

CEDEA WORLD

STYLE • TASTE • LIFE

CHEF ALESSANDRO GILMOZZI

The recognised excellence
of a professional
one of a kind

CHEF ALESSANDRO GILMOZZI

*L'eccellenza riconosciuta
di un professionista unico*

EL MOLIN

A unique place for
tasting the mountains
atmosphere

EL MOLIN

*Un posto unico per
assaggiare l'atmosfera
di montagna*



The Chef of the mountains

A unique philosophy: a modern thinking that highlights values of the past

The story of Chef Alessandro Gilmozzi tells about a self-made professional who built himself through an unexplored path that made him a case that's one of a kind.

Alessandro is a true researcher. In his Fiemme Valley, in the beginning he was able to understand the union between local traditions and the quality of the ingredients that could be found in the surrounding nature. Then, his interpretation ability and his creativity brought him to invent his own Chef secret. Herbs, roots, bulbs, lichens and many more are the ingredients and flavours that he is able to use in unexpected and surprising ways, after dedicated researches and analyses carried out in his progressive laboratory. The mountain cuisine taught him the base; he redefines it in a totally new way.

Una filosofia unica: un pensiero moderno che enfatizza i valori del passato

La storia dello Chef Alessandro Gilmozzi è quella di un professionista che si è fatto da solo, attraverso un percorso inesplorato che lo ha fatto divenire un caso unico. Alessandro è un autentico ricercatore. Nella sua Val di Fiemme, inizialmente seppe comprendere il connubio tra le tradizioni locali e la qualità degli elementi che si potevano raccogliere nella natura che lo circondava. Poi la sua capacità di interpretazione e la sua creatività gli hanno permesso di inventare il suo segreto di Chef. Erbe, radici, bulbi, licheni e tanto altro sono gli ingredienti e i sapori che lui riesce ad utilizzare in modo inaspettato e sorprendente, dopo dedicate ricerche e le attente analisi che esegue nel suo laboratorio di avanguardia. La cucina di montagna gli ha insegnato le basi, lui ne definisce panorami completamente nuovi.

Lo Chef di montagna



Alessandro Gilmozzi:
"El Molin is my way to defend my territory"

The Mill: this is the meaning of El Molin, name of Chef Alessandro Gilmozzi's restaurant, which site is indeed an ancient mill from the 1600, placed in the village of Cavalese. Effectively, considering the school of thought of Alessandro, aiming to celebrate the culture of his land, the location couldn't be more appropriate. El Molin, through his avantgarde thinking, allows him to emphasise his territory's traditions, made of farmers and vine growers and their high quality products, right in line with Cedeà water, which indeed he has chosen for his business. Chef Gilmozzi for his recipes develops preparation techniques with the goal of emphasizing the raw materials, not only to turn traditional dishes into modern ones, but also to bring them to a superior level. This is why the El Molin restaurant makes tempting courses that are also accurately calibrated in their content, in order to please not only the senses but also the metabolism. It's a real "culture of eating": the gratification of a unique experience, quality conscious too.

Alessandro Gilmozzi:
"El Molin è lo strumento che ho per difendere un territorio"

Il Mulino: è questo il significato del nome del ristorante dello Chef Alessandro Gilmozzi, che infatti ha sede proprio nella antica struttura di un mulino che risale al 1600, sito nell'abitato di Cavalese. Effettivamente, considerando la scuola di pensiero di Alessandro, volta a celebrare la cultura della sua terra, la location non potrebbe essere più appropriata. El Molin gli permette, attraverso la sua chiave avanguardistica, di enfatizzare le tradizioni e le usanze del territorio: un patrimonio fatto da contadini e vignaioli e dai loro prodotti di alta qualità, proprio come l'acqua Cedeà, che lui ha infatti scelto per la sua etichetta. Lo Chef Gilmozzi nelle sue ricette sviluppa tecniche di preparazione con l'obiettivo di aiutare le materie prime: non solo per volgere tradizioni in chiave moderna, ma per portarle ad un livello superiore. Così al Molin si trovano menu di portate che seducono dal punto di vista sensoriale, ma che hanno anche contenuti estremamente calibrati e misurati, allo scopo di piacere al metabolismo oltre che al palato. È la proposta di una vera "cultura del mangiare": l'appagamento di un'esperienza unica, unito alla qualità consapevole.



el molin
Ristorante



The mill that creates values

El Molin isn't just a restaurant. It's a project that allows Chef Alessandro Gilmozzi to implement his fundamental principles: deep dedication to the raw ingredients, to nature and culture; focused research and exploration in making original recipes; deep attention to the maximum no-waste efficiency.

The thinking at the base of the El Molin is green, but it goes much further by vocation: it blends the holistic aspect to the scientific side, with love to people and love to the environment. Ultimately, it proves to be a unique tasting experience that beside earning an international reputation is also a pride for the territory of Fiemme Valley.

alessandrogilmozzi.com

Il mulino che crea valori

El Molin non è semplicemente un ristorante. È un progetto che permette allo Chef Alessandro Gilmozzi di mettere in atto i suoi principi fondamentali: profonda dedizione alle materie prime, verso la natura e verso la cultura; capillare ricerca ed esplorazione nel realizzare ricette originali; profonda attenzione verso la massima riduzione degli sprechi degli ingredienti.

Il pensiero alla base del Molin è green, ma per vocazione va decisamente oltre: coniuga l'aspetto olistico con quello scientifico, con amore verso l'uomo e verso l'ambiente, per un'esperienza di degustazione che oltre ad aver consolidato una fama internazionale è anche un fiore all'occhiello per il territorio della Val di Fiemme.

CEDEA Srl
Streda de Costa 288
38032 CANAZEI · TN
Dolomites · ITALY

Landline +39 0462 93 10 10
info@cedea.com
cedea.com



CEDEA Srl. All rights reserved.
The CedeA Logo, the CedeA Name and the CedeA bottle design are registered property of CedeA.