CUCINA E VINI
Bimestrale
Damar 2010

News

ARIA DI NOVITÀ AL GRAND HOTEL PARKER'S DI NAPOLI: IN CUCINA ARRIVA DOMENICO CANDELA

due stelle parigino del circuito dei Relais & Châteaux, e successivamente lavorando presso il Relais & Châteaux Pavillion Ledoyen sempre a Parigi, il tre stelle Michelin di Yannich Alléno. Ma l'arrivo dello chef Candela è solo uno dei segni di grande cambiamento che stanno interessando il Grand Hotel Parker's. Da oltre un anno, infatti, lo storico hotel napoletano è protagonista di un'importante opera di ristrutturazione e dopo la recente inaugurazione del sesto piano seguirà l'apertura in autunno del Bistrot&American Bar al piano della *lobby*, con una nuova brigata, a seguire saranno completati gli altri spazi e le *suite*. Dietro la bella facciata liberty, emblema dell'hotel e che per secoli ha affascinato i viaggiatori, pulserà un albergo contemporaneo, elegante e innovativo, al passo con le nuove esperienze di viaggio.
Info: www.grandhotelparkers.it

Giovane, napoletano, con un bagaglio di esperienze internazionali. Eccole le carte vincenti di **Domenico Candela**, classe ottantasei, il nuovo chef del **Grand Hotel Parker's di Napoli**. Lo storico cinque stelle lusso del capoluogo partenopeo, icona di accoglienza dal 1870, ha da poco inaugurato il nuovo **George's restaurant** dopo un'imponente ristrutturazione dell'intero sesto piano e affida la direzione della cucina al trentaduenne Candela. Estro creativo, stile elegante di formazione d'Oltralpe e piena padronanza delle tecniche rappresentano la cifra stilistica dello chef. Ogni piatto è il risultato di influenze e contaminazioni regionali e internazionali assimilate nel corso della sua già lunga e significativa carriera. Domenico si forma in giro per l'Italia al fianco di grandi chef stellati del calibro di Antonio Guida al ristorante Il Pellicano, di Stefano Mazzone al Grand Hotel Quisisana di Capri, di Nigro Damiano nelle cucine dell'hotel cinque stelle lusso Relais Villa d'Amelia, dello stellato Enrico Bartolini del ristorante Devero, grandi maestri dai quali apprende le tecniche dell'alta gastronomia e i segreti della cucina *gourmet*. È però in Francia che Domenico completa la sua formazione entrando a far parte prima della brigata di Alain Solivérès a Le Taillevent Restaurant, il