

Bethany Hipwell chiude Chef Residency 2026 con il Regno Unito

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Ottobre 2026



La chef Bethany Hipwell, Head Chef di The Two Pigs ed ex Senior Sous Chef di Hambleton Hall, chiude Chef Residency 2026. Dal 6 all'8 ottobre scopre la Prosecco DOC Dreamland, poi a Milano, dal 9 al 12 ottobre, guida a House of Mediterraneo masterclass per giovani professionisti e una cena finale su invito.

Dalle cucine stellate di Hambleton Hall alla guida di The Two Pigs, uno dei gastropub emergenti più interessanti del Regno Unito. **Sarà Bethany Hipwell l'ospite dell'ultima tappa di Chef Residency 2026**, il progetto promosso dal Consorzio di Tutela del Prosecco DOC che, nel corso dell'anno, ha portato in Italia alcune delle voci più significative della gastronomia

internazionale.

Prima dell'avvio delle attività a Milano, la chef Bethany Hipwell sarà ospite nella Prosecco DOC Dreamland dal 6 all'8 ottobre per un'esperienza immersiva alla scoperta del territorio della Denominazione Attraverso visite ad aziende produttrici e incontri con i protagonisti locali, avrà l'opportunità di conoscere da vicino la cultura, le tradizioni e le eccellenze che rendono unico il Prosecco DOC.-

Dal 9 al 12 ottobre, a Milano, presso House of Mediterraneo, si svolgeranno le masterclass e le attività formative che coinvolgeranno giovani professionisti della ristorazione in un programma di confronto, ricerca e sperimentazione. Guidati dalla chef Bethany Hipwell, i partecipanti esploreranno temi legati alla cucina contemporanea, alla costruzione del menu e alla valorizzazione della materia prima attraverso momenti di scambio diretto, attività pratiche e approfondimenti dedicati alla cultura gastronomica britannica.

La settimana culminerà il 12 ottobre con una cena finale su invito, sintesi del percorso condiviso e occasione per raccontare il Regno Unito attraverso ingredienti, tecniche e visioni gastronomiche contemporanee. Un appuntamento che celebrerà l'incontro tra culture diverse, con Prosecco DOC come simbolo di accoglienza, dialogo e convivialità.

Chef Bethany Hipwell ha costruito il proprio percorso professionale all'interno di alcune delle più prestigiose realtà gastronomiche britanniche. Dopo le esperienze formative presso Bluebells e Lime Wood Hotel, ha trascorso dieci anni nelle cucine di Hambleton Hall, storica insegna premiata con una Stella Michelin e quattro AA Rosettes, dove ha ricoperto il ruolo di Senior Sous Chef sotto la guida di Aaron Patterson. Oggi è Head Chef di The Two Pigs, realtà che sotto la sua direzione ha ottenuto due AA Rosettes e un posto nella classifica Estrella Damm Top 50 Gastropubs del Regno Unito. La sua cucina si fonda sulla valorizzazione di ingredienti di

alta qualità, sulla precisione tecnica e su un approccio contemporaneo fortemente orientato al gusto.

“Con questa tappa, dopo quelle dedicate a Brasile, Corea del Sud e Canada, si conclude il percorso 2026 di Chef Residency. Il Regno Unito è il nostro secondo mercato dopo gli Stati Uniti: assorbe oltre 100 milioni di bottiglie l’anno, circa il 20% dell’intero export, che nel 2025 ha rappresentato l’82% dei 667 milioni di bottiglie prodotte – **sottolinea il presidente del Consorzio Giancarlo Guidolin** – Per questo chiudere con questa tappa il percorso 2026 di Chef Residency ha per noi un significato particolare. In questi mesi chef affermati e giovani professionisti si sono confrontati su tecniche, visioni e culture diverse, confermando il ruolo del Prosecco DOC quale ambasciatore e riferimento dello stile italiano nel mondo.”

L’open call è ancora aperta per chef e giovani professionisti della ristorazione interessati a partecipare alle prossime Chef Residency. La candidatura è gratuita e consente di entrare a far parte del percorso formativo internazionale insieme agli chef ospiti.

Open call per chef e giovani professionisti interessati a partecipare al programma: redazione@tuorlomedia.it

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Controllata Prosecco DOC

Prosecco DOC è un’eccellenza italiana, espressione di un territorio ben definito, che si estende tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia, ricco di tradizione e con un clima favorevole che regala all’uva Glera grande eleganza, equilibrio e un fascino contemporaneo. Il Consorzio di Tutela protegge e promuove l’unicità di questo vino, bandiera nel mondo dello stile di vita italiano. Negli ultimi anni il Prosecco DOC ha costruito i connotati della sua storia e identità di marca basandosi su alcuni legami unici con il suo territorio e le

sue tradizioni e trovando la giusta espressione delle attività di comunicazione nei settori dell'enogastronomia, dell'arte, della cultura, della storia, del cinema, del design e dello sport. Fonte d'ispirazione per l'elaborazione di nuovi cocktail, dall'aperitivo al dolce, Prosecco DOC e Prosecco DOC Rosé sanno esaltare ogni tipo di piatto, dal più semplice al più elaborato. Il carattere versatile li rende perfetti all'esplorazione di nuovi orizzonti enogastronomici delle cucine di tutto il mondo ed è sempre più espressione di grandi momenti di convivialità all'insegna del saper vivere.

Punti chiave

1. **Ultima tappa 2026:** Bethany Hipwell chiude Chef Residency dopo Brasile, Corea del Sud e Canada.
2. **Dal 6 all'8 ottobre la chef visita aziende e protagonisti della Prosecco DOC Dreamland.**
3. **Dal 9 al 12 ottobre masterclass a House of Mediterraneo,** a Milano, per giovani professionisti della ristorazione.
4. **Cena finale su invito il 12 ottobre,** dedicata alla gastronomia britannica contemporanea.
5. **Il Regno Unito vale oltre 100 milioni di bottiglie l'anno,** circa il 20% dell'export di Prosecco DOC.