



Search...



NAPOLI POST

Notizie e Approfondimenti da Napoli e dintorni



0°C Can't get any data.

CHEF, ROBERTO ALLOCA al Marennà



È Roberto Allocca il nuovo Executive Chef di Marennà, il ristorante all'interno della cantina Feudi di San Gregorio, che riaprirà il 21 novembre.

Allocca, napoletano ma avellinese di adozione, classe 1980, ha sempre lavorato in ristoranti stellati di primissimo piano.

Inizia la sua carriera nel 2001, a fianco dello chef Enrico Derflinger de La Terrazza dell'Hotel Eden di Roma, una Stella Michelin. Nel 2003 lo chef Alfonso Iaccarino lo vuole al ristorante Don Alfonso 1890, due Stelle Michelin, prima come capo partita e poi come Sous-Chef. Nel 2005 lascia il golfo di Napoli per il Marennà, il ristorante stellato della cantina Feudi di San Gregorio, dove rimarrà per sette anni. Un crescendo professionale che lo ha portato a perfezionare la propria tecnica e a sviluppare un proprio rapporto selettivo con le materie prime del territorio, fino a regalarli nel 2011 i titoli di Miglior Chef Emergente della Campania, del Sud Italia e infine d'Italia. Nel 2012 Allocca inizia un'esperienza lavorativa presso Palazzo Sasso al Ristorante Rossellinis, due Stelle Michelin, a Ravello, accanto allo chef Pino Lavarra, dove rimarrà per tutto l'anno successivo quando diventa Executive Chef al Boutique Hotel Relais Blu di Massa Lubrense, dove nel novembre 2014 – a soli tre anni di distanza dalla nomina di miglior chef emergente d'Italia – raggiunge il prestigioso traguardo della sua prima Stella Michelin, a dimostrazione della bontà del percorso intrapreso e delle proprie scelte stilistiche.

Dopo quasi sette anni, Allocca ha deciso ora di tornare al Marennà, affascinato da un progetto di racconto del territorio e delle sue materie prime che abbraccia la sua filosofia e dalla sfida di una cucina volta a mettere al centro il vino.

LA SFIDA – Il progetto Marennà è caratterizzato dal forte profilo territoriale e incentrato sul vino. Si vuole raccontare l'Irpinia in modo nuovo e diverso; una sfida che il presidente di Feudi di San Gregorio, Antonio Capaldo, ha deciso di condividere con Roberto Allocca, profondo conoscitore delle materie prime locali e dedito alla loro sperimentazione e valorizzazione nel rispetto delle antiche tradizioni. "Tomare a casa per raccontare, attraverso i miei piatti, il mio personale percorso e il territorio dal quale provengo è stata la molla che mi ha spinto ad accettare questa proposta – spiega lo chef Allocca – Stiamo facendo una profonda ricerca affinché i nostri ingredienti parlino la stessa lingua dei vini della cantina per aumentarne la portata del racconto". Sulla stessa lunghezza d'onda il presidente di Feudi di San Gregorio, Antonio Capaldo: "Siamo contenti di riaverlo con noi alla guida della cucina di Marennà. Ci siamo ritrovati su un nuovo progetto che vuole dare centralità al vino ed esprimere il territorio attraverso le sue eccellenze".

LE PROPOSTE – Stella Michelin dal 2009, Marennà sarà un innovativo laboratorio di sapori territoriali in sinergia con

SEGUICI SU



NAPOLIPOST SU FACEBOOK

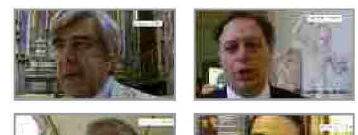


Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

VIDEOS

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



gli altri progetti di ricerca di Feudi di San Gregorio, che spaziano dall'orto aziendale ai formaggi Carmasciando - prodotti in alta Irpinia- fino ai vini sperimentali FeudiStudi in tiratura limitata. All'interno di Marennà gli spazi sono stati profondamente riprogettati per dare centralità al vino e per offrire diverse proposte eno-gastronomiche alla clientela. Si passerà dal menu degustazione a quello alla carte col supporto dei sommelier di sala, dagli eventi collettivi per gli amanti dei formati speciali e delle verticali (che potranno essere ospitati nel nuovo "teatro del vino" con oltre 600 vini in carta) fino all'aperitivo al bancone con degustazioni di vino o cocktail accompagnato dalle proposte estemporanee della cucina.

IL RISTORANTE – Per valorizzare il nuovo progetto anche nella location, è stato chiamato Roberto Liomi, architetto e designer -già autore nella sua attività di una vera e propria "rivoluzione" storica nell'ideazione di ristoranti- che ha riprogettato gli spazi interni per annullare ogni barriera possibile tra cucina e natura, offrendo così agli ospiti un viaggio immersivo dal terroir al piatto. L'architetto ha mantenuto la cucina a vista e la sala con le grandi vetrate sulle vigne del Patrimo progettate a suo tempo da Hikaru Mori, ma allo stesso tempo ha completamente trasformato gli interni, creando un vero e proprio "teatro del vino" per ridare centralità al vero protagonista del luogo.

Commenti

commenti

No related posts.

TAGGED chef executive marennà roberto allocca

ARTICOLI SIMILI



ULTIMISSIME

Aprile 09, 2018

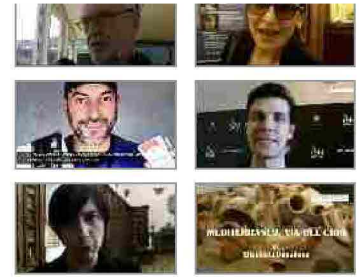
Igino Massari, un dolce per Napoli: Sole di Napoli

LOVE&SCAMPIA
 1 UOVO DI CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE
 INTERAMENTE REALIZZATO A SCAMPIA - 800g
 1 LIBRO "MAMMA UOVO"
acquistando quest'uovo sentiti l'associazione AVEP del reparto oncologico dell'Ospedale "Pasciale" di Napoli
€ 20,00

DI CHE PASTIERA SEI FATTO
 1 TIPICA PASTIERA NAPOLETANA ARTIGIANALE
 INTERAMENTE REALIZZATA A SCAMPIA - 800g
 1 LIBRO "CAMPANIA LA TERRA DEI CUOCHI"
€ 15,00

COLOMBA DEI FRATELLI CERVI

ULTIMARTICOLI



1/84 [Successivo](#)


[Visualizza altri video](#)


SPOSTARSI A NAPOLI


- Aeroporto di Capodichino
- Porto di Napoli
- Trentitalia
- Autobus & tram
- MetroNapoli
- Taxi


ULTIMI ARTICOLI


LE NEWS PIÙ VISTE

- 

Gennaio 30, 2019
Genovese Mediterranea o Genovese di Palamita
- 

Dicembre 27, 2018
RAVELLO in musica
- 

Dicembre 26, 2018
Ritorno alle origini di Anthony Martone
- 

Dicembre 24, 2018
Pompei, ritorna il Theatrum Mundi
- 

Dicembre 24, 2018
Scampia, i bimbi recitano Serao e Croce

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.