

Curriculum Vitae

Informazioni personali

Nome(i) Cognome(i) **Federico Libero Valicenti**

Indirizzo di residenza

Codice fiscale

Telefono cellulare 347-8567385

:

E-mail valicentifede@gmail.com

Sito www.federicovalicenti.it

Cittadinanza Italiana

Data di nascita Cersosimo (PZ) 1958

Sesso M

Esperienza professionale

- **scrittore**
- **temporary chef manager**
- **consulente di archeogastronomia**
- **cibosofo**
- **esperto in comunicazione e marketing**
- Patron Ristorante tipico Luna Rossa
via Marconi 18 Terranova di Pollino (PZ)
- Presidente Ente di Formazione Università Popolare del Pollino
Senise (PZ)
- Presidente Accademia della Cibosofia –NovaMater-
Policoro (MT)
- Membro Accademia Tiberina sez. Potenza

Incarichi

Corso di formazione progetto speciale per l'occupazione Terranova di Pollino
"addetti servizi ristorativi" 1997 Co.val.tur

Corso di formazione Regione Basilicata N° 573/C1/Q1/PZ/97 San Severino Lucano
"addetti servizi ristorativi" 1997 Co.val.tur

Corso di formazione Regione Basilicata N° 9/21/MT/98 Tricarico
"comunicazione-marketing-sviluppo imprenditoriale e management aziendale" 1998

Corso di formazione Regione Basilicata N° 45/21/PZ/98 Brienza
comunicazione-marketing-sviluppo imprenditoriale e management aziendale" 1998

Corso di formazione Regione Basilicata N° 43/21/PZ/98 Satriano di Lucania
"comunicazione-marketing-sviluppo imprenditoriale e management aziendale 1998

Corso di formazione progetto Nuovi Sentieri N°0316/E2/I/R Matera
"addetti alla comunicazione,gestione di centri turistici ambientali" 1999

Moduli formazione I.P.S.S.A.R. Matera Anno/98-99
"Sevizi di banchetti e ricevimenti"

Moduli formazione I.P.S.S.A.R. Matera Anno 99/00
"Tradizioni e cucina del territorio"

Moduli formazione I.P.S.S.A.R. Matera Anno 00/01
"Tecniche nella piccola ristorazione"

Moduli formazione I.P.S.S.A.R. Maratea (PZ) Anno 2001/2002
"la cucina tipica in Basilicata"

Moduli formazione I.P.S.S.A.R Maratea (PZ) Anno 2002/2003
"gmia e sviluppo locale"

Corso di formazione Regione Basilicata –Montemurro-
comunicazione-marketing-sviluppo imprenditoriale e management aziendale" 2004

Corso di formazione Regione Basilicata –LABOR -
"sviluppo imprenditoriale –sviluppo locale" 2005

Corso di formazione CUOCO SPECIALISTA DI CUCINA MEDITERRANEA
IFOA (Alberobello) dicembre 2006 - Area PUGLIA V96

Corso di formazione "Addetti servizi ristorativi "
ALBAFOR –GIUGNO 2007

Corso di formazione "LUCANICAM "
ALBAFOR SPA –DICEMBRE 2007

Corso di formazione "Addetti servizi ristorativi "
CORFOR –Nova Siri –Febbraio 2008

corso di formazione CUOCO DI CUCINA TIPICA PUGLIESE
IFOA (Reggio Emilia) 8/APRILE 2008 - Area PUGLIA V96

Corso di formazione "Addetti servizi ristorativi "
CORFOR –Nova Siri –Febbraio 2008

Corso di formazione "sulle orme degli enotri "
RETE –Guardia Perticara –Luglio 2008

Consulenze

**Consulenza eno gastronomica società Mondo Maratea-Fintur srl
dicembre 2001-novembre 2002**

**Consulenza manifestazione CASEUS 2° concorso
Maratea 10.10.2002**

**Consulenza gastronomica Provincia di Potenza
Fiera di Torino 11.11.2002**

**Consulenza Gastronomia & Comunicazione
Comunità Montana Val Sarmento PZ
luglio-agosto-settembre 2003**

**Consulenza Gastronomia & Comunicazione
società Rassel srl
ROMA
aprile 2012/ Luglio 2012**

**Consulenza Gastronomia & Comunicazione
società Angelica2000 srl
ROMA
gennaio /luglio 2013**

**Consulenza Gastronomia & Comunicazione
società Natura Torre di Albidona (CS)
gennaio 2015 /luglio 2016**

**Consulenza e laboratorio di cucina casa di riposo
Casa Brancaccio Matera 10/12/13 /14/15 dicembre 2019**

Libri

**Sapori e profumi di una terra : I prodotti di Basilicata in cucina
ed. Regione Basilicata dipartimento agricoltura - Supergrafica novembre 1999**

**A tavola con i Papi breviario di cucina
ed. Cirigliano - Senise gennaio 2000**

**Guida enogastronomica di Basilicata
ed. De Agostini agosto 2001**

**La Storia a Tavola- i prodotti tipici lucani
edizioni BMG Matera settembre 2001**

**Purcis in fundo- il maiale lucano
edizioni BMG Matera Settembre 2002**

**I dolci del Parco del Pollino
ed. Pugliesi-Martina Franca (TA) Aprile 2005**

**Ricette Basilicata
ed. Pugliesi- Martina Franca- Maggio 2005 (TA)**

Dolci & Rosoli
ed. B&B Matera – dicembre 2006

Atlante della Tavola
ed. Librare - Potenza – gennaio 2007

Atlante della Tavola 2
ed. Librare - Potenza – maggio 2008

A tavola in Val Sarmento
ed. valsarmento 2010

Ricette Agorà
ed. agorà 2011

Basilicata a Tavola-una storia un piatto un piatto una storia
ed. APT BASILICATA –GIUGNO 2015

Hèraclea-La narrazione del cibo lucano-
ed. Building & business (Pz) 2016

Dalla tavola lucana al paradiso
ed. Magister MT 2019

Pubblicazioni

A proposito di identità gastronomica
Atti convegno Potenza 19-20-maggio 1997 società Dante Alighieri Cultura nazionale e cultura regionale: il caso Basilicata edizioni Osanna dicembre 1999

I fagioli in cucina quaderni ALSIA
ed.Regione Basilicata dipartimento Agricoltura luglio 2000

prefazione "le ricette Pittate"
FI.DA.PA. Bernalda (MT) Marzo 2005

Il tartufo in Basilicata bimestrale Agrifoglio
Alsia Basilicata - gennaio 2007

RUBRICHE RADIOFONICHE

Radio Tour Basilicata- la ricetta della domenica" dello chef Federico Valicenti
da febbraio 2004 a Dicembre 2004

Radio Argentina -Buenos Aires - la ricetta delle origini "
il mercoledì dello chef Federico Valicenti
glio 2007

Rai Stereo 1 – In viaggio- dal 18,35 da marzo 2011 al 30 luglio 2012

Radio Alfa: la Cibosofia di Federico Valicenti
Tgluro: la cucina veloce di Federico Valicenti
Lucania Radio: Le ricette di Federico Valicenti

RUBRICHE GIORNALISTICHE

Il Garofano -mensile da gennaio 2006 /gennaio 2008 Le ricette dello chef Federico Valicenti –

Identità e gusto- mensile da giugno 2007/settembre 2009 una storia una ricetta di Federico Valicenti

Il Quotidiano di Basilicata – la pagina della domenica dal 1 giugno 2007 al maggio 2012

Il Quotidiano di Basilicata - la pagina della domenica dal 1 agosto 2013 al giugno 2014

RUBRICHE ON LINE

TOTEM DAL 2016

TALENTI LUCANI DAL 2017

ANGELOMA.IT DA MAGGIO 2018

FUNKY TOMATO PROJECTS DA FEBBRAIO 2018

COLLABORAZIONI

www.agorà.it

www.piu_sani_piu_belli

www.lasiritide.it

www.gustomed.it

www.basilicatanet.com

www.taccuinistorici.it

Premio "Sapori lucani" Regione Basilicata - Matera 30-03-1995

Pagina 57 di 111

Premio "Profumi di Primavera" I.P.S.S.A.R Maratea 20-05-1997

RICONOSCIMENTI Premio Siris - Città di Nova Siri - Nova Siri -(MT) 2008

Premio “Spiga d’Oro” Città di San Severino Lucano PZ2010

Premio Leo Club – Lions Potenza 2014

Premio” Ottavio Cavalcanti” Duca di Buonvicino -Città’ di Buonvicino (CS) 2015

Premio la rossa e la bianca -Città’ di Rotonda(PZ) 2015

Premio InteraMente - Mottola (BA) 2017

Premio Chef Award -Milano 2017

Premio Agrichef C.I.A. Basilicata 2018

Premio la Torre Normanna 2019 città di San Mauro Forte (Mt) gennaio 2019

Premio menzione speciale la Pulce Letteraria - Villa d’Agri (Pz) 27 luglio 2019

Premio Marchio di Qualità CAMERA DI COMMERCIO -FORIM Potenza
ISNART-ROMA. 2006.2007-2008-2009-2010-2011-2012-2013-2014-2015-

Premio Buona Cucina 2006 Touring Club
Premio Buona Cucina 2007 Touring Club
Premio Buona Cucina 2008 Touring Club
Premio Buona Cucina 2009 Touring Club
Premio Buona Cucina 2010 Touring Club
Premio Buona Cucina 2011 Touring Club
Premio Buona Cucina 2012 Touring Club
Premio Buona Cucina 2013 Touring Club
Premio Buona Cucina 2014 Touring Club
Premio Buona Cucina 2015 Touring Club
Premio Buona Cucina 2016 Touring Club
Premio Buona Cucina 2017 Touring Club
Premio Buona Cucina 2018 Touring Club
Premio Buona Cucina 2019 Touring Club
Premio Buona Cucina 2020 Touring Club
Premio Buona Cucina 2021 Touring Club

Premio Bib Gourmand Guida Michelin 2016
Premio Bib Gourmand Guida Michelin 2017
Premio Bib Gourmand Guida Michelin 2018
Premio Bib Gourmand Guida Michelin 2019
Premio Bib Gourmand Guida Michelin 2020
Premio Bib Gourmand Guida Michelin 2021

Premio “ la Chiocciola d’Oro” slow food Arcigola Slow Food Torino
1997/1998/1999/200/2001/2002/2003/2004/2005/2006/2007/2008/2009/2010
2011/2012/2012/2014/2015/2016/2017/2018/2019

Premio Tre Gamberi Gambero Rosso editore 2010
Premio Tre Gamberi Gambero Rosso editore 2011

Su tutte le guide italiane dal 1990

PARTECIPAZIONI TELEVISIVE

Rai Due "Eat parade" 16.03.07

RAI3 "la cucina di Pasqua - i Saperi Lucani-" Potenza 7-04-2007

RAI International "Basilicata a Brooklyn" New York 24-07-2007

Rai Sat Gambero Rosso" storia e ricette del peperoncino 19.07.07

Rai Due "i viaggi della domenica" 04.08.07

Rai Sat Gambero Rosso – Tutti pazzi per il peperoncino 17.09.07

RAI 1 Uno mattina -05 .02.2008
Gastronomia e territorio-

Rai 2 "Eat parade" 17 .02.2008 Itinerario enogastronomico in Basilicata,

Rai 2 "Eat parade" 24.02.2008 Zuppe e minestre

Rai 2 "Eat parade" 01.02.2009 Le salsicce italiane

Rai 1" Domenica in" 12.04.2009
Più sani e più belli- La cucina di Pasqua

Rai 1 la prova del cuoco 19.11.2009

Rai Uno mattina 03.03.2010

Rai 1 la prova del cuoco 18.03.2010

Sky Gambero Rosso" cucine d'Italia" 19.03.2010

Rai 1 Linea verde 15.01.2011

Rai 1 la prova del cuoco 03.03.2011

Rete quattro Ricette in famiglia 04.11.2011

Rubrica SPLASH su la Nuova TV agosto 2012

RAI 1 la prova del cuoco rai 16-02.2012

RAI 1 la prova del cuoco rai 20-02.2012

RAI 1 uno mattina rai 26-07-2012

RAI 1 uno mattina rai 29-07-2013

RAI 3 geo 19.09.2013

RAI 3 geo 09.11.2013

RAI 1 la prova del cuoco 26.12.2013

RAI 1 La prova del cuoco febbraio 2014

SKY Giuria Masterchef –puntata finale 2014

RAI 1 uno mattina 12 maggio 2016

Manifestazioni

Chef “ a tavola con i sapori della Basilicata”
Conrad Hotel Bruxelles 01-12-97

Chef “ i sapori lucani nella fiera dell'alimentazione”
Dorint Hotel Colonia (D) 09/17-10-1999

Chef “ A tavola nel Medioevo”
ristorante La Grande Guercia Mottola (BA) 12-10-1999

Chef “ A tavola con i Papi”
Hotel Miramonti Noci (BA) 23-03-2000

Chef “ la cucina della Antica Roma”
ristorante Falco Pellegrino Noci (BA) 31-05-2000

Chef “ per la pace in Palestina- la cucina lucana Terra Santa”
Hothel Intercontinental - Betlemme

Ristorante Askedinya -Gerusalemme
Israele 02-09-2000 09-09-2000

Chef “Appuntamenti a Tavola- Il salone del Gusto”
San Marzano Oliveto (AT) 29-10-2000

Chef “ cucina lucana al Cibus”
Parma 10-11-2000

Chef “ la Basilicata e il Molise a Tavola “
Berlino(D) 10-01-2001

Chef “ Basilicata turistica” APT-B.I.T.
Milano 02.02.2001

Chef “ Sapori Lucani al Vinitaly”
Verona 03/04/2001

Chef “ Festa Primavera” Conferenza Lucani nel Mondo
Medicina (BO) 27-05-2001

Chef “ a cena con Federico Valicenti” Associazione Sommelier Bari
hotel Cavalieri Noci (BA) 17-11-2001

Chef Mondo Maratea a Milano
hotel Four Season Milano 13-0-2001

Chef “Lucania nel Lazio”
ristorante La Rosa dei Venti - Velletri -(Roma) 2002

Chef Arcigola a tavola
hotel Astoria Alberobello BA 2003

Chef Festival de la Basilicata
hotel Sofitel Lussemburgo dal 30.06 al 04.07 2003

Chef “ Il pranzo dell’VIII sec. in Magna Grecia”
Ristorante Almaloca Matera 16.09.2003

Chef “slow food : la grande cucina dei Parchi: il Pollino”
Hotel Poseidon Positano (SA) 05.12.2003

Chef “ pro Unicef ”
Hotel Reginella –Ischia- Napoli 16.12.2003

Chef “la tavola lucana in Toscana”
l’Imposto- Monticiano –SI- 20-06.2004

Chef “ a tavola con l’Accademia della Cucina Italiana”
Matera –Hotel del Campo – 25.02.2005

Chef “ Lucani in Apulia
San Martino d’Otranto – Lequile Lecce 30.03.2005

Chef “la cucina dei Briganti”
Red Restaurant –Auditorium della musica -ROMA 21.09.2005

Chef “ Tra Tango e Cucina”
ristorante Olimpo Francavilla Fontana 20.11.2005

Chef TERRA MADRE –Slow Food
Salone del Gusto Torino 28 ottobre 2006

Chef “ Wine Festival portofolio Rienzi”
Hotel Waldorf Astoria New York 10.11.2006

Chef Lucania a Bologna
hotel Park Pianoro 04.12.2006

Chef “”la Lucanica e gli antichi sapori”
Ristorante Pupurry – Milano, 23 febbraio 2007

Chef “Lucania in Finlandia”
ristorante Nokka – Helsinki 02.03.2007

Chef “The week in Basilicata - ristorante Marco Polo
Brooklyn –NY 22 06 2007

Chef “-presented to Basilicata -The Columbia Association –
-Police- City of New York” NYPD
NEW YORK 6 giugno 2007

Chef "cucina lucana a New York"
ristorante il Pinocchio – New York 22 giugno .2007

Chef "cucina lucana in Argentina"
Hotel l'Etoile – Buenos Aires 05 luglio .2007

Chef "Archeo-gastronomia: la cucina dell'Antica Roma- "
Ristorante Parco verde – Grumento Nova PZ 7 settembre 2007

Chef "cucina di classe" Ristorante Le vecchie Cantine –Taranto 10.11.2007

Chef "Basilicata a Tavola" al Contadino sotto le Stelle - Barcellona (S) 22 -11-2007

Chef "Basilicata senza confini" - il Contadino di Berlino - Berlino (D) 7-03-2008

Chef " la festa delle donne italiane " - "la Muntagnola" Berlino (D) 8-03-2008

Chef Casa SANREMO-Festival della Canzone Italiana febbraio 2016

Chef Casa SANREMO-Festival della Canzone Italiana febbraio 2017

Chef la tavola dei briganti Mottola – 24/2/2017

Chef jazz e cruschi Calvanico (Sa) – 01/5/2017

Chef laboratorio di cucina sprar Gorgoglione (MT)17/12/2017

Chef "cena multietnica sprar Gorgoglione 18/12/2017

Chef –Rossini gourmet con orchestra Magna Grecia teatro Orfeo Taranto 26.6.2018

Chef laboratorio di cucina sprar coop.Sicomoro (Matera)17/12/2018

Chef "cena multientica Pane Cotto Matera 18/12/2018

Chef laboratorio di cucina sprar sicomoro (Matera)17/12/2018

Chef cena world week of italian cuisine Stoccolma (Svezia)18/24 11/2019

Chef laboratorio di cucina sprar coop Sicomoro San Chirico Raparo 20/07/2020

Relazioni e corsi

Relatore convegno società Dante Alighieri
“Il caso della Basilicata : alla ricerca dell’identità lucana”
aula magna Università di Basilicata Potenza 19/29 Maggio 1997

Relatore convegno Regione Basilicata
“ l’agricoltura come fattore di sviluppo nell’economia di Parco”
Dipartimento Agricoltura Potenza 1999

Relatore convegno Movimento azzurro
“prodotti tipici: situazione e prospettive di mercato”
San Costantino Albanese 18 marzo 2000

Relatore convegno Lyons Amantea (CS) “ la via dei Sapori” hotel La Principessa
Amantea (CS) 29 Marzo 2003

Inaugurazione I° rassegna Fiera del libro
8/9/10 Agosto 2003 –Metaponto-MT-

Lezione di archeo gastronomia museo Ridola
MATERA settembre 2005

Relatore 1°conferenza provinciale per lo sviluppo dei Parchi
Latronico 1 ottobre 2005

Lectio magistralis- Piaceri a Mezzogiorno- Identità Lucana-
Sabato 6 Maggio 2006. Potenza

Relatore 1° borsino dei prodotti tipici lucani - l’offerta agrituristica regionale-
Matera 24.aprile 2007

Lezione di cucina International Culinary School di Manhattan
New York (u.s.a.) 21 giugno 2007
Laboratorio di cucina a studenti e cuochi argentini di alta cucina
Buenos Aires (Argentina) 4 Luglio 2007

Lezione di cucina tipica lucana “i segreti dello Chef”
7^ esposizione prodotti agro alimentare Regione Basilicata
NATURALMENTE LUCANO - SCANZANO IONICO (MT) 24.25.26./8/2007

Relatore- itinerari antica Roma
Grumento Nova 5.12.2007

Relatore convegno razza bovina Podolica
Abriola 12.09.2007

Relatore “Cultura che nutre” prog.educazione alimentare
Istituto S.G. Bosco Ginosa (TA) 04.06.2008

Relatore “Prodotti tipici lucani ” tra tipico e topico- prog.IFTS
Istituto liceo scientifico Matera 18.02.2009

Relatore “il tartufo in Basilicata” ricerca, coltivazione e gastronomia
Sala consiliare Corleto Perticara (PZ) 30.06.09

**Istruzione e
formazione**

Titolo della qualifica
rilasciata
Principali
tematiche/competenze
professionali acquisite
Nome e tipo
d'organizzazione
erogatrice
dell'istruzione e
formazione

Diploma scuola media superiore ITCG

Madrelingua(e)

ITALIANO

Altra(e) lingua(e)

INGLESE

Allegati

Recensioni

Luogo e data

**Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196
"Codice in materia di protezione dei dati personali"**

**Data
Firma**

Terranova di Pollino (PZ), 6 ottobre 2021

RECENSIONI

“La Luna Rossa guarda alla strada che reca un nome affascinante: Destra delle Donne dove vorremmo stare tutta una vita”
(Manfredini -L'Europeo marzo 1990)

“terra abbandonata da Dio e dagli uomini, questa era la Basilicata fino a pochi anni fa, dopo Federico Valicenti creò la Luna Rossa...”
(E. Pulcini -Qui Giovani- settembre 1990)

“Federico Valicenti è riuscito a costringere la gente ad arrampicarsi fino a mille metri prendendoli per la gola”
(Federico Umberto D'Amato- L'Espresso 20-ottobre 1990)

“anche sul Pollino si trova lo champagne”
(Tutto Turismo 1992)

“alla Luna Rossa abita la vera lucanità”
(Cosmos- il Giornale di Napoli- 7 luglio 1992)

“Federico Valicenti: quando la gastronomia è un'arte”
(Franco Fucci- Cronache Lucane 15 settembre 1993)

“il ristorante di Valicenti gode di ottima fama e riscuote ampi consensi”
(Michele Pizzillo - il Gambero Rosso 1993)

“la compagnia di Federico, un vero oste che non lesina spiegazioni sui piatti”
(Pasquale Porcelli- Osterie d'Italia 1994)

“Federico Valicenti è riuscito a creare su questo picco un piccolo paradiso gastronomico”
(Rina Durante -le Guide dell'Espresso 1994)

“Federico, maestro di cucina”
(quaderni dell'Altra Cultura agosto 1994)

“Pasqua alla Luna Rossa, uova fritte con salsicce”
(Gente Mese aprile 1995)

“riscoperti a scuola , con Federico Valicenti, le tradizioni e i sapori lucani”
(F. Garramone il Sirino 10 ottobre 1995)

“Cucina tipica basata su tradizioni orali, partendo da tali basi il cuoco della Luna Rossa ha saputo rielaborare personalmente ma con il rispetto delle buone regole”
(Accademia della Cucina Italiana 1995)

“ alla Luna Rossa trionfa l'agnello con la coscia intera cotta al forno”
(guida Touring 1995)

“ la Luna Rossa, cucina lucana e antiche ricette tratte dalla tavola dei contadini”
(Capital agosto 1995)

“la Luna Rossa, cucina regionale con fantasia”
(guida Pirelli 1995)

“ la gastronomia lucana: i rascatielli di Federico e tanta frutta di bosco”
(Carmela Formicola Gazzetta del Mezzogiorno 2 febbraio 1996)

“tavola felice, la Luna Rossa, all'insegna della raffinatezza e delle preparazioni e della genuinità dei prodotti”
(Giovanni Perrotti- Grand gourmet agosto 1996)

“località di villeggiatura e cucina tipica, il Pollino e la Luna Rossa”
(Piccinardi Antonio- i Ristoranti di Bell'Italia 1996)

“Federico Valicenti insuperabile artista della buona cucina”
(Gente Viaggi ottobre 1996)

“ristorante Luna Rossa, da non perdere ottima cucina lucana” Die Adressen Von Ecco!! Berlino agosto 1996

“Valicenti crea i suoi piatti e racconta come nascono le sue ricette”
Guida Smithline Beecham (D) 1997

“la Luna Rossa, c'è la grande cucina lucana a Vinitaly”
(Gianni Costantino - la Gazzetta del Mezzogiorno 6 Aprile 1997)

“la Luna Rossa, piatti di attento rigore lucano”
(Guida Veronelli 1997)

“la Luna Rossa, fra i migliori ristoranti d'Italia”
ed. Delle Alpi TORINO 1997)

“signore Valicenti's desire to expose the cuisine of basilicata to a wider public is honorable. his cheer is admirable, and the results are delicious”
(Bon Appetit Los Angeles May 1997)

“se volete gustarvi la straordinaria cucina di Federico Valicenti, liberatevi da pregiudizi su alcuni prodotti come i peperoni, la ricotta o la trippa”
(l'Espresso 20 giugno 1997)

“Federico Valicenti, oste per vocazione mantiene intatta la sua leadership nella ristorazione lucana”
(SlowFood Luglio 1997)

“Federico Valicenti noto non solo per la sua professionalità e per le sue ottime ricette, ma ancora di più per le sue infinite ed estenuanti battaglie a difesa di un turismo ecocompatibile”
(Elisa Forte Apollinea- Agosto 1997)

“trattoria a tre stelle, ricette dimenticate e atmosfera del passato, il tutto al ristorante tipico la Luna Rossa” (Abitare settembre 1997)

“Federico è alla continua scoperta di piatti tipici”
(Franco Martino - Il Marsicano novembre 1997)

“la Luna Rossa, il posto giusto”
(Io Donna- Corriere della Sera- 21 febbraio 1998)

“entusiasmante sorpresa la Luna Rossa”
(Tutto Turismo marzo 1998)

“Federico Valicenti, studioso, ricercatore, filosofo dei sapori e degli odori, della tradizione culinaria e del significato antropologico che attraversa la liturgia gastronomica”
(Carmela Formicola Gazzetta del Mezzogiorno- 12 aprile 1998)

“dove ritrovare le radici della provincia profonda, i suoi gusti dimenticati, un indirizzo sicuro, la Luna Rossa” (Panorama- settembre 1998)

“servizio estivo in terrazza panoramica, la Luna Rossa”
(Guida Michelin 1998)

“alla Luna Rossa si incontra una cultura enogastronomica inaspettatamente adulta e consapevole”
(Canio Trione -Roma 11 gennaio 1999)

“ Federico conduce un ristorante di cucina tipica alla stregua di un centro di cultura: mediante il cibo egli porta avanti una politica di promozione della tradizione della cultura lucana”
(Antonello Ricci - Cous Cous , Suoni Arte Parole 20 febbraio 1999)

“la cucina di Federico conquista la Puglia, a Noci il grande chef lucano Valicenti propone la cucina medievale e riscuote grandi successi”
(Gianni Costantino -la Nuova Basilicata- 26 febbraio 1999)

“dove mangiare? ma alla Luna Rossa, naturalmente”
(In Vacanza n° 16 Agosto 1999)

“Luna Rossa, cucina di territorio che affonda le sue radici in antiche ricette”
(Barilla -il ricettario 2000)

“Federico Valicenti ha fatto della tipicità una filosofia”
(Giovanna Laguardia- Gazzetta del Mezzogiorno 13 marzo 2000)

“ Federico si è messo in macchina e ha girato per paesi scavando dappertutto nella memoria e nel gusto del luogo”
(Raffaele Nigro Cultura & Spettacoli gdm 15 marzo 2000)

“ cucina di territorio che ripropone antichi sapori perduti e valorizza con impagabile passione i prodotti tipici
(Salone del Gusto Lingotto -TO- 26 ottobre 2000)

“la Luna Rossa, eccezionali le foglie di olivo del buon pastore e il maiale con cipolla dolce e uva sultanina, si raccomanda la risalita del Sarmento fino a Terranova di Pollino”
(Corriere della Sera- Viaggi e assaggi n° 31-2000)

“ il recupero delle gastronomie passa per la Luna Rossa: il mischiglio della Contea di Chiaromonte”
(Carlo Petrini La Stampa 19 maggio 2001)

“ Lucani del mondo uniti dalla cucina di Federico Valicenti)
(il Resto del Carlino 26 maggio 2001)

“dal terrazzo sulla bella valle del Parco del Pollino il vulcanico Federico Valicenti racconta i suoi piatti”
(Pasquale Porcelli- L'Espresso 19 luglio 2001)

“quando la Storia approda a tavola, Federico Valicenti ne è l'interprete “
(Michele Pizzillo la Repubblica 29 gennaio 2003-

“il ristorante Luna Rossa da anni è il riferimento della enogastronomia "made" in Basilicata
(Angelo Oliveto Info Parco- bimestrale del Parco del Pollino marzo-aprile 2004)

“con Federico Valicenti la cucina diventa storia “
(Antonella Millarte- Gazzetta del Mezzogiorno- 5-6-2006)

Paesaggi da incanto e ricette dello chef Valicenti:
ecco la Lucania felix..
(Michele Pennetti- Corriere della Sera -19 marzo 2007

“piatti splendidamente lucani, rivisitati con maestria e riproposti con amore”
([Fosca](#) - 27 Febbraio 2007 in [Regioni](#), [Basilicata](#), [Notizie / Attualità](#))

“ a tavola con un cuoco di qualità!”
(Vittorio Sabia –il Quotidiano di Basilicata -18 aprile 2007)

“Federico Valicenti uno chef diventato ambasciatore del territorio”

(Nicola Giglio-La Cucina Italiana aprile 2007)

“da Federico Valicenti la grande cucina lucana rivisitata, il piatto dei briganti!-
(Arno Stone- lo Donna –Corriere della Sera-5 maggio 2007)

“ i peperoni-grande ristorazione alla Luna Rossa” La Repubblica 7 agosto 2007

Gli occhi di [Federico](#) hanno il fuoco della passione per la vita dentro.

Vivaci, luminosi, mobilissimi quando parlano dei progetti e del futuro. Passano le cose ma lasciano tracce indelebili a chi sa vederle. E lui le vede, le coglie e ce le regala attraverso i suoi piatti, eleganti, artistici, preziosi.

[Fosca](#) - 27 Febbraio 2007

Dopo l'esperienza positiva del 13 novembre 2006 dove la **Rienzi Wine**, LLC con la collaborazione dello **chef Federico Valicenti** di Terranova di Pollino(PZ) , ha presentato i primi pezzi forti del proprio assortimento di vini, nella sala Hilton del Waldorf Astoria, ha deciso di estendere l'esperienza ad altri ristoranti di New York e rafforzare così l'immagine lucana negli Stati Uniti.

La Rienzi International, sinonimo di prodotti alimentari di qualità, importati dall'Italia, che includono oltre venti categorie che variano dai pomodori, olio, olive, minestre, aceto, formaggi e pasta, principalmente dall'Italia del sud, organizza in collaborazione con lo **chef Federico Valicenti** in prestigiosi ristoranti italo-americani

Rienzi International (U.S.A.)

Mr Astoria- New York City 11105, New York, 13 giugno 2007

“Federico è una sorta di santone tipico del Sud al quale ci si rivolge non per cibarsi di mistica salvezza ma per salvarsi nella mistica del cibo”

Luciano Pignataro- whineblog- 25.04.08

“Federico Valicenti nel suo ristorante [“Luna Rossa”](#) serve nei piatti il risultato del suo amore per la sua terra, una terra meravigliosa e difficile. Valicenti è *anche* chef. Lo è al termine di tutto il resto, lo è come conclusione, come costruttore di sapori e usi antichi, lo è alla fine delle sue ricerche, che lo trasformano in esploratore, in archeologo ed anche un po' filosofo del gusto e dei prodotti della sua Basilicata. Salsamentarius.it febbraio 15th, 2009

Wenn man mit dem Thema Lebensmittel durch diese so wasserund vegetationsreiche Region in Süditalien reist, kommt man schwerlich an dem Restaurant von Federico Valicenti in Terranova di Pollino vorbei. Von der Terrasse des „Luna Rossa“ aus genießt man rundum einen bezaubernden Blick auf den 2248 Meter hohen Monte Pollino im gleichnamigen Nationalpark.

Nel ristorante si respira una bella atmosfera accogliente. Il menu è ricco di piatti della cucina tradizione locale rivisitati in chiave moderna. Il risultato è un menu semplice ma dai sapori gustosissimi. Da provare la pasta a forma di foglie di ulivo. Molto buoni anche i secondo a base di carne, ottimo il prosciutto di maiale con cipolle di Tropea.

26 feb 2011

In questo accogliente posto affacciato su una delle splendide valli del Pollino, Federico Valicenti esibisce una curatissima cucina di tradizione adattata alle evoluzioni del gusto, che non perde la nitidezza della grande qualità degli ingredienti -quasi tutti delle terre di Basilicata- frutto della meticolosa ricerca del Patron. Che non è solo ricerca di qualità (indiscutibile) ma anche ricerca storica e di costume sulle materie prime che hanno caratterizzato la vita e le tradizioni alimentari in quest'angolo del sud Italia, dove si respira ancora un'atmosfera di genuinità e di pulizia non facilmente riscontrabile altrove. Alle paste fresche, alle verdure, alle carni ed ai formaggi dei pascoli valligiani, tipici "fondamentali" della cucina meridionale, la Luna Rossa aggiunge una cura nella preparazione che è qualcosa in più della buona cucina: è cultura che si tramanda esprimendosi, in questo caso, al meglio. Da assaporare, con i tortini di patate del Senise, le crespelle, l'arista di maialino, anche lo splendido contesto del paesaggio che si gode dalla balconata.

22 febbraio 2011

Siamo appena tornati da Terranova di Pollino, dove abbiamo pranzato al ristorante La Luna Rossa del sig.Valicenti; avevo girovagato un pò su internet e mi sembrava davvero un buon posto dove assaporare gli antichi sapori lucani di una volta; le aspettative non sono andate deluse, cominciando dalla calda accoglienza del sig.Federico oltre che del locale, rivestito in legno e col caminetto acceso; un'ottima situazione vista la neve ed il freddo; fortunatamente per noi il locale non era pieno ed il sig.Federico, proprietario nonchè chef del locale ci ha spiegato dettagliatamente uno ad uno gli ingredienti delle portate che abbiamo gustato, previste dal menù degustazione (che mi sento di consigliare, dato che si assaggia di tutto un pò). Infatti sono piatti anche di origine medievale e rinascimentale, che il sig.Federico pazientemente ha saputo far rivivere con gli ottimi ingredienti del luogo a sua disposizione. Menù impeccabile e di gran gusto; eccezionali gli antipasti, i primi, la zuppa di porcini, l'arista di maiale, tutto da scoprire;.

Avlaki Castellana Grotte, Italia 19 dic 2010

The other is called **Luna Rossa** (via Marconi 18 tel...0973 93254) and is always spoken of in hushed tones due to the presence of the seriously regional spokesperson by the name of chef Federico Valicenti. Considered by many to be the only real voice of historically correct Basilicata cooking, his food is in a word, stupendous. A mixed antipasto of cool tripe salad, some roasted hot peppers, fried bread in the form of bruschetta and a few slices of local lucanica salami can leave me with enough on my mind for a week of contemplation. Followed by a pasta called lacanelle with porcini, sausage and vine dried tomatoes, and another sauced in reduced red wine, fennel pollen and hot chili flakes. A main course of pork shoulder with a sauce of juniper, sesame and chestnuts, followed by a pasty, soft aged pecorino with honey from the orange grove ten minutes away ... you get the idea... and at around 35 euros per person, about the price of 4 happy meals.... I assume you are there

MARIO BATALI- Chef N.Y.

C'è bisogno di un esploratore del cibo veramente appassionato per arrivare al Ristorante Luna Rossa, un ristorante così fuori la cartina che bisogna portare con sé quasi po' di carburante di riserva. Attraversando il Parco nazionale del Pollino si giunge a Terranova, e qui si comprende perché alcune ricette della Basilicata non hanno mai lasciato la provincia.

"Alcuni paesi della Basilicata sono così appartati che a volte è possibile ritrovare dei piatti che non sono cambiati molto dai tempi antichi", ha affermato Federico Valicenti, chef e proprietario del ristorante Luna Rossa definito un antropologo dell'arte culinaria.

Quel giorno particolare di maggio ha servito ai suoi ospiti un pasto che comprendeva fette sottili di salumi di maiali che si nutrono delle ghiande del parco del Pollino, tapparelle locali, servite con ricotta dura e scorza di limone, capretto arrosto, piatto tipico della cucina medievale e maiale con uova e caciocavallo locale. Sulla lista dei vini la Luna Rossa offre una decina di vini dell'Aglianico del Vulture, ricavato da un antico vitigno rosso originario della Grecia e coltivato sulle pendici di un vulcano spento nel nord ovest della Basilicata.

Anche se lo chef Valicenti si ispira a testi di cucina medievali e rinascimentali, ha asserito che le sue ricette sono sue interpretazioni di piatti storici. "Io le rendo più leggere utilizzando le moderne tecniche di cottura," ha detto.

Nadia Shira Cohen -**New York Times** - 6 dicembre 2010

Allora più giusto sarebbe affermare che il Valicenti, è anche chef. Lo è al termine di tutto il resto, lo è come conclusione, come costruttore di sapori e usi antichi, lo è alla fine delle sue ricerche, che lo trasformano in esploratore, in archeologo ed anche un po' filosofo del gusto e dei prodotti della sua Basilicata. Federico Valicenti nel suo ristorante "Luna Rossa" serve nei piatti il risultato del suo amore per la sua terra, una terra meravigliosa e difficile. Con le sue continue ricerche, riporta alla vita i piatti, rivisitando le ricette che sarebbero andate definitivamente perdute – nel giro di una generazione - se lui non le avesse colte in tempo dai ricordi delle donne, degli anziani, dei contadini.

Ci si alza con la voglia di tornare in quella stanza con le pareti in legno ed il grande camino, dove un uomo col sorriso è chef ed ambasciatore della sua terra, capace di coniugare l'amore per la cucina con la cultura del cibo.

giuseppebarretta- Salsamenturius 10 marzo 2011

con Federico Valicenti sulla terrazza di Luna Rossa, il Pollino a km zero

Il suo sorriso placa ogni affanno, ci si rilassa subito, basta affacciarsi dalla meravigliosa terrazza e respirare a pieni polmoni, aria di montagna, mista ai profumi che arrivano dalla cucina. Federico ha preparato un tavolo tondo, segno di convivialità, con un posto libero per lui che va e viene dagli altri, per nulla rumorosi tavoli di ospiti, con la stessa attenzione e voglia di apprendere. Ridendo, il Valicenti mi fa : "*qui persone a dieta, come vedi, non ce ne sono.*" Alle sue spalle trionfa una spettacolare, gigantesca forchetta in legno, scolpita da un solo tronco e realizzata appositamente per lui da un amico e cliente, artista del nord Europa.

Giulia Cannada Bortoli Officinegourmet.-28.08.2011