



SAN PELLEGRINO YOUNG CHEF 2022

Tra i dieci finalisti nazionali c'è Danilo Vella

È gelese uno dei dieci finalisti nazionali del San Pellegrino young chef 2022, una delle competizioni più prestigiose riservate ai giovani talenti della cucina. Si tratta di Danilo Vella, classe 1995, nato e cresciuto in città dove ha frequentato l'istituto alberghiero "Luigi Sturzo": raggiunto il diploma, ha dato inizio al suo percorso professionale con tante esperienze lavorative importanti sia in Sicilia che in Italia e all'estero, anche al fianco di alcuni noti chef stellati.

La passione per il mondo del food l'ha condotto alla partecipazione al contest che San Pellegrino riserva agli chef under 30, ottenendo il pass per la finale di gennaio 2023 grazie alla realizzazione

di un piatto intitolato "Come to Sicily with me", "Vieni in Sicilia con me". «Uno degli elementi che lo compongono - spiega il giovane chef gelese - è l'alga Mauro, che si trova solo nella costa catanese. È sempre più rara a causa dell'inquinamento dei mari. L'idea è quella di far conoscere questo prodotto e sensibilizzare la collettività alla salvaguardia di una risorsa importante come il mare. Per la realizzazione di questa portata ho collaborato con diverse aziende: voglio ringraziare Alessandro di Rosa della Thalass di Modica, per

aver contribuito a questo mio successo con le sue splendide creazioni in vetro, realizzando dei piatti che ricordano il mare».

Tra le esperienze di Vella anche quelle con gli chef Claudio Ruta a Ragusa (una stella Michelin), Andrea Migliaccio a Capri (due stelle) e Paolo Casagrande a Barcellona (tre stelle), quindi dal 2021 l'ingresso nel corpo assistenti della scuola di pasticceria **Cast** alimenti, collaborando con dei grandi maestri del settore come Gabriele Bozio, Yuri Cestari, Stefano Laghi e i campioni del mondo di pasticceria

del 2015 e del 2021. Infine quest'anno il nuovo percorso come Sous chef all'Imperialino di Moltrasio, dove è maturata la candidatura al San Pellegrino young chef 2022: solo uno dei dieci talenti selezionati rappresenterà poi l'Italia al Gran finale internazionale. «Al momento - conclude Vella - sono molto concentrato sulla competizione. In futuro sarebbe bello gestire una cucina tutta mia, avere la possibilità di esprimermi e di far conoscere le mie idee».

D. R.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176