

## Eventi e Manifestazioni

### Un giovane chef a cinque stelle

#### Alessandro Circiello, Executive chef dell'Exedra di Roma e Coordinatore del dipartimento giovani della Fic

**Roma 18 novembre 2008.** Noi crediamo che sia sbagliato, come molti critici fanno, sminuire ed accantonare i "senatori", quei cuochi che hanno fatto grande la cucina italiana. Parliamo di Gualtiero Marchesi, che, oltre ad essere rettore di Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana di Colorno in provincia di Parma, ora con il "Marchesino", all'ombra della Madonnina, dimostra la grande voglia di competere fortemente su un mercato dove vince solo l'alta professionalità e la grande bravura. Ma oltre a Marchesi, ci sono anche Aimo e Nadia Moroni di Milano, i Santini di Cassinetta di Lugagnano, i Pinchiorri di Firenze, gli Iaccarino di Sant'Agata sui Due Golfi per non parlare dei Santini di Canneto sull'Oglio e dei Valazza di Soriso. Tutti grandi cuochi.

I senior appunto che, nella loro piena maturità, hanno ancora molto da dare e da spendere. Ma è indubbio che, negli ultimi tempi, si sono fatti avanti i giovani di mezza età, Bottura, Cracco, Russo, Sultano, Oldani, Scabin, Vinciguerra, Cannavacciuolo, Romito, Cerea, Esposito, Vinciguerra, tutti, tra i trenta e quaranta anni, che hanno viaggiato, hanno studiato molto e che nei fatti rappresentano il futuro della nuova cucina italiana.

Proprio uno di questi chef emergenti è stato uno dei protagonisti al Congresso della Fic, la Federazione italiana cuochi diretta da Paolo Caldana e Gian Paolo Cangì. Risponde al nome di **Alessandro Circiello**, ed è un giovane talento di appena trent'anni.

Al Congresso non cucinava ma, insieme a **Giacomo Giancaspro**, del dipartimento formazione della Fic, dava consigli, spunti e stimoli alle giovanissime leve: insegnava come dare massima espressione di identità e modernità alla cucina italiana e mediterranea.

Alessandro Circiello come coordinatore del Compartimento Giovani Cuochi della Fic ha dimostrato di avere la capacità di portare un'aria nuova nell'associazione e tra i giovani chef italiani.

Non c'è dubbio che se la grande vivacità della ristorazione italiana ha nelle vene il sole e i prodotti del centro e del sud d'Italia possiamo dire che ha anche i volti di cuochi che, come Circiello, rappresentano la speranza di futuro per la nostra cucina.

Un futuro che per Circiello è cominciato da tempo. Non è un caso che lo scorso Natale, il quotidiano serale del Sole 24Ore, lo aveva inserito, con una ricetta, "Natale con gli chef, accanto ad altri due giovani mostri sacri della ristorazione italiana, gli chef milanesi Carlo Cracco e Davide Oldani. Senza dimenticare che il giovane Circiello è anche un volto televisivo, cura come Chef una rubrica di cucina nel programma "Mattina in famiglia" in onda su Rai Due il sabato mattina e su TG2 "Costume e Società".

In passato è stato protagonista di altri programmi televisivi: per tutto l'anno 2004 è stato consulente culinario e Chef al programma "Casa Alice" in onda su Alice Channel, Sky Tv. Ma non basta, ha partecipato come Chef al programma di Rai Uno, "Uno Mattina Estate", dall'anno 2005 è Cuoco al programma "Mattina in Famiglia" su Rai Due. Realizza ricette per la rubrica gastronomica del TG2 "Eat Parade". Partecipa come cuoco al programma "Domenica In" di Rai Uno, dove parla delle tecniche di cottura. Nel 2006 ha curato la rubrica di cucina salutista al programma "Vivere Meglio" in onda tutte le mattine su Rete 4. Quest'anno ha realizzato delle ricette per la rubrica "Linea Blu" di Rai Uno ed è stato ospite nel programma "Cominciamo Bene" di Rai Tre.

Alessandro Circiello è nato a Roma e dopo una intensa attività lavorativa, anche all'estero, ora, da qualche mese, è **Executive Chef dell'Exedra di Roma del Gruppo Boscolo**, gruppo alberghiero con la passione delle cinque stelle. Per lo stesso Gruppo, che controlla 21 hotel di lusso ed ora si appresta ad aprire un hotel anche a Milano, Circiello aveva già lavorato come Executive Chef del Boscolo Grand Hotel Palace in Via Veneto inaugurando il Ristorante dell'albergo Terrazza Cadorn.



#### Il Congresso della Fic



Ma in attesa di parlare dei suoi piatti, lo faremo prossimamente, eccovi un profilo ancora più dettagliato dell'ex-emergente chef romano.

Dopo aver terminato gli studi alberghieri, Circiello inizia le sue esperienze lavorative presso il Jolly Hotel Vittorio Veneto di Roma, lo Sheraton Hotel Roma, l'Hotel Lord Byron di Roma (una stella Michelin).

Quindi si perfeziona attraverso diversi corsi, presso l'Istituto Superiore Arti Culinarie Etoilè di Venezia dove rimane in stage apprendendo dai migliori Maestri di cucina Italiana. Ricco di queste esperienze fa una stagione da "sous chef" presso il Ristorante La Coquille in Lussemburgo (una stella Michelin) per poi passare al Ristorante Le Cocodrille a Strasburgo (tre stelle Michelin).

Inaugura, come chef e proprietario, il Ristorante Tagliacozzo in provincia dell'Aquila: in un anno riceve una forchetta dalla Michelin e 75 punti dal Gambero Rosso. In seguito inaugura il Ristorante Santa Lucia adiacente a Piazza Navona in Roma, insieme a Bartolo Cuomo, uno dei più noti animatori delle notti romane. In breve tempo il ristorante diviene una meta di personaggi del calibro di Sophia Loren, Madonna, Bill Clinton.

Dopo qualche anno è Chef dell'Harry's Bar Roma, in Via Veneto, tempio della dolce vita Romana. E' poi consulente per la pasticceria presso il Ristorante Al Ceppo, nel cuore dei Parioli. Ha curato l'organizzazione dell'evento come Chef Executive della "Notte Bianca" organizzata dal Comune di Roma, presso Villa Vascello.

Sempre in questi anni è stato consulente culinario e Chef del Grand Hotel Plaza in Roma (cinque stelle lusso) docente presso il Centro di formazione alberghiero della "Provincia di Roma".

E' membro di giunta esecutiva dell'Unione Regionale Cuochi Lazio della Fic, coordinatore del Compartimento Giovani Cuochi della Federazione Italiana Cuochi e membro del direttivo nazionale di Euro-Toques Italia, Comunità Europea dei Cuochi, (Presidente Europeo Gualtiero Marchesi). Può bastare?. Per ora si, in attesa di parlare della sua cucina.

Il sito dell'associazione: [www.fic.it](http://www.fic.it)

[\[home page\]](#)

[\[mission\]](#)

[\[redazione\]](#)

[\[collabora\]](#)

[\[contattaci\]](#)

[\[link\]](#)