

Chef Emilio Barbieri

LE ORIGINI:

Classe 1950, emiliano doc, fin da piccolo è immerso nella tradizione gastronomica appresa da una grande maestra, sua madre Sarita, e dalla tradizione familiare casara.

Nella metà degli anni Sessanta, a Sassuolo inizia la conduzione dell'Albergo Ristorante Regina. Nel 1967 il ristorante viene premiato dal mitico Luigi Carnacina e dall'Accademia Italiana Della Cucina Delegazione di Modena.

È il primo a Modena, insieme alla moglie Rita Antonella, a proporre una piccola ristorazione al "Caffè Dei Portici" e nel 1994, apre il ristorante "Strada Facendo" Stella Michelin.

*Il suo percorso è stato costellato da vari riconoscimenti e in diverse manifestazioni è stato protagonista, a partire dalla **Cena di Gala a Los Angeles** per la premiazione degli **Oscar** anno 2002 in collaborazione con il ristorante Valentino di Los Angeles.*

*Nel 2004 la **Guida Luigi Veronelli** lo premia con la **STELLA** e nel 2011 è la **Guida Michelin** lo premia con la prestigiosa **STELLA***

*Diversi i diplomi conseguiti tra cui, per due volte, quello di **Cucina Eccellente** per l'anno 2004, poi per l'anno 2011 -Premio dell'Accademia Italiana Della Cucina Delegazione Di Modena.*

Nonostante questi e altri riconoscimenti e attestati di merito Emilio è alla costante ricerca di sapori e combinazioni interessanti per offrire sempre nuove sensazioni...

"Strada Facendo" ha adeguato la sua struttura visto le mutate esigenze della gestione, compiendo un nuovo "salto" chiudendo la sua sede storica, iniziando una sua seconda vita nella nuova elegante location, sempre a Modena, in strada Barchetta. Accanto a lui, immancabile la presenza di Rita, sommelier e grande appassionata di vini.