



PROFILO ERNST KNAM

Ernst Knam, classe 1963, tedesco di nascita e milanese d'adozione, dopo numerosi anni passati nelle cucine dei più grandi ristoranti stellati e di prestigio del mondo, arriva in Italia ed entra nella cucina di Gualtiero Marchesi come Maestro Pasticcere, ultimo passo di formazione prima di intraprendere l'attività imprenditoriale.

Nel 1992 apre infatti la sua ormai storica pasticceria in via Anfossi 10 a Milano, un mondo dove la creatività è all'ordine del giorno.

La Pasticceria di Knam è caratterizzata per ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune. Le sue creazioni seguono la stagionalità degli alimenti e le sue interpretazioni di cioccolato, spezie e frutta rendono la sua pasticceria inconfondibile.

Lo Chef Pâtissier Ernst Knam è da sempre affascinato dal mondo della creatività tout court tanto che le sue produzioni sono spesso frutto di influenze e commistioni provenienti dal mondo del design, della moda dell'architettura e dell'arte. Knam ha ideato e curato il catering per diversi stilisti durante la settimana della moda, da John Richmond a Cesare Paciotti, ispirandosi a tessuti, colori e accessori, abbinando a questi forme e gusti; ma ha anche collaborato con diversi artisti e designer, tra i quali Lorenzo Palmeri, con il quale ha progettato Home (is where i want to be), una pralina di cioccolato dedicata all'Expo 2015.

Non è quindi un caso che sia proprio Ernst Knam l'unico pasticcere ad essere stato nominato Expo Ambassador, andando ad arricchire la rete internazionale di opinion leader pronti a veicolare i principi legati al tema cardine dell'Esposizione Universale: Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita.

Dal 2012 inoltre Knam è entrato a far parte della famiglia di Discovery Italia, diventando un noto e amato personaggio televisivo conosciuto come "Il Re del Cioccolato" titolo dell'omonimo programma che lo vede protagonista, giunto alla sua terza edizione. A partire dal 2013 è giudice di un altro programma di Real Time: "Bake Off Italia", che è arrivato nel 2017 alla sua quinta edizione. Nel 2015 è stato anche protagonista di "Che Diavolo di Pasticceria!", dove ha fornito consigli per aiutare a migliorare pasticcerie in difficoltà in tutta Italia, e, sempre dal 2015 è uno dei giudici di "Junior Bake Off Italia".

Ernst Knam ha ricevuto diversi riconoscimenti internazionali, tra i quali: il primo premio nella sezione Pasticceria al Toque d'Or di Lucerna nel 1988 e 1990, nella sezione Cuoco dell'Anno si aggiudica il terzo posto al Toque d'Or di Lucerna nel 1994 e Miglior Pasticceria dell'anno in Italia nel 2004 a Bruxelles. Spaziando come da sua abitudine nella cucina a 360°, si aggiudica il Campionato Italiano di Panini a Rimini, il gran finale a Cancun e il premio della giuria nel Campionato Europeo a Lione nel 2005. Inoltre è stato proclamato Campione Italiano di Cioccolateria 2009/2010, Campione Italiano di Finger Food nel 2011, Campione del mondo di Gelateria nella Coppa del Mondo di Gelateria del 2012 come Capitano della Squadra Italiana e Scultore del Cioccolato.

Lo Chef Knam ha pubblicato ad oggi 19 libri, che trattano sia di pasticceria che di cucina nel suo insieme. L'ultima pubblicazione dello Chef, "La Versione di Knam - Il Giro d'Italia in 80 dolci", edito da Giunti, è disponibile nelle librerie dal 02 novembre 2017.