**Profili ristoratrici**

**1) Paese:** Italia

**Nome:** Alessandra Bognanni

**Ristorante:** IL WOK

**Città:** Roma

Laureata in biologia, il suo destino era già segnato: lavorare nei laboratori di famiglia.

Dopo un breve periodo durante il quale produceva video ha incontrato suo marito con il quale ha unito tutte le loro passioni: il buon cibo, i viaggi e i figli. Insieme hanno creato WOK, ma anche altri progetti di ristorazione ancora attuali e di successo che hanno ceduto per potersi concentrare proprio sul concept W.O.K. che nel frattempo è diventato “IL WOK”.

**2) Paese:** Regno Unito

**Nome:** Shelina Permaloo

**Ristorante:** Lakaz Maman Mauritanian Street Food Cafè

**Città:** Southampthon

Shelina Permaloo lavorava come project manager quando ha inoltrato la candidatura per partecipare Masterchef nel 2011. Quando lo ha fatto, non aveva idea che da quel momento avrebbe iniziato un viaggio culinario che avrebbe incluso vincere lo show e dare il via ad un nuovo capitolo inspirato al cibo nella sua vita.

**3) Paese:** Irlanda

**Nome:** Jackie Keating

**Ristorante:** IndependentPizza Company – Gotham Cafè

**Città:** Dublino

Dedizione, attenzione incessante ai dettagli e il duro lavoro, sono solo alcune delle qualità che hanno mantenuto l’imprenditrice Jackie Keating al vertice della sua professione per oltre 30 anni. Oggi, lei dirige a Dublino la tanto amata Independent Pizza Company e celebri ristoranti Gotham.

**4) Paese:** Francia

**Nome:** Sabrina Goldin

**Ristorante:** The Asado Club

**Città:** Parigi

Sabrina Goldin prima ha intrapreso una carriera nel design industriale, ma poi la passione per il suo cibo “nativo” argentino ha cambiato tutto. Quando è arrivata a Parigi, si è messa a trasformare i suoi ricordi di casa in deliziosi negozi di street food argentini, inaugurando una nuova strada che in altri hanno imitato,

**5) Paese:** Germania

**Nome:** Jeanette Saravini

**Ristorante:** Saravini

**Città:** Francoforte sul Meno

Crescere in una famiglia italiana è una delle cose a cui Jeanette è più grata. Suo padre le ha insegnato i segreti della cucina italiana sin da quando era una ragazzina. Dopo aver studiato economia aziendale, il suo desiderio per il buon cibo e per il ristorante della famiglia è rimasto forte. Sua madre l’ha sostenuta nel soddisfare il suoi sogno di prendere in consegna ‘attività di famiglia insieme alla sorella. Lo spostamento di location del ristorante ed i primi tempi con pochi clienti hanno prodotto alcuni momenti difficili. Ma in tutto questo tempo c'è stata una parte costante della sua vita: la sua famiglia.

**6) Paese:** Olanda

**Nome:** Fenna Cannegieter

**Ristorante:** Madame Poulet

**Città:** Amsterdam

Aprire Madame Poulet, un locale dedicato al pollo ad Amsterdam, non sembrava il passo più logico per Fenna Cannegieter, funzionario statale e mamma che assolutamente non sapeva cucinare. Ma, si è rivelato essere una manna dal cielo! Lei è una chef coraggiosa ed una brillante donna d'affari.

**7) Paese:** Belgio

**Nome:** Pascale Nihoul

**Ristorante:** Le Balmoral

**Città:** Bruxelles

Nel corso di un viaggio negli Stati Uniti a vent'anni, Pascale Nihoul si innamorò dei diners americani. Ha messo da parte il suo sogno di diventare un comico, e ha aperto il primo ristorante americano a Bruxelles - Le Balmoral, nel cuore di Uccle - che gestisce ancora con orgoglio dopo ventisette anni.

**8) Paese:** Singapore

**Nome:** Gisela Salazar Golding

**Ristorante:** Grain Traders

**Città:** Singapore

Quanti cambiamenti di carriere partono con una racchetta da tennis?

Per Gisela Salazar Golding, vendere quesillos (un tipico dolce Venezuelano) ha significato, oltre che ha raccogliere il denaro necessario per acquistare la racchetta da tennis che voleva, l'inizio della sua carriera in cucina Oggi, Gisela è al timone del popolarissimo ristorante Grain Traders.

**9) Paese:** Hong Kong

**Nome:** Kea Liden

**Ristorante:** Kea’s Kitchen, Thai on High, Thai on Nine

**Città:** Hong Kong

Dopo essersi trasferita a Hong Kong, Kea Liden ha avviato la sua prima attività nella ristorazione. Oggi Kea concentra le sue energie sui suoi due celebri ristoranti, il Thai On High e il Thai On Nine. Kea prende i suoi ingredienti tutti i giorni, dai mercati locali e da periodici viaggi a casa a Chiang Rai.

**10) Paese:** Australia

**Nome:** Nicole Shiu

**Ristorante:** LuxBite

**Città:** Melbourne

Nicole Shiu non aveva idea di cosa sarebbe diventata mentre cresceva. Sapeva solo che le era sempre piaciuto cucinare e creare. Da allora, questa giovane e ispirata chef pasticcera ha raccolto alcuni premi impressionanti, tra cui il secondo posto nel 2016 ai World Patisserie Awards. Ed è solo l'inizio…

**11) Paese:** Emirati Arabi Uniti

**Nome:** Sophia Sleiman

**Ristorante:** Mantoushe

**Città:** Dubai

Uno scienziato del cibo per formazione, Sophia Sleiman è sempre stata appassionata di cucina. Voleva portare a Dubai del cibo libanese che fosse nutriente, genuino e veramente buono; ed è questo il motivo per cui ha iniziato il concept fatto in casa di Mantoushe, che significa "prendine un vero morso”.