



## DIEGO BONGIOVANNI

### Profilo

La sua cucina oltrepassa i fornelli e attraversa i canali media più popolari come radio e piccolo schermo, dove partecipa a una delle trasmissioni tv più in voga del mezzogiorno italiano. Le sue origini sono a Costigliole d'Asti, dove bambino, osservava nonna Albertina tirare la sfoglia e creare con maestria i piatti della tradizione piemontese. Partendo dall'impronta familiare, Diego sviluppa una cucina colorata, innovativa, non convenzionale ed in linea con la sua persona, le sue emozioni. *La mia cucina è come un quadro: con la testa la creo, con le mani la compongo, con la tecnica la finisco e con il cuore la racconto. È lo specchio della mia anima, se sono felice è colorata e croccante, se sono triste è acida e scura, se sono arrabbiato è cupa e calda e se sono innamorato è morbida e leggera.*

Cuoco "free" e autore del libro "Le ricette con i fiori", tiene corsi di cucina senza glutine e propone, nei suoi tour itineranti, anche il format "Mani in Pasta", ideato ad hoc per i bambini. Porta il lavoro anche in discoteca con il suo "Show-Cooking in consolle".