

IN ROMA 21



LE DELIZIE DELLO CHEF SCULTORE

CUCINA GOURMET. Alla scoperta di un vero artista dei fornelli: Niko Siringalli
«Quando tagliuzzo le melanzane non posso fare a meno di sorridere pensando a mia nonna. Per educarmi ai mille modi in cui avrei potuto cucinarle, le chiamavo "eserciti di coleotteri". Assegnavo a ogni ricetta un nome nuovo. Così, ogni ingrediente, ai miei occhi di bambino, si tramutava in qualcosa di affascinante e stupendo. E oggi, da quando fare cucina è diventata la mia vita, i suoi insegnamenti sono in ogni ricetta». Parole di Niko Siringalli, definito "il giovane chef scultore", uno dei più qualificati e promettenti del panorama italiano. Un artista della cucina che, partendo dalla genuinità dei piatti della nonna e aggiungendo una buona dose di creatività e sperimentazione, ha dato vita a prelibatezze che hanno incantato personaggi illustri come Liam Neeson, Sofia Loren, il Dalai Lama, Richard Gere e Wilbur Smith. Chef inimitabile, figlio d'arte e poeta visionario della cucina italiana, Niko Siringalli gestisce da circa 4 anni il ristorante gourmet "Lazio", all'interno del lussuoso Boscolo Hotel Eucaly (il ristorante è aperto a tutti, non solo ai clienti dell'hotel), situato nella centralissima Piazza della Repubblica. Niko si occupa anche della champagnerie, del room service di tutte le camere, del roof garden con quattro menù differenti. Insieme a Maria Rosito e ad Angelo Chiarazzo, forma una squadra vincente capace di portare al successo l'intera struttura. <