

Il Gordon Ramsay italiano è uno chef del lago d'Orta

Pubblicato: Lunedì 17 Dicembre 2012



Il Gordon Ramsay italiano sarà **Antonino Cannavacciuolo**, chef stellato del Ristorante Hotel Villa Crespi di **Orta San Giulio**. È lui lo chef scelto per la serie "**Cucine da incubo**" dedicata al nostro paese. La produzione del programma di Fox International Channels Italy, sarà realizzata da Endemol Italia ed è basata sul format "Kitchen Nightmares". La nuova serie sarà in onda su Fox a partire dalla prossima primavera.

Chi è Antonino Cannavacciuolo (la sua presentazione dal sito <http://www.magazine.villacrespi.it>)

Chef patron del Ristorante Hotel Villa Crespi ad Orta San Giulio, pluripremiato con due stelle Michelin, e riconoscimenti nelle guide italiane più importanti che lo annoverano tra gli chef più distinti. Un uomo, un ragazzo dal temperamento forte e determinato...allegria, costanza, passione, istinto. Un artista: si destreggia con abilità giocando con i prodotti della Sua amata terra partenopea, integrandoli, mixandoli e combinandoli con quelli Piemontesi, terra del suo amore, terra di sua moglie. Niente limiti, niente scrupoli, osa, cambia, tenta...un crescendo di approvazioni, consensi e sorrisi da parte dei commensali: il regalo per lui più grande. Ascolta consigli, accetta le critiche e non lascia nulla al caso, la cosa più importante per lui è che il messaggio dei suoi piatti venga compreso. Le presentazioni delle sue creazioni, sono il suo modo di comunicare quello che sente, la sua interiorità, la sua arte. Chi con una canzone, chi con una poesia, chi con film...lo Chef Antonino Cannavacciuolo è un artista che coinvolge gli spettatori con i colori, gli accostamenti ed i sapori. Non abbandona la tradizione e la semplicità dei sapori, cucina mai banale, sempre sorprendente, utilizzo di materie prime d'eccellenza fuse tra il passato ed il presente per una cucina mediterraneo -creativa d'eccellenza. Non scorda mai le sue origini, il duro inizio nelle cucine, la "gavetta"; la determinazione a crescere, la volontà di imparare; nel 2000 ha effettuato importanti stage in rinomati ristoranti francesi come l'"Auberge de l'Ille" 3 stelle Michelin a Illerhausen e il "Ristorante Buerehiesel" sempre 3 stelle Michelin. E poi la fermezza, la tenacia, la costanza...una ricerca continua, volontà di sorprendere e sorprendersi, giocando, ispirandosi, crescendo, e come il suo amato mare, in costante fermento e movimento...il bello, è, che non ha ancora finito!

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

