Giovani chef, a Fabiana Scarica il premio Vent'anni di S.Pellegrino

scarica-tiziana-72f32558

E' andato a Fabiana Scarica il premio Vent'anni attribuito da S.Pellegrino al miglior giovane chef dell'anno, nell'ambito di Identità golose, congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore, che si è svolto a Milano.

Dopo aver lavorato alla Torre del Saracino e al Don Alfonso 1890, Fabiana Scarica ha coronato il sogno di aprire un suo ristorante, 'Villa Chiara - Orto e Cucina', a Vico Equense (Napoli): «Ho frequentato Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana, che mi ha dettato le basi - racconta - per entrare nelle cucine di Gennaro Esposito, dove sono rimasta per due anni sotto la guida di Fumiko Sakai occupandomi degli antipasti, per poi andare al Quisisana dallo chef Stefano Mazzone, dove invece ho rinforzato le basi di pasticceria, e al Don Alfonso 1890, dove invece mi occupavo dei primi. Tra un'esperienza e l'altra, ho arricchito il mio bagaglio con alcuni stage anche lontani dal mio territorio, ma Villa Chiara oggi è il mio presente: un casale immerso tra ettari di vigne, orto e campi».

«La nostra resta comunque - prosegue Scarica - una cucina essenziale. Ricerchiamo e testiamo ogni prodotto al fine di garantire una proposta territoriale, che sappia sorprendere, in cui l'orto passi il testimone ora al pesce locale, ora alle carni del cortile. Si osa ma sempre ricordando il nostro passato, perché è proprio ieri che ci fa essere chi siamo oggi e ci fa andare avanti, per diventare chi vogliamo essere domani».