante Iseo) e Claudio Sadler (Ristorante Sadler), con contenuti relativi alla cucina di territorio e alla rielaborazione moderna della tradizione gastronomica.

Nel novembre 1998 ha preso parte a un seminario con stage presso "El Bulli" in Spagna, tenuto da Ferran Adrià e Albert Adrià, centrato su tecniche di sperimentazione e processi creativi applicati alla cucina.

Nel novembre 2000 ha partecipato a un percorso formativo presso ADF - Alain Ducasse Formation, a Parigi, incentrato sull'organizzazione del lavoro in cucina e sulla metodologia adottata nei ristoranti del gruppo Ducasse.

Esperienze Professionali

1979 - 1985

Ha lavorato nell'azienda di famiglia come aiuto cuoco. La famiglia è proprietaria di cinque alberghi, una pizzeria e un ristorante.

1986 - 1990

Pur rimanendo all'interno dell'azienda familiare, ha assunto incarichi di maggiore responsabilità sia in cucina sia nella gestione. In questo periodo ha collaborato con chef di fama nazionale, tra cui Aldo Tamburini e Bruno Stofella.

Dal 1990 ad oggi

Dirige, in qualità di Chef-Patron, il Ristorante El Molin. Nonostante l'impegno nella gestione del ristorante, continua a frequentare regolarmente, durante i periodi di chiusura, stages e corsi di aggiornamento di alto livello in Italia e all'estero, dedicandosi allo studio e alla sperimentazione di nuove filosofie culinarie e tecniche di cottura.

Attività di consulenza, formazione e coordinamento progetti di promozione internazionale di eccellenze enogastronomiche italiane

Dal 1995 ad oggi

Consulente e docente di cucina e di nuove metodologie culinarie per la **Provincia Autonoma di Trento** e per l'Associazione Cefast di Trento e Bolzano.

Dal 2010 ad oggi

Ideatore e coordinatore di percorsi di alta formazione, tra cui il **Centro di Formazione Professionale di Tione**.

Dal 20 febbraio al 03 marzo 2013

Curatore dell'area enogastronomica e coordinatore degli esperti enogastronomici in occasione dei **Mondiali di sci nordico** in Val di Fiemme. Organizzati eventi di promozione internazionale delle eccellenze enogastronomiche del territorio.

Dal 01 maggio al 31 ottobre 2015

Curatore e coordinatore delle attività presso lo Spazio convivio del Trentino all'intento della manifestazione **Expo Milano 2015**. Realizzazione di eventi finalizzati alla promozione internazionale dei prodotti enogastronomici italiani di qualità.

Dal 18 al 21 settembre 2017

Curatore e coordinatore delle attività di promozione enogastronomica relative all'evento organizzato da **ADAC** - Allgemeiner Deutscher Automobil-Club e.V., il più grande club automobilistico d'Europa con sede a Monaco di Baviera con circa 20 milioni di associati. 4 giornate con 108 auto d'epoca e 220 piloti con accompagnatori. Tra le varie attività, realizzazione presso il Palacongressi di Cavalese (TN), della cena di gala per 300 persone.

2018

Curatore degli eventi connessi al 30° anniversario di **Granato di Foradori**, azienda vitivinicola leader in Trentino.

2019

Capo progetto per la sezione enogastronomica per **Lageder Wine Fest**, organizzazione di eventi di promozione durante la tre giorni, che ha ospitato oltre 100 produttori di vino internazionale.

Dal 2019 al 2021

Curatore della sezione enogastronomica per il **Festival dello Sport di Trento**, con responsabilità nella progettazione e gestione dell'area enogastronomica dedicata all'era vip per personalità di rilievo del settore sportivo, management e atleti.

Dal 2020 ad oggi

Collabora con aziende e consorzi come Brand Ambassador, sviluppando iniziative di comunicazione e valorizzazione dei prodotti locali in chiave innovativa e sostenibile. Tra queste: Melinda, LaMila, Pastificio Felicetti e altri consorzi territoriali.

Dal 2021 ad oggi

Coordinatore di esperienze enogastronomiche integrate con la promozione territoriale e il turismo esperienziale, quali **Wine Tracking Gourmet**, **Dolomiti Vin** e **Sentiero Gourmet**.

2022

Organizzatore e coordinatore delle attività promozionali per l'inaugurazione del nuovo stabilimento del Pastificio Felicetti, evento al quale hanno partecipato circa 1800 tra giornalisti internazionali e stakeholder del settore, coinvolti in masterclass, pranzi e cene istituzionali. Tra le iniziative spiccava il "Pasta Party", un momento di promozione volto a far conoscere le diverse modalità di utilizzo e l'ampia gamma di prodotti offerti dal pastificio.

Dal 2022 al 2025

Responsabile dei seguenti progetti dell'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, coordinatore e curatore delle attività enogastronomiche e della progettazione delle aree dedicate in importanti manifestazioni fieristiche ed esperienziali tra cui: **World of Coffee**, **TuttoFood**, **MICAM**, **Autumnus** e **Festival del Peperoncino**.

Progetti internazionali e promozione filiere agricole

Dal 2024 ad oggi

Consulenze e cura di progetti internazionali per la promozione di aziende agricole e filiere, con focus su caffè e distillati (tra cui i prodotti Gil Bach, Legre: il distillato di Caffè Panama Geisha, ecc.). Attività di rappresentanza e valorizzazione svolte in contesti globali quali Tokyo, Panama e altri.

Dal 2024 ad oggi

Responsabile del progetto affidato all'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, relativo alle **Olimpiadi Invernali Milano-Cortina 2026**. Curatore della realizzazione di oltre 10 progetti formativi legati alle che vedono coinvolti a diversi enti regionali (sette istituti alberghieri, Trentino Marketing e APT Fiemme).

Ruoli istituzionali e associativi

Dal 2016

Socio fondatore dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (ADG), realtà nazionale impegnata nella valorizzazione dell'enogastronomia italiana e del turismo esperienziale.

Dal 2022

Presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (ADG), al secondo mandato. In questo ruolo promuove iniziative di sistema in collaborazione con enti pubblici e privati, scuole e centri di formazione, consorzi di tutela e aziende della filiera agroalimentare integrata. Ha coordinato e sviluppato oltre 50 progetti nei settori enogastronomico e formativo.

Dal 2022

Membro ufficiale del board della Fondazione Fiemme PER (Progresso, Etica, Comunità), ente impegnato nello sviluppo territoriale con progetti che spaziano dalla transizione ecologica al turismo e alle emergenze sociali, promuovendo una strategia di "prendersi cura" del territorio tramite una collaborazione di imprese private e collettive della valle.

Responsabile progetto e coordinatore di Eventi internazionali di promozione delle eccellenze enogastronomiche italiane dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

Dal 2016 al 2025

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, evento di promozione enogastronomica italiana a livello globale, con il supporto del Ministero degli Affari Esteri, delle Politiche Agricole e dell'Istruzione. Presenza in dieci anni, in oltre 30 Paesi e 70 Città, realizzando oltre 200 eventi.

2017

Convegno Internazionale – Roma - "Italia - Mondo: Andata e Ritorno".

Fiscalità, Formazione, Valore del Made in Italy e della sfida che il cibo italiano si è trovata ad affrontare negli anni seguenti.

2018

Convegno Internazionale – Milano - "Prima la formazione"

L'importanza della formazione e della necessità che questa si evolva per rispondere alle esigenze del mercato del lavoro e del mondo della ristorazione

2019

Convegno Internazionale – Napoli - "Il Turismo Esperienziale"

Creare valore e relazioni per la comunità per generare innovazione sociale: questi i principi base su cui si sono focalizzate le esigenze del turista.

2022

Convegno Internazionale – Messina e Taormina - "La Ristorazione sostenibile"

Speciale occasione per fare il punto sullo scenario del comparto andando a

delineare le possibili linee guida del suo futuro. Con due imprescindibili macro-focus dettati dall'attualità: la gestione del personale e la necessità di innovare

2023

Convegno Internazionale – Trento e Cavalese - “Futura - Ritorno al futuro, New Vintage Management e Il Potere del Brand Italia”

Il dibattito si è svolto sulla visione futura del comparto e le leve strategiche messe a disposizione da Istituzioni e politica per il rilancio del settore anche in chiave internazionale.

2024

Convegno Internazionale – Reggio Emilia – “Futura – Agire con spirito di gruppo, il valore della squadra”

Il convegno ha approfondito il tema del lavoro in squadra, una peculiarità del comparto, con la visione e l'esperienza anche di professionisti di altri settori al fine di offrire nuove e strategiche opportunità.

2024

Convegno – Caserta – “Il valore della rete nel turismo esperienziale”

L'importanza della valorizzazione dei prodotti tipici campani attraverso casi studio e buone pratiche. Trasmissione di esperienze attraverso un panel di esperti del settore.

2025

Convegno Internazionale – Milano – “Futura – Realtà e Suggestione”

Tecnologia e intelligenza artificiale, sfide e opportunità

L'evoluzione del gusto tra sostenibilità e identità culinaria

Progetti in corso (2025)

Organizzazione di eventi enogastronomici territoriali in Trentino-Alto Adige, promossi dalla Provincia Autonoma di Trento e dagli enti di promozione turistica, in preparazione delle Olimpiadi Invernali Milano-Cortina 2026.

Partecipazioni e interventi in congressi e appuntamenti di rilievo

Dal 2002 al 2011

Partecipa regolarmente al **Congresso “Lo Mejor de la Gastronomía”** a San Sebastian (Spagna), uno dei principali eventi europei dedicati alla cucina d'autore.

Gennaio 2005

Relatore alla prima edizione di **Identità Golose** – Milano, congresso internazionale della cucina e pasticceria d'autore.

Dal 2005 al 2008

Partecipa a **Alpe Adria Cooking** – Udine, evento di riferimento per la valorizzazione della cucina dell'area alpino-adriatica.

2010 – 2011

Relatore a **Gusto in Scena**, evento enogastronomico internazionale tenutosi a Venezia e Lugano.

2010

Relatore al **Congresso Identità London** – Londra, per la promozione della cucina italiana nel contesto internazionale.

2011

Relatore a **Identità di Libertà** – San Marino, focus sull'evoluzione della cucina contemporanea e sulla libertà espressiva dello chef.

2012

Relatore a **Identità Golose – Milano**, dove riceve il riconoscimento “**Artigiano del Gusto**” per l'originalità della sua ricerca e l'eccellenza del percorso.

2012

Guest Chef al **Summit Mondiale della Cucina Italiana** – Hong Kong, a rappresentare la cucina d'autore italiana in Asia.

2013

Relatore a **Identità Golose – Milano**, con focus sulla valorizzazione dei prodotti spontanei e di montagna.

2014

Relatore a **Identità di Montagna** – Cortina d'Ampezzo, portando la sua visione gastronomica radicata nei territori alpini.

2015

Relatore a:

- **Identità di Montagna** all'interno di **Identità Golose** – Milano
- **Identità di Pasta – Expo 2015** – Milano, evento dedicato alla cultura italiana della pasta e alla sua innovazione.

2019

Relatore a **Identità Naturali** – Milano, con intervento dedicato alla cucina vegetale e all'utilizzo sostenibile delle risorse spontanee.

2024

Relatore a:

- **Identità di Pasta** – Milano, premiato per le sue **cotture innovative** e l'approccio tecnico-creativo alla tradizione italiana.
- **Meeting di Rimini**, ospite di un talk tematico sulla cucina come strumento di cultura, educazione e connessione tra territori.

Riconoscimenti

- 1994 – 3° posto, Concorso gastronomico, Casinò di Arco (TN)
- 1995 – 4° posto, Fiera gastronomica di Bolzano (BZ)
- 1996 – 1° posto, Concorso di pasticceria, Ora (BZ)
- 1997 – 1° posto, Concorso gastronomico Giro d'Italia, Lanciano (CH)
- 2007 – 1 Stella Michelin
- 2009 – “Ristorante dell'anno”, Guida Bibenda (Roma)
- 2012 – Premio Artigiano del Gusto, Identità Golose
- 2014 – Excellence Award per la ricerca sulla cucina di montagna
- 2022–2025 – Stella Verde Michelin per la sostenibilità
- 2023 – Premio Chef Mentore, Congresso Giovani Talenti (Electrolux, Pordenone)
- 2024 – Premio Identità Golose per le cotture innovative

Pubblicazioni

Libri

- *La cucina delle erbe spontanee* – Mariangela Susigan, Alessandro Gilmozzi, Lucia Papponi. Edizioni Giunti, 2018. Un volume che esplora sessanta erbe selvatiche con schede botaniche e impreciosito da quaranta ricette di cucina.