Eataly nomina Enrico Panero corporate executive chef nel mondo

panero-enrico-chef-a10d8b7a

Rappresentare il gusto di Eataly nel mondo e supportare tutti gli executive chef dei punti vendita, condividendo con loro i menu e partecipando attivamente ai nuovi progetti di ristorazione. Questo il compito affidato a Enrico Panero, nuovo corporate executive chef di Eataly Mondo. Panero, che farà base a Eataly Roma - informa l'AdnKronos - dovrà quindi sovrintendere alle esperienze culinarie, assicurando l'applicazione delle migliori pratiche di lavoro. Inoltre, si occuperà di certificare il gusto dei piatti, garantendo la soddisfazione dei clienti, prenderà parte ad eventi mediatici in cui compare il marchio Eataly e sarà responsabile del recruiting e formazione di nuovi chef.

Chef di Eataly dal 2007, Panero è stato capo partita nel ristorante GuidoperEataly Casa Vicina di Eataly Lingotto, chef del ristorante Guido di Eataly a Tokyo, poi a Eataly New York e chef del ristorante 'Il Marin' di Eataly Genova. La sua esperienza in cucina inizia nel 2004 al Pinocchio di Borgomanero, prosegue al ristorante Aimo e Nadia di Milano, al Due Palme di Centallo (Cn), per poi arrivare nelle cucine di Guido di Pollenzo. Le sue esperienze internazionali vantano anche una collaborazione con il ristorante Isla de Lobos di Lanzarote e con l'Azador Etxebarri di Bilbao. Da febbraio 2014 a febbraio 2016 è stato chef del ristorante Da Vinci all'interno di Eataly Firenze. Nella cornice fiorentina Enrico ha progettato ed elaborato il 'Pannycous: cannolo salato 2.0': un piatto che gli è valso il premio 'Piatto dell'anno 2014' attribuito da Identità Golose.