



Filantropo e Fondatore della "Luigi Diotaiuti Foundation"
Chef pluripremiato
Proprietario del ristorante "Al Tiramisu" Washington, DC
Ambasciatore Mondiale della Cucina Italiana e della Cucina Lucana
Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier



Filantropia:
Luigi Diotaiuti Foundation

Conosciuto come un coinvolgiatore della comunità ad alto impatto sia negli Stati Uniti che in Italia, il pluripremiato chef/ristoratore Luigi Diotaiuti è il fondatore e presidente di Luigi Diotaiuti Foundation una Fondazione senza scopo di lucro di grande successo con sede in Italia. Lo scopo dell'organizzazione è di preservare le tradizioni agricole e lo stile di vita salutare italiano per le generazioni future. La Fondazione Luigi Diotaiuti promuove il turismo, l'occupazione, e le usanze in via di estinzione come mezzo per creare modelli sostenibili di reddito e fonti alimentari per tutti. "Non voglio che nessuno debba lasciare la propria terra perché non offre opportunità di lavoro", afferma il fondatore Luigi Diotaiuti. "Emigrare dovrebbe essere una scelta, non una necessità. Se offriamo modelli occupazionali che generano entrate che promuovono anche le nostre tradizioni, allora vincono tutte le nostre generazioni passate, presenti e future".

Luigi Diotaiuti, un campione di filantropia internazionale organizza eventi pubblici che generano economia. Il fondatore usa la sua organizzazione di volontariato per influenzare politiche, strategie e piani per implementare attività a sostegno dello sviluppo agricolo sostenibile e della sicurezza alimentare. Insieme al suo team organizzano riunioni, seminari, workshop ed altri eventi in cui vengono discusse questioni strategiche chiave che influenzeranno le parti interessate dell'agricoltura e dello sviluppo rurale in Basilicata, creando modelli che possono essere facilmente implementati in tutto il mondo.

Luigi Diotaiuti

Luigi Diotaiuti Foundation: Congresso Internazionale Emergenza Grano



Il 25 ottobre 2022, lo chef di fama mondiale ha tenuto il suo primo Congresso Internazionale Emergenza grano a Matera. La tavola rotonda dell'evento si è incentrata sui cambiamenti climatici e gli ostacoli politici insieme agli effetti dei conflitti che hanno causato l'attuale crisi del grano. Si è aperto da New York con un video saluto dell'Ambasciatore Maurizio Massari (Rappresentante Permanente d'Italia presso l'ONU, Vice Presidente del Consiglio Sociale ed Economico presso l'ONU).

All'evento hanno preso parte anche Hartwig Schafer (Esperto Povertà e Vice Presidente della Regione Asia Meridionale della Banca Mondiale), il Professor Gary Barrett della Georgetown University, il Delegato della Commissione Europea Dino Nicolai, Andrea Pasini dei Consorzi Agrari d'Italia, Antonio Pessolani (Coldiretti Basilicata Presidente, Domenico Romaniello (esperto di grani antichi), Enrico Pirro (fondatore della Pasticceria Pirro) e Alex Revelli, Docente di gastro-filosofia e cultura culinaria e di politica alimentare presso l'Università San Raffaele di Roma). La giornata si è aperta con l'evento annuale Pasta Lab che ha messo in gara le pasticciere della tradizione con gli studenti di 5 istituti alberghieri della Basilicata che si sono sfidati per 10 giorni a Washington. Il Congresso Internazionale sul Grano di Diotaiuti è stato seguito da centinaia di giornali, riviste e programmi televisivi locali, nazionali e internazionali tra cui: RAI, TG5, La Repubblica, Vatican News e testate negli Stati Uniti ed in America Latina.

Luigi Diotaiuti Foundation: Pasta Lab

Nel suo ristorante Al Tiramisu, lo chef Luigi ed il suo team realizzano decine di tipi di pasta fatti a mano per i loro piatti e, da appassionato fan della pasta, promuove il Pasta Lab che abbina chef professionisti a talentuosi cuochi casalinghe, principalmente nonne, che sono, secondo Diotaiuti, i veri custodi di tradizioni culinarie.

Completamente in sinergia con la filosofia di Luigi Diotaiuti Odv, la missione di Pasta Lab è quella di tramandare le tradizioni dei pastai tipiche della regione.



Luigi Diotaiuti

Pasta Lab fornisce la piattaforma perfetta per formati di pasta artigianale come orecchiette, tagliatoline, strascinate, manate, raschiattelli, scorze di mandorle, fusilli al ferro, cavatelli e foglie d'olive, dalla Basilicata da conservare. Oltre a tenere eventi in Italia, lo chef Luigi insegna anche agli studenti del programma culinario della DC Central Kitchen a preparare le stesse ricette, creando un ponte tra le due culture. Lo Chef trascorre il poco tempo libero che ha assistendo e conducendo dimostrazioni nei mercati dei contadini, partecipando a gare culinarie, ospitando eventi di beneficenza e cucinando con gli studenti delle scuole locali.

Luigi Diotaiuti Foundation: Sirino in Transumanza



Ogni giugno, l'evento Sirino in Transumanza evidenzia e promuove una tradizione di 3.000 anni chiamata la transumanza "attraversamento della terra" che si riferisce al processo di spostamento del bestiame dalla pianura ai pascoli estivi in montagna, e poi indietro ancora.

Lo chef è onorato che così tanti residenti e leader della comunità prendano parte a questo rituale consacrato dal tempo e che la sua organizzazione senza scopo di lucro sia uno sponsor ufficiale. Migliaia di persone partecipano ogni anno a questo attesissimo evento, provenienti da tutta Italia nel piccolo paese dove è nato l'acclamato ristoratore per partecipare. La portata organica degli eventi coperti su Facebook è stata di oltre 94.254 persone, molte delle quali fuori regione e Italia.

Sirino in Transumanza ha anche raccolto una copertura mediatica nazionale e internazionale con un servizio nel programma Linea Verde. La Fondazione Luigi Diotaiuti si è anche avvalso dell'aiuto del team di consulenza della George Washington University per supervisionare l'esecuzione del programma. Hanno lavorato con Luigi Diotaiuti Foundation per creare un modello sostenibile per la creazione di eventi culturali che potessero essere riprodotti non solo in Italia, ma anche nel mondo.

Sirino in Transumanza è apparso anche su decine di quotidiani come Il Quotidiano del Sud, Pagine Lucane, La Gazzetta del Mezzogiorno, Rai Italia, Cronache Lucane e La Nuova del Sud. La National Italian American Foundation è uno degli sponsor annuali.

Luigi Diotaiuti

Chef Luigi Cares



Con la doppia cittadinanza (stato unitense ed italiana), lo chef Luigi è appassionato di restituire ad entrambe le comunità che considera casa. Nel 2021, durante la crisi pandemica, il pluripremiato chef ha donato migliaia di pasti alla McKenna House dell'Arcidiocesi di Washington, DC e ha creato un movimento chiamato #ChefLuigiCares per finanziare i suoi sforzi nel nutrire chi è in prima linea e chi è nel bisogno.

In un recente articolo pubblicato da Authority Magazine intitolato "Come creare filantropia che lasci un'eredità durevole", gli è stato chiesto di condividere i passi che ha compiuto per creare un successo sostenibile. Creare continuità affinché le iniziative diventino una tradizione e le persone le attendano con impazienza è una delle chiavi del suo successo.

Ambasciatore mondiale della cucina italiana/Chef

Luigi Diotaiuti è stato nominato "L'Ambasciatore della Cucina Italiana" dalla Federazione dei Cuochi Italiani a Firenze nel 2018. Nel 2017 è stato nominato "Ambasciatore della Cucina della Basilicata nel Mondo" dalla Federazione dei Cuochi Italiani.

Il proprietario di Al Tiramisu di Washington DC (nominato tra i "50 Top Italian Restaurants in the World 2019" da www.50topItaly.it) è anche nella lista dei "Top Italian Restaurants" del Gambero Rosso dal 2018. Il sommelier certificato e personaggio televisivo è anche noto per promuovere tradizioni culinarie sull'orlo dell'estinzione negli Stati Uniti, in Italia e in tutto il mondo. Cresciuto in una fattoria vicino a Lagonegro, in Basilicata, le radici della fattoria e della tavola dello chef Luigi hanno creato le basi per la sua attuale filosofia culinaria. È un illustre alunno della scuola di cucina di Maratea, dove torna spesso come relatore principale e tiene eventi.



Luigi Diotaiuti



La formazione formale di Luigi include il lavoro in rinomati ristoranti come l'Hotel Georges V di Parigi, il Grand Hotel Bauer Grunwald di Venezia, il ristorante Il Gourmet e l'Hotel Bellavista di Montecatini, in Toscana, nonché la Costa Smeralda e il Forte Village in Sardegna. Il ristoratore di fama internazionale è stato anche scelto come membro dell'American Chefs Corps Network attraverso il Dipartimento di Stato degli Stati Uniti, dove ha gestito attività culinarie e partecipato a programmi all'Expo di Milano 2015 sia per conto dell'American Chefs Corps che per conto della sua regione natale della Basilicata.

Chef/Restaurateur

Nato ed educato in Basilicata, chef Luigi si è formato in alcuni dei luoghi più prestigiosi del mondo prima di aprire il ristorante italiano "più autentico" di Washington DC nel 1996. Le sue attuali attività culinarie e la costante presenza sui media negli Stati Uniti e in Italia gli consentono godere di notorietà e distinzione in entrambi i paesi.

Oltre ad essere un punto di riferimento del quartiere di Dupont Circle a Washington, DC, Al Tiramisu è noto per ospitare celebrità come l'ex primo ministro italiano Mario Monti, l'ex segretario di Stato John Kerry, Tony Blair e Hillary Clinton e gli attori George Clooney, Michael Douglas e Julia Roberts. Lo chef Luigi appare frequentemente sulla televisione americana e italiana ed è apparso in innumerevoli articoli sulla stampa. Nel novembre 2022, ha partecipato a una tavola rotonda con il direttore del quotidiano italiano La Repubblica Maurizio Molinari, l'antropologo Marino Niola e l'imprenditore Paolo Damilano alla fiera Gusto a Bologna. Nel 2023 è stato invitato di partecipare di nuovo sulla tema della cucina italiana negli USA.



Luigi Diotaiuti è membro della James Beard Foundation, della Diplomatic Culinary Partnership, di Slow Food DC, di Slow Food Italia (membro onorario di Slow Food Magna Grecia), dell'Associazione Internazionale dei Professionisti Culinari, degli Storici della Cucina di Washington, della Federazione dei Cuochi Italiani e della National Concierge Association.

Luigi Diotaiuti

Luigi Diotaiuti ha partecipato ad eventi ed è stato relatore in centinaia di sedi tra cui:

- The U.S. Dept of State
- Provincia di Matera
- George Washington University
- Embassy of the United States, Rome
- NBC Fitness Expo
- Gusto, Bologna
- Italian Cultural Society, Washington, DC
- Casa Italiana Language School
- Embassy of Italy, Washington DC
- National Italian American Foundation
- James Beard House
- The International Association of Culinary Professionals
- Les Dames d'Escoffier
- The Culinary Historians of Washington
- Capital Food Fight
- DC Central Kitchen
- The Federation of Italian Cooks
- Oceania Cruises (The Two Chefs Culinary Cruise)
- Wine Pairing Classes at Cork & Fork
- Sagra della Polenta (Nemoli)
- Seminario Valorizzazione delle risorse locali (Latronico)
- Fancy Food Show (NYC and DC)
- Metro Cooking Show (Washington, DC)
- Slow Food USA & Slow Food Italy
- American University
- Gallaudet University
- Dozens of hotel schools and high schools in Italy
- Università della Basilicata
- Università delle scienze Alimentari a Pollenzo
- Italian Language Foundation, New York

Luigi Diotaiuti è apparso sui seguenti media:

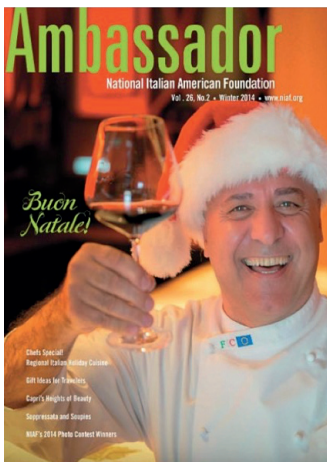
- Fox TV
- ABC TV
- TV nazionale Olandese
- NBC TV
- CBS TV
- Rai1, Rai2, Rai3, and Rai Italia
- Rai Casa Italia
(New York, Toronto, Los Angeles, Buenos Aires/San Paolo, Sidney, Peking, Johannesburg, Berlin, Lisbon)
- TG5
- TGR Basilicata
- The Hallmark Channel
- WUSA9 (Washington DC)
- WBALTV
- WNVC
- TRM/H24
- Vatican TV
- I-Italytv

Luigi Diotaiuti

Giornali e riviste

USA

The Washington Post, The Chicago Tribune, Ambassador, Fine Dining Lovers, Entrepreneurial Chef Magazine, I-Italy Magazine, Popular Anthropology, The Miami Herald, The Financial Times, The Washingtonian, The Smithsonian Magazine, The Examiner, Eater, The Chicago Tribune, The Washington Business Journal, The Italian Language Foundation, Qualitaly, Sante Magazine, Food Service Monthly, The Washington Times, The Washington City Paper, and Authority Magazine.

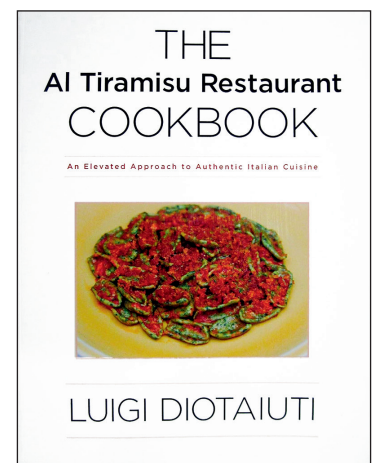


ITALIA

La Cucina Italiana, La Gazzetta del Sud, Il Cuoco (The Official Magazine of the Federation of Italian Cooks), Vatican News, La Repubblica, Il Corriere della sera, Italia Oggi, Corriere degli italiani, Libero Quotidiano, Il Quotidiano del Sud, Pagine Lucane, La Gazzetta del Mezzogiorno, Cronache Lucane, Eco Basilicata, and La Nuova del Sud as well as on popular radio programs, numerous blogs, and Italian newspapers and magazines.

Libri

Con recensioni Amazon a 5 stelle, questa raccolta unica di oltre 100 deliziose ricette rivela la storia del ristorante italiano “più autentico” di Al Tiramisu, Washington, DC, nonché la storia della vita del suo chef/proprietario Luigi Diotaiuti. Il libro dà il benvenuto ai lettori ad Al Tiramisu, condividendo ricordi e piatti preferiti sia di commensali famosi che di clienti affezionati. Lo chef Luigi conduce quindi un tour culinario nella sua terra natale, la Basilicata, in Italia, e condivide i segreti di alcuni dei migliori ristoranti di tutto il mondo, dove ha iniziato la sua carriera. Il capitolo finale delinea la vita dello chef Luigi in America e include ricette che ha servito alla James Beard Foundation e in luoghi culinari interculturali su entrambe le sponde dell'Atlantico. Ogni ricetta amata rappresenta lo stile di cucina italiana “elevato” di Al Tiramisu e presenta un consiglio di cucina italiana e un abbinamento di vini. The Al Tiramisu Restaurant Cookbook: An Elevated Approach to Authentic Italian Cuisine è stato pubblicato nel 2013.



Luigi Diotaiuti

Lo chef Luigi ha anche filmato una pilota tv per una serie televisiva con la chef Amy Riolo. Ha creato un documentario video pluripremiato intitolato The Beauty of Basilicata presso la James Beard Foundation in onore della cena che ha servito lì nel 2013. Luigi Diotaiuti ha anche co-condotto una crociera culinaria da Istanbul ad Atene su Oceania Cruises nel 2014, e continua partecipare ad eventi per la Casa Italiana a DC, l'Ambasciata d'Italia, e promuovere la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Uno dei suoi eventi più memorabili è stata una cena romana antica molto popolare, che ha ospitato per Ancient Dinners a Washington, DC. Nel 2022 ha partecipato a un seminario educativo promosso dal Senato italiano per studenti italiani in visita negli Stati Uniti. Soprannominati "The Next Big Thing in the Culinary World" da Elle Spain, lui, insieme allo chef Amy Riolo, continua a creare molti eventi di diplomazia culinaria di successo, corsi di cucina ed eventi insieme.



Premi

Tra i prestigiosi riconoscimenti di Luigi Diotaiuti sono:



USA

- Premio Culinario, Italian Language Foundation, New York, 2024
- Premio d'eccellenza, Italian Cultural Society, Washington, DC 2024
- Premio "La Toque" della National Area Concierge Association presso la Basilica del Santuario Nazionale dell'Immacolata Concezione, Washington, DC 2018
- Premio "Lumaca di Approvazione" di Slow Food DC per Al Tiramisu
- Al Tiramisu ha ricevuto il premio "Top Italian Restaurants" del Gambero Rosso, 2018, 2019 e 2022
- Nominato "Uno dei migliori ristoranti italiani" nella Guida Michelin a Washington
- Italian Language Foundation Culinary Award, New York, 2024
- Italian Cultural Society Award of Excellence, Washington, DC 2024

ITALIA

- Ambasciatore della Lucanità nel mondo - RU'THUN, Festival della rotondità, 2024
- Ambasciatore della cucina Italiana nel mondo - dalla Federazione dei Cuochi Italiani a Firenze, 2018
- Ambasciatore della cucina Lucana nel mondo - dalla Federazione dei Cuochi Italiani a Firenze, 2017
- L'insegna del Ristorante Italiano, Ex-Presidente della Repubblica, Oscar Luigi Scalfaro
- Nominato "Uno dei 50 migliori ristoranti italiani nel mondo" da www.50topItaly.it -2019
- Ristorante Lucano Nel Mondo "Miglior Ristorante Lucano del Mondo" Regione Basilicata, 2001
- Il Premio Mondo Lucani, 2022
- Premio Lucania Oro, 2019
- Memorie Migrate, 2019
- Riconoscimento "25 Anni di Servizio" della Federazione Italiana Cuochi presso la Camera dei Deputati, 2019



Luigi Diotaiuti