Giuseppe Calvaruso è il nuovo resident chef del bistrot del Charleston Cafè

20240507121219giuseppecalvaruso-543fd11b

Giuseppe Calvaruso è il nuovo **resident chef del bistrot del Charleston Cafè**, spazio nato all'interno dello storico locale palermitano fondato nel 1967. Calvaruso lavorerà in stretta collaborazione con **Gaetano Verde,** executive chef del ristorante ospitato al piano superiore della struttura.

Nato nel 1989 a Palermo, Calvaruso ha intrapreso il percorso culinario nel 2007, lavorando prima nella sua città natale e poi all'estero, trascorrendo un periodo presso l'**Hotel Beau Rivage Palace** di Losanna, in Svizzera. In seguito ha consolidato le abilità gastronomiche presso alcuniristoranti nazionali e al fianco dello chef stellato **Ciccio Sultano**, prima al San Corrado di Noto e poi al Duomo a Ragusa Ibla, dove ha lavorato per tre anni come sous chef e ha maturato una profonda comprensione della cucina siciliana.

La filosofia culinaria di Calvaruso si basa sulle emozioni che scaturiscono dal territorio siciliano per creare **piatti che raccontino storie e suscitino ricordi**. Il suo obiettivo infatti è offrire **un'esperienza culinaria autentica e appagante**, che soddisfi sia il corpo che l'anima.

Come resident chef del bistrot del Charleston, che **ha riaperto i battenti a dicembre scorso** dopo un periodo di ristrutturazione, Giuseppe Calvaruso manterrà la tradizione del ristorante, reinterpretando i grandi classici come la **Melanzana Charleston** e gli **Involtini di Pesce Spada** con un tocco contemporaneo, dando spazio anche ai crudi di mare con una proposta di Plateau. Inoltre presenterà **alcune sue creazioni personali** come la minestra di pasta all'aragosta e la tagliatella di seppia, che raccontano la visione gastronomica e l'amore per la cucina siciliana, oltre a **un'offerta specifica di proposte per l'aperitivo**, in abbinamento al signature cocktail del Charleston.

“Il mio desiderio di diventare chef è nato proprio qui, tra queste mura, e oggi posso finalmente dare un contributo personale al nuovo progetto" ha detto lo chef siciliano.