Stella Michelin a Domenico Candela, chef del George Grand Hotel Parker’s

Domenico Candela, chef del ristorante **George** del **Grand Hotel Parker’s di Napoli**, fa il suo ingresso nel firmamento delle **stelle Michelin**.

[caption id="attachment_167608" align="alignright" width="300"]



Ristorante George[/caption]

A un anno dall’apertura del nuovo George, al sesto piano dello storico cinque stelle partenopeo, arriva dunque la Stella Michelin a premiare il progetto dei fratelli **Avallone** che investono nella città e nell’albergo di famiglia icona di accoglienza dal 1870.

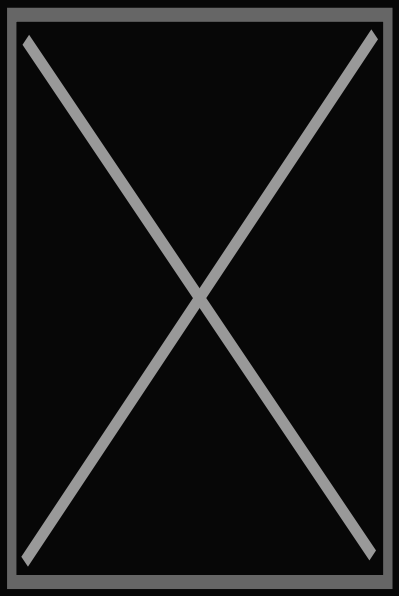
Classe ’86, napoletano, Domenico Candela è arrivato a gennaio 2018 a guidare la brigata e il nuovo corso del George portando a Napoli il suo bagaglio di esperienze e formazione maturato in prestigiose cucine italiane ed internazionali, tra cui quelle dei pluristellati Alain Solivérès prima e Yannich Alléno poi.

Un forte rigore, stile e padronanza delle tecniche nonché delle materie prime connotano la sua cucina che porta in tavola piatti come lo **Spaghetto ai sette pomodori** e come la **Terrina di foie gras delle Landes con alghe mediterranee e sakè**. Il suo ritorno a Napoli, dopo dieci anni trascorsi in Francia, è stato un ritorno alle origini, ai piatti della memoria, alla cucina solare del Sud, al Mediterraneo.

"La stella Michelin a Domenico Candela e al nostro George ci riempie di orgoglio e premia l’impegno, la tenacia e gli investimenti fatti, tutti nella direzione dell’eccellenza che questa città merita", commenta **Salvatore Avallone** che, con le sorelle Cesira, Bice e Maria Ida guida l’albergo di famiglia.

La Stella Michelin al George apre le celebrazioni del 2020, l’anno del 150esimo anniversario del Grand Hotel Parker’s che, dal 1870, scrive con eleganza la storia dell’accoglienza a Napoli. In queste stanze affacciate sul golfo hanno soggiornato illustri viaggiatori da Virginia Woolf, Oscar Wilde e George Bernard Shaw, a Sofia Loren, Bono Vox degli U2 e Rupert Everett.

Domenico Candela

[caption id="attachment_167609" align="alignleft" width="200"]  Domenico Candela[/caption]

Domenico Candela è 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 **Damiano Nigro** nelle cucine dell'Hotel 5 stelle Relais Villa d’Amelia di Cuneo, di **Enrico Bartolini** del Ristorante Devero a Cavenago di Brianza, 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 Pavillion Ledoyen Alléno, sempre a Parigi, sotto la guida dello chef **Yannich Alléno**, tre Stelle Michelin. Da gennaio 2018 è nel team del Grand Hotel Parker’s di Napoli e con la famiglia Avallone che, oltre all’albergo, guida l’azienda vitivinicola Villa Matilde Avallone.

George è il fine dining restaurant aperto a luglio 2018 al sesto piano del Grand Hotel Parker’s, il cinque stelle lusso di Napoli che dal 1870 è icona di charme ed accoglienza. George come **George**

Parker Bidder, il celebre biologo marino inglese che, a fine Ottocento, rilevò la proprietà dell’albergo Tramontano di cui era ospite, trasformandolo nel grand hotel che ancora oggi porta il suo nome. Completamente nuovo nel concept, nella cucina e negli spazi dopo il radicale restyling firmato dallo Studio Pisani Morace di Napoli, che sta cambiando volto allo storico hotel senza tradire il fascino senza tempo della dimora d’epoca, George ha la grande cucina a vista e terrazza spalancata sul golfo. Elementi di design contemporaneo convivono con le poltroncine e i tavoli originali, alleggeriti e rivisitati nei tessuti e nelle finiture.