

Metropolis **caffè motta**

Festa a Vico
Le giovani promesse
di una cucina tradizionale

126 anni della Federico II
Savio e cultura
nel Monumento d'Italia

Druga dello stupro
Scatta la retata
Sette arresti

Torre del Greco, 7 arresti
Opere pubbliche ai clan

Rackett sui proventi delle truffe
Il «365» pagava tasse ai Cesariano

Blitz dei Nas
nelle peschierie
Mulle e sigilli

Le Fer
FRIZIONI

Crisi Whirlpool
Lemmesima
promessa
di Di Maio

Vigili, altro caos
si ritorna
in Tribunale

Cumorra, mazzata ai Fabbrocino
Quasi 70 anni di cella ai ras

Circum lamaca
Sos al ministro
-Exit i disastri-

5 giugno 2019

Gusto



L'evento | Chef in rampa di lancio
Alla kermesse di Gennaro Esposito
dieci tra i migliori talenti italiani

Festa a Vico, le giovani promesse della cucina

Domenico Candela chef del George, il fine dining restaurant del Grand Hotel Parker's di Napoli, è stato ieri a "Festa a Vico" per il pranzo "Una promessa è una promessa" riservato a soli dieci giovani chef tra i più promettenti dello scenario nazionale. Un appuntamento tra i più esclusivi della celebre kermesse cultural gastronomica ideata e curata da Gennaro Esposito, Due Stelle Michelin.

Dalle ore 12.15, nelle cucine della Torre del Saracino di Seiano, i migliori giovani talenti della cucina italiana si sono confrontati tra loro ai fornelli: ogni chef invitato ha avuto modo di preparare un piatto che più lo rappresenta e in sala erano presenti solo giornalisti del settore.

Domenico Candela ha presentato "Ghiandola", Animella di vitello cotta in estrazione di gamberi rossi di Mazara, barba di frate e dashi agrumato.

Il piatto è stato accompagnato dal Falerno del Massico Rosso Dop 2014 di Villa Matilde Avallone, l'azienda della famiglia Avallone che è anche proprietaria dello storico cin-

que stelle L napoletano.

Domenico Candela, classe '86, napoletano, è da gennaio 2018 lo Chef del nuovo George del Grand Hotel Parker's di Napoli.

Rigore, estro creativo, stile elegante di formazione di Oltralpe e piena padronanza delle tecniche sono le carte vincenti di una cucina che si muove tra materie prime del territorio e ingredienti internazionali.

Cresciuto in Italia al fianco di grandi chef stellati del calibro di Antonio Guida al Ristorante Il Pellicano di Port'Ercole, di Stefano Mazzone al Grand Hotel Quisisana di Capri, di Nigro Damiano nelle cucine dell'Hotel 5 stelle L Relais Villa d'Amelia di Cuneo, di Enrico Bartolini del Ristorante Devero a Cavernago di Brianza, Domenico Candela completa la sua formazione in Francia.

Dove entra a far parte prima della brigata di Alain Solivérès, Due Stelle Michelin, presso il Relais & Châteaux Le Taillevent Restaurant a Parigi e successivamente al Relais & Châteaux Pavillon Ledoyen Alléno, sempre a Parigi, sotto la guida dello Chef Yannich Alléno, Tre Stelle Michelin.

METROPOLIS
Citypress



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi