

De Magna e beve

La terrazza del Boscolo, Sinisgalli e la grande bellezza della cucina della nonna

L'apprezzato chef executive, con Maria Rosito ed Angelo Chiorazzo, ci hanno aperto le porte di casa, la bellissima terrazza del Boscolo Exedra



Matteo Scatino
18 LUGLIO 2016 19:21

181

Condividi



Niko Sinisgalli e la sua squadra

Cucina immerso nella "Grande bellezza" e ricorda non appena è possibile **sua nonna, le sue origini e la sua terra**. Lui è Niko Sinisgalli e viene unanimemente considerato tra gli **executive chef** più qualificati e promettenti del panorama italiano. Da 4 anni, gestisce il ristorante gourmet "Tazio", la champagnerie, il room service di tutte le camere e il roof garden con 4 menù differenti. Lui, con **Maria Rosito** ed **Angelo Chiorazzo** i suoi fedeli compagni di squadra nella gestione di questo fantastico posto, ci ha aperto le porte di casa, la bellissima terrazza del Boscolo Exedra.

Figlio d'arte e poeta visionario della cucina italiana, Niko Sinisgalli ha tradotto in piatti unici la bellezza della nostra Penisola senza mai dimenticare le ricette tipiche ma aggiungendo sempre un tocco innovativo in grado di dar vita a prelibatezze che hanno incantato personaggi illustri come Liam Neeson, Sofia Loren, il Dalai Lama, Richard Gere e Wilbur Smith.

C'è chi lo ha definito lo "chef scultore". Di lui, in particolare, rimane impresso il sorriso con cui "scolpisce" ogni suo piatto, nel quale infonde la gioia per una professione appresa in Basilicata, a Scanzano Jonico e poi perfezionata con scuole e anni e anni di esperienze. A certificare il suo valore i numerosi riconoscimenti, tra cui manca ormai solo la stella Michelin. Ma è solo questione di tempo, ne siamo certi.

Già, perché la sua cucina è la genuinità dei piatti della nonna da cui ha imparato a fondere magicamente sapori unici dei prodotti della sua terra. E' il paesaggio della Costiera Amalfitana capace di ispirarlo come fa la bellezza con l'artista. E' la giusta dose di ingredienti e di creatività. E' la perseveranza nella costante sperimentazione senza perdere mai di vista le origini e quella cucina tradizionale con cui è cresciuto sin da piccolo.

Sinisgalli e il menù delle terrazze del Boscolo Exedra

