La cucina di Giuseppe Iannotti sbarca a Barcellona

head3-5317f79a

La notizia è di quelle ufficiali: Krèsios, il ristorante stellato di Telese Terme (BN), e lo chef Giuseppe Iannotti sbarcano a Barcellona. E precisamente all'interno del centralissimo MercerHotel. Va precisato subito che non si tratta di un trasloco, ma di un matrimonio, tra la filosofia dello chef beneventano e quella della struttura ricettiva spagnola.

Giuseppe Iannotti*«Con questo progetto non si è voluto "duplicare" il Krèsios*– ha spiegato lo chef **Iannotti** – *in quanto al Mercer Barcelona sarà possibile approcciarsi ai piatti collaudati della mia cucina. A Telese porteremo invece avanti quella che potremmo definire la sperimentazione e tutta l'attività di ricerca verso nuove emozioni nel piatto. In pratica il commensale, spostandosi da Barcellona a Telese e viceversa, potrà godere vivere due esperienze differenti accomunate da un'unica mano e dallo stesso stile»*.

«Lo chef Iannotti - ha aggiunto **Francesco Holgado**, general manager del Mercer Hotel Barcelona- *propone una cucina stimolante e innovativa e la conferma di questo la possiamo avere dalla stella che la Guida Michelin ha cucito sulla sua giacca dal 2013 ad oggi»*.

A proposito di Mercer Hotel Barcelona
Mercer Hotel Barcelona è un boutique hotel composto da 28 camere e suite di lusso situato nel cuore del Barrio Gotico. Gli ospiti che desiderano vivere un'esperienza esclusiva ed unica hanno la possibilità di immergersi in un ambiente caratteristico concepito all'architetto Rafael Moneo che ha saputo mantenere le fortificazioni romane esistenti integrandole ad un design moderno e funzionale. El Patio de losNaranjos è lo spazio dove gli ospiti possonofare la prima colazione, il pranzo o accomodarsi per una bevanda rinfrescante in qualsiasi momento della giornata. La terrazza panoramica con piscina è a disposizione anche di chi desidera prendere il sole ed è l'ambiente ideale per un pasto leggero o una cena sotto un cielo stellato. Il cocktail bar e la biblioteca sono invece le ambientazioni perfette per momenti di conversazione.

A proposito di Giuseppe Iannotti e Krèsios

Classe 1982, Iannotti sta dietro ai fornelli da quando di anni ne ha solo 6. Laureando in Ingegneria Informatica decide di tornare al suo vero amore, il cucinare, compiendo una formazione da autodidatta. Giuseppe definisce la sua cucina “di ricerca, piena d'ispirazione, fantasia ed estemporaneità”. Dal 2007 è a capo del Krèsios, prima a Castelvenere e poi, dal 2011 a Telese Terme (BN), meta imprescindibile in un tour enogastronomico in Campania. Nel cuore del Sannio sorge Krèsios: un locale versatile e polifunzionale, con bistrot, cafè, foodstore, cantina, due camere e due suite. La struttura in pietra nasconde all'interno un ambiente moderno, luminoso e minimal che lascia campo libero all'accoglienza e alla scoperta del gusto ricercato ed appagante. Il legame con il territorio da parte dello chef patron Giuseppe Iannotti è vivo, così come la ricerca di materie prime d'eccellenza utilizzate nella sua cucina. Giuseppe Iannotti è il classico esempio di chef imprenditore che si spende a 360° nel proprio lavoro e già da un paio d’anni si è posizionato nello scenario della gastronomia italiana come tipologia di chef esperto, giovane, di bella presenza e comunicatore d’effetto, tutti ingredienti necessari per ottenere una figura professionale al passo con i tempi.