

PIERGIORGIO GIARDINA

===

Biografia

22/06/2026



Nato ad Ascoli Piceno nel 1961, diplomato presso istituto commerciale, per 23 anni titolare di Studio Commerciale, ha partecipato agli inizi anni 90 a un progetto di joint-venture con imprese argentine ed italiane per la costituzione di un parco industriale a Gualeguaychu (Entre Rios), ma da sempre praticando, inizialmente come hobby, l'arte della gastronomia. In Italia è stato determinante, per apprendere varie tecniche, accompagnare non per alcun tempo lo chef Aurelio Rossi del rinomato ristorante Damiani e Rossi di Porto San Giorgio.

La decisione di aprire un ristorante proprio risale all'anno 2005, in

Brasile ed esattamente a Rio Branco nell'Acre.

Allo stesso tempo amministrava una società di produzione di parquet destinato al mercato italiano e portoghese, sita sempre in Rio Branco.

Nell'anno 2010 trasferiva il ristorante a Vitoria (ES) e successivamente a Pedra Azul sulla montagna Capixaba.

Ha partecipato a vari eventi gastronomici dando "aula show" tra i quali Festival Capixaba de frutos do mar a Iriri e a Santa Teresa.

Oltre al ristorante è proprietario di una ditta che produce pasta all'uovo artigianale con la marca "Antico Patificio Nonna Nziata", pasta prodotta rispettando tecniche antiche della Città di Campofilone.

Importa vino dall'Italia con preferenza prodotti nella regione Marche.