

**Fabio Sangiovanni, da più di tre anni a Palazzo Manfredi, Chef di Cucina al Ristorante Aroma,
alla corte di Giuseppe Di Iorio**



Classe 1985, Nato a Pompei (Napoli), Fabio Sangiovanni inizia giovanissimo ad avvicinarsi alla cucina: “Mia mamma mi ha inculcato la passione per la cucina - racconta - Ricordo che da piccolo le giravo sempre intorno. Oggi mi rimane l’emozione di quei ricordi, la fierezza di appartenere ad una terra, il Napoletano, che è generosa di prodotti eccellenti, eredità e cultura nostrani, di ingredienti favolosi che trovavo lì, a pochi passi da casa”.

Motivato, appassionato, sempre pronto a mettersi in gioco, è ambizioso, meticoloso e preciso, caratterizzato da una tensione naturale alla perfezione e dalla ferma volontà di raggiungere sempre nuovi obiettivi.

Il suo percorso lavorativo lo vede impegnato dal 2002 nelle cucine di prestigiosi alberghi inseriti nel circuito dei *The Leading Hotels of the World* e a fianco di importanti chef della scena gastronomica nostrana.

Al Grand Hotel Berti****L di Silvi Marina, dal giugno 2003 all’ottobre 2006, approda nel 2007 al *Ristorante Altro Modo*, commis dello Chef Giuseppe Stanzione, dove resta fino al gennaio 2009, per

poi passare a marzo come Chef de partie Entremetier al *Ristorante Pappamondo*, seguito da Rocco Iannone. Nel marzo 2010 è al *Ristorante Tentazioni* di Ibiza; nel marzo 2011 arriva all’Hotel Villa Cimbrone****L, come Chef de partie del ristorante *Il Flauto di Pan**, fino al 2014 e in primavera 2013 approda poi al *Ristorante L’Olivo*** del Capri Palace Hotel & Spa****L, da aprile a ottobre 2013 alternando fino al 2017. A dicembre inizia la sua esperienza al *Ristorante Capri** del Mont Cervin Palace****L, per due anni nei due hotel in alternanza ogni sei mesi, fino all’ottobre 2017, con una parentesi al *Ristorante Assaje* dell’Aldrovandi Villa Borghese**** L. Nel gennaio 2018 arriva al *Ristorante George* del Grand Hotel Parker’s****L, dove resta poco più di un anno, prima di andare all’Hotel Capri Tiberio Palace****, nelle cucine del *Ristorante Terrazza Tiberio*, fino all’ottobre 2019. L’incontro poi con la famiglia **Manfredi Fine Hotels Collection**, inizialmente chiamato ad affiancare come Sous chef Giuseppe Di Iorio, Executive Chef del **ristorante Aroma*** e del gruppo di Palazzo Manfredi, blasonato progetto di ristorazione gourmet posizionato nell’area rooftop dell’hotel, che vanta un’incomparabile vista sul Colosseo.

Oggi, guardandosi indietro, è consapevole di quanto siano stati importanti nella sua formazione non tanto i ristoranti, quanto i Maestri con cui ha lavorato, chef che sono stati determinanti nella definizione del suo stile personalissimo. “Ciascuno dei miei Maestri mi ha lasciato un insegnamento che conserverò e di cui farò tesoro per proseguire nel mio percorso lavorativo”. A cominciare da Giuseppe Stanzione, che gli ha trasmesso l’amore, la passione ‘pura’ per questa professione, trasformandolo da lavoro in divertimento, in gioco di squadra.

Rocco Iannone, gli ha fatto scoprire la vera importanza della materia prima, della semplicità, del gusto. Luigi Tramontano gli ha trasmesso eleganza, tecnica, precisione ed estro nell’*ars coquendi*. Andrea Migliaccio gli ha insegnato ad avere una visione a 360° della cucina, con un approccio basato su organizzazione, dedizione, caparbieta, disciplina e lavoro duro. Colui che mi ha insegnato ad avere una visione su tutto, dalle spese a come rapportarsi con un collega, con un facchino, con il cliente più esigente. Una visione a 360°. Domenico Candela in fine, la Caparbieta, tecnica e la grinta nel raggiungere il proprio obiettivo prefissato.

La sua cucina? È semplice, gustosa ed emozionante. Esplosiva, sempre a base di ingredienti ben riconoscibili e distinguibili l’uno dall’altra, ma che insieme creano un’armonia di sapori e un equilibrio di gusto. Nel piatto c’è tutto: avanguardia, ricerca, tecnica ed esperienza, elementi che stimolano un ricordo oppure il piacere di assaporarlo per la prima volta. Essenziale nel processo creativo è la selezione della materia prima, ecco perché

predilige prodotti del territorio, scelti in prima persona grazie al rapporto diretto con i produttori. L'ingrediente a cui non rinunci mai? La colatura di alici, il limone e il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, Dop dal 2009, una varietà di pomodoro coltivata esclusivamente sulle pendici vulcaniche de 'a muntagna', come la chiamano i napoletani. "Nomino spesso Piennolo, - racconta lo chef - spesso mi capita di trascorrere del tempo lì, sulle falde del Vesuvio a cercare come fa a crescere un alimento così buono su un suolo molto arido, privo di acqua, ma ricco di sostanze minerali". Ad ispirarlo sono in primis i grandi chef che da sempre ammira, come Paul Bocuse, padre della Nouvelle Cuisine; i fratelli Roca, Joan, Jordi e Josep con il loro Celler de Can Roca; e ancora il nostro Massimo Bottura e il suo conterraneo Antonino Cannavacciuolo, che considera i 'i miei Maradona della cucina'. "Ma quando ho un alimento tra le mani, - spiega lo chef - mi capita spesso pensare a tutto ciò che c'è dietro, a come cresce, come si sviluppa, al lavoro duro di chi lo coltiva. Per questo il contadino, il pescatore, anche mia mamma per me continuano ad essere una fonte di ispirazione".

Così come ora, all'ultimo piano di Palazzo Manfredi, è un'insostituibile 'musa' la vista sul Colosseo, dove propongono una rivisitazione della cucina tradizionale romana, con influenze campane, che valorizzi sempre di più i prodotti locali e il territorio. I piatti in carta che più lo rappresentano? *Ricciola marinata alla fava tonka, risone napoletano e frigitelli; Lingua alla milanese cacio pepe e amarena marinata al porto, Cupola di Gamberi alla "panzanella" con brodo tiepido di provolone del Monaco e estratto di erba cipollina, Risotto alla rapa rossa, Ostrica e Provola di bufala; Risotto all'Acqua di 5 pomodori, tarallo napoletano alici e origano, Ravioli alla "vignarola"; Paccheri con crema di cipolla giarratana, limone candito e caviale di storione. E ancora, Cernia al burro con tartufo di mare e salicornia; Bufalo affumicato al ciliegio, peperone crusca e patata dolce, Pancia di maiale foglia di scarola, capperi dry, olive taggiasche pinoli.*