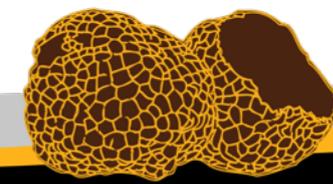


ITALIA



CHEF : ANTONIO ROMANO

Nacido en Roma en 1993, después de sus estudios se trasladó a Londres donde trabajó en el 2 estrellas michelin Dinner (by Heston Blumenthal). Regresa a Italia donde se pone a las ordenes de Heinz Beck (tres estrellas Michelin) y con él pone en marcha La Pergola. Decide mudarse a Milan y posteriormente a la Toscana donde consigue la primera estrella michelin a sus 26 años. Sus experiencias lo han llevado a crear una cocina para todos los gustos, en la que la carne, el pescado y la cocina vegetariana se procesan con enfoques diferentes, manteniéndose siempre ligado a la atención constante al ingrediente y a la calidad de la materia prima. La elegancia y el sabor son las características esenciales en la base de cada plato.



cocinando
con **trufa**

Soria · Castilla y León

IV edición

10 febrero 2024

