Lo Chef Felice Lo Basso: «Portate i clienti in cucina». Il video

felice-lo-basso-073118ed

Lo chef pugliese **Felice Lo Basso**, una stella Michelin, è alla guida del **ristorante Unico di Milano,** al ventesimo piano della WJC Tower al Portello. E svela nella video intervista esclusiva
A contatto con la cucina 3di Mixer i segreti della sua cucina, l'importanza delle cene a quattro mani con i colleghi e il valore di una lunga esperienza nelle cucine al mare e in montagna, nonché... i suoi indirizzi del cuore. «Tra le iniziative di successo, ha funzionato l'idea del tavolo in cucina per 4-8 commensali *(vedi foto a lato)*.
Da noi, una volta sparsa la voce, è diventato il tavolo più ambito. Le ragioni? Credo piaccia perché il cliente oltre alla cena, che da noi è un menù degustazione totalmente a sorpresa, ha la possibilità di dialogare "in diretta" con chi lavora in cucina in un clima di convivialità», osserva con orgoglio Felice Lo Basso. **Per saperne di più, guarda la video intervista esclusiva.**

[embed width="560"]https://youtu.be/zffHRlv_OH8[/embed]

Classe 1973, originario di Molfetta, Lo Basso ha alle spalle 12 anni di lavoro sulle Dolomiti. «La mia cucina è frutto di una contaminazione tra i sapori e le tradizioni pugliesi e quelle altoatesine. Dopo dieci anni passati in montagna sentivo l'esigenza di cambiare e di provare nuove esperienze. Avevo già in animo di cambiare, pensavo a Dubai, ma Milano mi ha convinto soprattutto in relazione a Expo 2015»