



La mia passione per la cucina, nasce da 3 fattori molto importanti.

Il primo e' più' dolce nel ricordo, e' quello legato alla figura di mio padre, che il sabato mattina cucinava in casa. Quello era uno dei momenti che più' apprezzavo perché' avevo la possibilità' di stare fianco a fianco con lui e aiutarlo nella preparazione del pranzo.

Il secondo e' legato alla possibilità' di intraprendere una carriera che mi avrebbe dato la possibilità' di viaggiare, sentire nuovi profumi, incontrare nuove culture e nuovi sapori e soprattutto non mi avrebbe fatto annoiare.

Il mio segno zodiacale, gemelli, faceva sentire la sua influenza già' allora.

Il terzo, e' quella bellissima sensazione che si prova nel vedere qualcuno che assaggia un tuo piatto e, cambiando espressione sul volto, si complimenta per il tuo lavoro.

Il mio primo ricordo legato a questo tipo di sensazione risale all'età' di circa 10\12 anni quando cucinando un risotto ai formaggi per amici di famiglia, ho capito quanto mi piacesse poter rendere felici le persone con un semplice piatto.

Per fortuna queste emozioni continuano ancora oggi e credo siano il carburante necessario ad affrontare la vita della cucina e dei ristoranti.

Nel mio ultimo anno di scuola alberghiera, dopo alcune esperienze in ristoranti e hotel della Valle D'Aosta e del Piemonte, sono approdato alla Credenza, quasi per caso. Giovanni, lo chef, era impegnato per una promozione a Singapore e alla Credenza serviva qualcuno che potesse "dare una mano".

Non credo la mia mano fosse veramente indispensabile, vista la mia inesperienza, ma tutto e' nato così'. Al suo ritorno Giovanni mi chiese di fermarmi a lavorare e dopo 17 ormai, quasi 18 anni il nostro rapporto continua.

In questi anni la mia presenza al ristorante, e' stata intervallata con periodi di stage o impiego in altre realtà' Italiane ed Europee, che hanno fatto crescere la mia personalità', conoscenza della cucina e conoscenza di me stesso. Il comune denominatore, però' e' sempre stato quello di crescere, facendo crescere anche la Credenza.

Nel 2004, rientrando da un'esperienza in Belgio di un anno, insieme con Giovanni abbiamo preso la decisione di dividere i ruoli all'interno del ristorante, per poter avere "più' frecce" da scoccare. A lui la gestione del cliente e della sala, insieme alla moglie Franca, ed a me la gestione della cucina.

Nel 2006 e' arrivata la stella Michelin, ed anno dopo anno stiamo consolidando la nostra posizione, cercando di inserire nuovi giovani, che vengano coinvolti nel progetto la Credenza.

Chiara ci accompagna da 12 anni ed ormai si e' presa completo carico della pasticceria, mio primo amore, e mi sostituisce quando sono in viaggio, con l'aiuto di Ivan.

Negli ultimi anni mi sono dedicato molto allo sviluppo del mercato estero, unendo così' le mie due passioni, la cucina e i viaggi, impegnandomi in una serie di promozioni in Asia, paese dai mille contrasti che adoro.

Credo che viaggiare "apra" la mente e faccia vedere il mondo in una prospettiva diversa, più' grande e con mille sfaccettature che a volte, rimanendo nel proprio orticello non si riescono a cogliere.

La Credenza, Giovanni, Chiara, il nostro staff ed io, siamo cambiati molto in questi anni, credo però' che non sia cambiata la nostra volontà' nel fare le cose con i giusti tempi, aspettando la crescita di tutti ed avendo soprattutto il massimo rispetto per il cliente.

L'Umiltà' ci ha aiutato molto in questi anni e credo continuerà' ad aiutarci anche nel futuro, permettendoci di crescere, rimanendo noi stessi.