

Il 26 marzo 2018, nell'ambito dell'Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell'alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot, Michelin assegna il premio Chef Donna 2018 a Fabrizia Meroi, Ristorante Laite, Sappada (UD), una stella Michelin dal 2002.

Fabrizia ha due grandi amori, strettamente legati: la famiglia e la cucina. La cucina, imparata dalla mamma e dalla nonna materna, è sempre stata per lei la quotidianità. Dal papà ha ereditato il senso del dovere, "quello che ti dice di restare in cucina anche 12 o 15 ore".

Fabrizia si definisce "cuoca autodidatta". I suoi anni di formazione in Friuli, Veneto e Carinzia hanno costruito la sua sapienza gastronomica. I sapori di queste terre e i prodotti di ogni loro stagione caratterizzano i suoi menu, abbinati ai vini scelti con passione dal marito Roberto nella sua cantina.

Nella cucina della casa settecentesca, Fabrizia lavora con semplicità e precisione, regalando una suggestiva esperienza di gastronomia locale dal tocco femminile deciso sia nei sapori sia nei gentili accostamenti. Un'esperienza che ha conquistato gli ispettori come chiunque si sieda a un tavolo delle due romantiche stube del Laite.