

Cadei al Principe di Savoia

Fabrizio Cadei è il nuovo Executive Chef dell'**Hotel Principe di Savoia**. Originario di Bergamo, 38 anni, Cadei vanta un'esperienza a livello internazionale nell'ambito dell'innovazione e della ricerca della raffinatezza culinaria. Approda al Principe con un vastissimo background di "haute cuisine" maturato nei più prestigiosi ed esclusivi



ristoranti ed alberghi del mondo. Il suo percorso inizia in Francia nel rinomato ristorante *Léon de Lyon*, due stelle Michelin di Jean-Paul Lacombe, per poi trasferirsi presso l'Hyde Park di Londra, dove incontra per la prima volta Ezio Indiani. Trasferitosi nel 1994 all'Hotel Eden di Roma gestisce l'apertura del nuovo ristorante ottenendo, dopo solo un anno, la prestigiosa stella Michelin e il riconoscimento di *Miglior ristorante d'albergo in Italia*. Francia, Inghilterra e Australia sono stati per lui un'ottima scuola anche per l'organizzazione e la gestione dei grandi eventi. Cadei gestirà il nuovo ristorante **Acanto** dell'**Hotel Principe di Savoia**, di prossima apertura e che avrà un ingresso indipendente rispetto all'entrata principale dell'albergo. Si occuperà del continuo miglioramento qualitativo della banchettistica seguendo personalmente gli eventi di grande prestigio ospitati nelle sale dell'Hotel. Avrà inoltre la supervisione del reparto Room Service che offre 24 ore su 24 un menù molto ricco con proposte gastronomiche speciali. Fabrizio Cadei sarà a capo di una squadra di cucina di 50 persone circa. (S.Z.)

www.hotelprincipedisavoia.com