

il Mangelo

la guida ai ristoranti scritta da chi va al ristorante

Parola di Chef: Vincenzo Baciotterracino



Vincenzo Baciotterracino - George's Restaurant - Napoli

19 dicembre 2012

Diventare chef: sogno nel cassetto o caso della vita? Semplicemente una vocazione, quindi un caso della vita, che si è trasformato in una passione e, al tempo stesso, nel privilegio di poter lavorare come Chef. **All'origine di un nuovo piatto**

folgorazione o sperimentazione? Folgorazione con rispetto della semplicità e attenzione all'autenticità dei piatti della tradizione.

Tre ingredienti che non possono mancare nella sua cucina Non possono mancare amore, passione e fantasia. Oltre a pesce azzurro, erbe aromatiche mediterranee e la pasta di Gragnano.

Ha un 'assaggiatore' di fiducia? Mi confronto sempre con i miei collaboratori, che sono sempre una valida risorsa per poter dare il massimo in cucina.

In un piatto è meglio un ingrediente in più o uno in meno? Meglio un ingrediente in meno.

Stagione preferita in cucina? La primavera.

Un suo piatto memorabile? Pizzelle e foglie.

Nel menù ha mai osato? Assolutamente sì!

Progetti per il futuro? Non fermarsi mai, continuare ad apprendere giorno dopo giorno.

La sua filosofia in cucina? Una cucina territoriale rivisitata.