



Chef stellati Tre cuochi dal curriculum di tutto rispetto

Una serata in buone mani ... «stellate»

Salvatore Morello (Inkiostro). Paolo Barrale (Aria Restaurant) e Irene Tolomei (Aroma)

Tutti i protagonisti della cena a sei mani, che si è svolta all'Inkiostro di Parma, provengono da ristoranti premiati con la stella Michelin e vale la pena di conoscerli meglio. A cominciare da Salvatore Morello, chef dell'insegna ducale. Classe 1985, originario di Catanzaro, dopo la formazione alberghiera, ha esordito con il maestro Peppino Sirianni, presso il quale è ritornato dopo varie esperienze nel Settentrione, per poi trasferirsi a Berlino al bistellato Fischer Friz in the Regent Hotel. Dopo altre tappe a Berlino e importanti stage in Francia dai tristellati Alain Ducasse e

Paul Bocuse, è approdato al Davinci a Koblenz. Salde basi classiche e la capacità di far proprie le tecniche più disparate sono le colonne portanti della sua cucina elegante, sia alla vista sia alla prova d'assaggio, in grado di ricondurre all'armonia la molteplicità di ingredienti della composizione. Irene Tolomei, classe 1996 è nata a Roma ed è laureata in Scienze Biologiche. Nel 2018 è arrivata in finale alla sesta edizione di "Bake Off Italia - Dolci in Forno", il talent show condotto da Benedetta Parodi. In seguito ha frequentato la scuola professionale **Cast Alimenti** di Brescia. Tra le sue

esperienze a Roma, ricordiamo quella presso il Mediterraneo del Maxi di Roma, per poi approdare alla corte di Antonino Cannavacciuolo nel tristellato Villa Crespi, Finalista Chococake Award 2019, vincitrice del premio "Emergente Pastry dv. 2021", oggi è la Pastry Chef del Ristorante Aroma situato nella Capitale ed è docente presso l'Italian Chef Academy. Su Instagram è conosciuta come @ireninsky per le sue creazioni golose. Paolo Barrale, chef di Aria Restaurant di Napoli, è originario di Cefalù e lì, nella sua città natale, si è diplomato all'Istituto alberghiero. Il suo percorso formativo vanta

una serie di esperienze di livello tra cui citiamo la Pergola al Rome Cavalieri dove, alla corte di Heinz Beck, ha ricoperto il ruolo di Chef de Partie entremetier e Pâtissier e la Torre del Saracino sotto la guida di Gennaro Esposito. Nel 2005 è arrivato a Feudi di San Gregorio, presso il ristorante della nota casa vitivinicola dove è rimasto sino al 2018 proponendo una cucina capace di far dialogare spunti classici e tradizionali con tecniche innovative. Cura estetica e piacevolezza del gusto vanno a braccetto nei suoi piatti.

E. T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176