



**IDENTITÀ**  
**GOLOSE** *web*  
Magazine  
internazionale di cucina

**PARMIGIANO  
REGGIANO**

**ACQUA PAI**  
THE FINE DINING V  
**S.PELLEGRINO**

[Home](#) / [Partners](#) / [Moretti Forni](#)  
/ Mirko Febbrile, lo chef italiano che ha conquistato Singapore è

19-02-2024

# Mirko Febbrile, lo chef italiano che ha conquistato Singapore è stato il primo a portare serieX Moretti Forni in Asia

Intervista con il  
cuoco pugliese  
che, dopo aver  
conquistato una  
stella Michelin a  
25 anni, sta  
raccolgendo un



ULTIMI ARTICOLI  
PUBBLICATI



18-01-2024

**SIGEP 2024 a Rimini: le  
attività di Moretti Forni, nel  
segno dell'innovazione**



19-07-2023

**Ivano Veccia: le sue nuove  
pizze da Allegriò a Roma**

# grande successo con un format più casual, chiamato Fico



Un cuoco di poco più di trent'anni, con già una stella Michelin nel suo palmarès, e un nuovo ristorante di cucina italiana a Singapore, chiamato [Fico](#), che raccoglie molto successo e promette di crescere ed evolversi ancora: parliamo del barese **Mirko Febbrile**, classe 1991, appassionato interprete dello stile e del gusto italiano in un paese che ha conosciuto quando era ancora un ragazzo, alla ricerca di una carriera che è presto diventata realtà. E che l'ha portato a essere il primo chef in Asia ad affidarsi alla tecnologia [Moretti Forni](#). [Fico](#) è infatti il primo ristorante in cui è stato installato un forno [serieX](#), che con la sua tecnologia innovativa imposta in modo autonomo il ciclo di cottura ideale, rendendo la cottura perfetta, accessibile a qualsiasi utilizzatore, ma anche sostenibile. Infatti [serieX Moretti Forni](#) garantisce il più basso

## nascono con la cottura perfetta Moretti Forni



05-07-2023

Nei dolci di Roberto Miranti si incontrano classicità e modernità. Con le cotture perfette Moretti Forni



06-06-2023

Antonio Bachour, una questione di eclettismo: il super pasticciere racconta il suo amore per Moretti Forni



24-05-2023

Massimo Bosco: la via sarda alla pizza d'autore passa per la cottura perfetta Moretti Forni



12-05-2023

impegno energetico, grazie a una riduzione dei consumi del 45%.



Il primo **serieX Moretti Forni** in Asia è a **Fico**, Singapore  
Foto di **Jeremy Holden**

Ma come si diventa uno dei giovani chef più apprezzati e acclamati sulla scena di Singapore? **Mirko Febbrile** racconta la sua storia nel modo più semplice e naturale possibile: «Ho frequentato l'alberghiero perché fin da piccolo, ispirato da due nonne che erano le cuoche più eccezionali che abbia conosciuto, avevo la passione per questo lavoro. E poi ho fatto tanta gavetta, partendo dalle cucine del McDonald's, proprio da quelle: era vicino all'università, così potevo studiare e intanto continuare a lavorare. Poi un mio amico, che oggi è uno chef di **Fico**, è andato a Singapore a lavorare, me ne ha parlato... e sono partito anche io».

«Volevo viaggiare, volevo conoscere – ci racconta ancora **Febbrile** – anche se non sapevo nulla di Singapore, mi sono deciso a partire. Mi ero dato dei

**Frolla: il Microbiscottificio che unisce bontà e inclusione sociale si affida alla tecnologia Moretti Forni**



12-04-2023

**L'eccellente Alessandro Scuderi, pizzaiolo e imprenditore, che fa collezione di forni Moretti**



22-02-2023

**Verso a Milano: la cucina vera e concreta dei fratelli Capitaneo sfrutta le cotture perfette Moretti Forni**



28-12-2022

**Davide Samarani: a Orzinuovi, con Masa Experience, cresce un giovane pizzaiolo**

<<12345>>

SEGUI IDENTITÀ WEB SU



tempi, mi ero detto che nel giro di cinque anni volevo essere in grado di aprire un mio ristorante, per farmi conoscere e potermi affermare con le mie idee: quattro anni e mezzo dopo sono riuscito a rispettare questo obiettivo, assumendo fin dall'apertura il ruolo di executive chef di un nuovo ristorante, che si chiamava **Braci**. Nove mesi dopo ci hanno dato una stella Michelin».



La sala interna di **Fico**

Un traguardo senza dubbio importantissimo, e raro, per uno chef che allora, nel 2017, non aveva ancora compiuto 26 anni. Sono seguiti anni di grande lavoro e di ottimo successo, poi però **Febbrile** ha sentito il bisogno di fare un passo ulteriore verso l'indipendenza, verso la possibilità di esprimere fino in fondo la propria identità gastronomica. «E' stata l'esperienza che mi ha cambiato la vita, rifarei tutto altre dieci volte, ho imparato tantissimo di me e di questo lavoro. Però stavo crescendo come persona e come professionista, sentivo il bisogno

## RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

[Dall'Italia](#)

[In cantina](#)

[Ricette d'autore](#)

[Carlo Mangio](#)

[Dal Mondo](#)

[Primo piano](#)

[Identità Golose Milano](#)

[Mondo pizza](#)

[Affari di Gola di Paolo Marchi](#)

[Zanattamente buono](#)

[Dolcezze](#)

[Hôtellerie](#)

[IG2021: il lavoro](#)

[In libreria](#)

[Cibi Divini](#)

[Visualizza l'elenco completo](#)



di avere un ristorante che evolvesse con me, mentre mi rendevo conto di essere almeno in parte limitato nella mia creatività dal fatto che dovevo portare risultati e dovevo confermare i riconoscimenti che avevo ottenuto. A darmi la spinta definitiva per immaginare una nuova avventura è stato il Covid: siamo rimasti due mesi a casa e in quel periodo, come è successo a tanti, ho avuto il tempo di mettermi al computer e iniziare a concepire un progetto nuovo, che parlasse veramente di me».



I tavoli nel dehors

Mentre progettava questa nuova avventura, **Mirko Febbrile** ha anche avuto modo di liberarsi completamente della casacca da chef stellato, guidando per qualche mese un pop-up in cui ha interpretato la cucina della sua Puglia in versione street food: «In parte avevo bisogno di disintossicarmi dalle formalità del fine dining, però è importante anche sottolineare che a Singapore questo tipo di format di ristorazione è davvero cruciale, chiunque qui può mangiare cose deliziose

spendendo anche molto poco. Ho trovato un legame molto forte tra le immagini, pescate dai miei ricordi, delle signore che all'Arco Basso di Bari si mettevano a fare le orecchiette, e quelle delle signore che vedevo per le strade di Singapore, fuori dai loro negozi, a tagliare verdure e peperoncino e altri ingredienti per preparare le loro specialità».



Intanto si stava sviluppando l'idea più importante, quella del nuovo ristorante. Che, inizialmente, nei progetti di **Febbrile**, doveva di nuovo cercare di interpretare il format del fine dining, con un approccio più casual. Poi però qualcosa è cambiato: «Avevo trovato i giusti partner per realizzare il mio ristorante, che poi è il gruppo *The Lo & Behold*, e avevamo individuato il luogo perfetto. Poi, siccome quel luogo era di proprietà governativa, per averlo dovevamo aspettare i tempi di una complessa gara di appalto. Ci abbiamo messo circa due anni per averlo a nostra disposizione, ed è lì che, a settembre 2024, nascerà finalmente il mio ristorante fine dining. Nel frattempo ho iniziato a pensare a un format diverso,

più casual, più dedicato all'idea di proporre una cucina italiana senza compromessi. Un locale dove avrei potuto mangiare ogni giorno, con piatti dalla chiara identità pugliese. Nei miei primi programmi, questo format doveva nascere dopo aver realizzato il ristorante più formale, poi però abbiamo trovato una location bellissima, davanti al mare, nel parco più grande della città, East Coast Park. Sono rimasto folgorato: il mare, un giardino di bouganville sul lato sinistro, una struttura che con le sue colonne mi ricordava una masseria. Era esattamente quello che volevo».



Il team di **Fico**

Così, poco meno di un anno fa, è nato **Fico**, dove l'anima pop, e profondamente pugliese, di chef **Febbrile** ha trovato la sua casa più accogliente: «Non volevo assolutamente un ristorante di cucina italiana "generica", con pizza pasta e tiramisù. Volevo un'identità chiara e mia, quindi sono partito dalla cucina regionale pugliese, da ricette molto classiche come le orecchiette con le cime di rapa,

per poi gradualmente aggiungere anche un'anima più moderna, che guarda al futuro senza mai dimenticarsi delle radici. Le tecniche che usiamo sono certamente più contemporanee rispetto a quello che faceva mia nonna: a me non piace parlare di "cucina della nonna", ma quella tradizione passa attraverso di me, la sento profondamente mia e la porto con me nel 2024 a Singapore. Il successo di **Fico** credo stia nella capacità di unire questa modernità a qualcosa di molto confortevole, che mette a proprio agio chiunque si sieda a uno dei nostri tavoli. Oltre a questo c'è anche la grande cura che abbiamo dedicato al design, le piastrelle di terracotta pugliese, le luci che richiamano le luminarie della Puglia...>>.



*Focaccina con pomodori San  
Marzano*

Foto di **Jeremy Holden**



*Focaccina con pomodori gialli del  
Piennolo*

La grande attenzione ai dettagli, non solo estetici, applicata nella creazione di **Fico**, ha portato anche alla scelta di affidarsi alla tecnologia **Moretti Forni**, con il primo **serieX** installato in un ristorante in Asia: «Conoscevo l'azienda **Moretti Forni**, ma non conoscevo un forno così all'avanguardia come **serieX**. Nei miei progetti, come dicevo, non c'era la pizza, perché non sentivo nessun legame con la Puglia e volevo evitare una scelta ovvia per un format casual di cucina italiana. Per richiamare l'identità pugliese, fin dall'inizio avevo in mente una **Focaccina**, che poi è diventato un nostro classico, ma sapevo di aver bisogno di un forno che potessi sfruttare anche per molte altre cose. La grande versatilità di **serieX** è stata quindi la prima caratteristica che mi ha guidato in questa scelta, poi però se ne sono aggiunte altre».





Foto di **Jeremy Holden**

«Tra queste – continua **Febbrile** – c'è sicuramente la grande attenzione nel rendere migliore la vita di chi lavora quotidianamente con quel forno: la sua straordinaria autonomia, con gli algoritmi che lavorano per te, permette a chi segue le cotture di potersi dedicare anche ad altro, aumentando decisamente la produttività. In un ristorante che in media fa 100–150 coperti per ogni servizio, poter contare su uno strumento che immagazzina con precisione tutte le tue ricette e mantiene costantemente la medesima qualità di cottura cambia sostanzialmente il tuo lavoro. Avere un **serieX**ti permette poi di giocare, di sperimentare: al momento stiamo facendo degli esperimenti sul panettone, per il prossimo Natale, poi ci cuociamo il nostro pane, ma ci cuciniamo anche il pesce al cartoccio... Dalle cose più tecniche nel campo dei lievitati e della panificazione, a quelle più semplici di cucina e gastronomia, questo forno ci garantisce sempre cotture perfette, è la sua meraviglia. Se ci