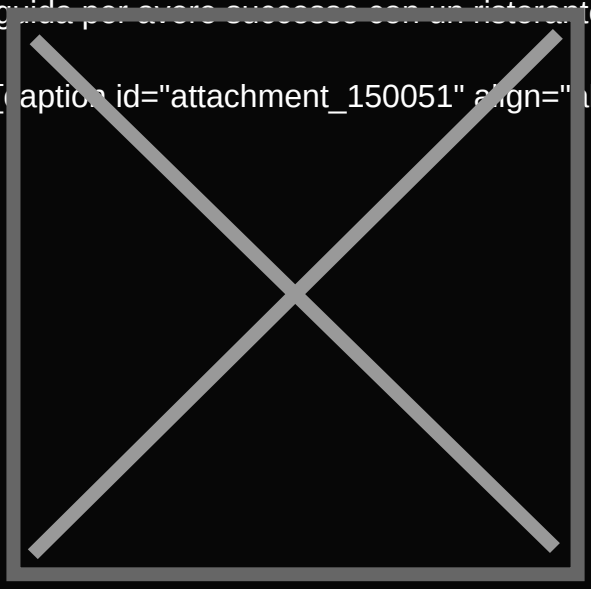
Fabio Francone, Just Cavalli: Dobbiamo tenere alto il valore del cibo

just-cavalli1-4fb45ae7

Lo chef **Fabio Francone** non ha dubbi: a fare la differenza sono qualità delle materie prime e prodotti freschi. Formatosi nelle brigate di Fabrizio Ferrari, Vincenzo Marconi e Gianni Tancredi, da quasi dieci anni Fabio Francone è responsabile della cucina del **Just Cavalli di Milano** e qui traccia le linee guida per avere successo con un ristorante all'interno di un disco cocktail bar.

[caption id="attachment_150051" align="aligncenter" width="300"]



Crostatina alle fragole e crema chantilly[/caption]

Fabio Francone, quali sono le qualità necessarie per emergere come chef?
Rimanere sempre al passo con le tecniche culinarie e seguire corsi di aggiornamento tenuti da chef accreditati.

[caption id="attachment_150040" align="aligncenter" width="300"]



E come si fa ad avere successo con un ristorante inserito in un locale notturno come il Just Cavalli?
Bisogna offrire la massima qualità.

Che cosa significa, concretamente?
Tenere alto il valore del cibo. Io, per esempio, sono un convinto sostenitore dell'impiego di prodotti freschi. Secondo me, bisogna rispettare i tempi della natura per ottenere piatti perfetti.

Chi sono i tuoi chef di riferimento in Italia?
Il mio punto di riferimento è **Antonino Cannavacciuolo**, che stimo per la sua proposta di cucina mediterranea elegante e raffinata.