

Luca Meoni nato ad Umbertide il 31 ottobre 1988, è da tre anni al timone del ristorante Gradale di Perugia, incastonato nella suggestiva residenza d'epoca Castello di Monterone.

La sua abilità, ricerca e passione danno vita a piatti in cui vengono abbinati sapientemente i sapori della tradizione umbra alle nuove creazioni e tendenze.

Si diploma tra i migliori del suo corso presso l'Istituto Alberghiero (IPSSEO di Assisi), coltivando contemporaneamente la teoria e la pratica della cucina, con numerosi stage e concorsi.

Infatti, giovanissimo, a soli 16 anni, si aggiudica il primo posto al concorso nazionale enogastronomico svoltosi presso l'istituto Francesco Paolo Cascino di Palermo e da lì capisce che la sua intera vita sarebbe stata dietro ai fornelli di una cucina.

Anche se molto giovane può vantare esperienze e collaborazioni di grande importanza sia nazionale che internazionale, solo per citarne alcune:

*Ristorante **Le Gavroche** (tre stelle Michelin) di Londra diretto dallo chef **Michel Roux***

*Ristorante **Miramonti** l'altro (due stelle Michelin) di Concesio diretto dallo chef **Philippe Léveill ***

*Ristorante **Lido Lido** (una stella Michelin) di Cesenatico diretto dallo chef **Vincenzo Camerucci***

*Diversi stage nel prestigioso ristorante dello chef **Mauro Uliassi** (due stelle Michelin)*

Negli ultimi quattro anni, prima di diventare titolare della cucina del Gradale, ha lavorato come secondo chef nel Ristorante **Il Postale** (una stella Michelin) di Perugia diretto dallo chef **Marco Bistarelli**.

In questo contesto ha avuto modo di approfondire le sue conoscenze ed ha maturato l'esperienza giusta per prendere in mano le redini del ristorante Gradale.