

SARNICO

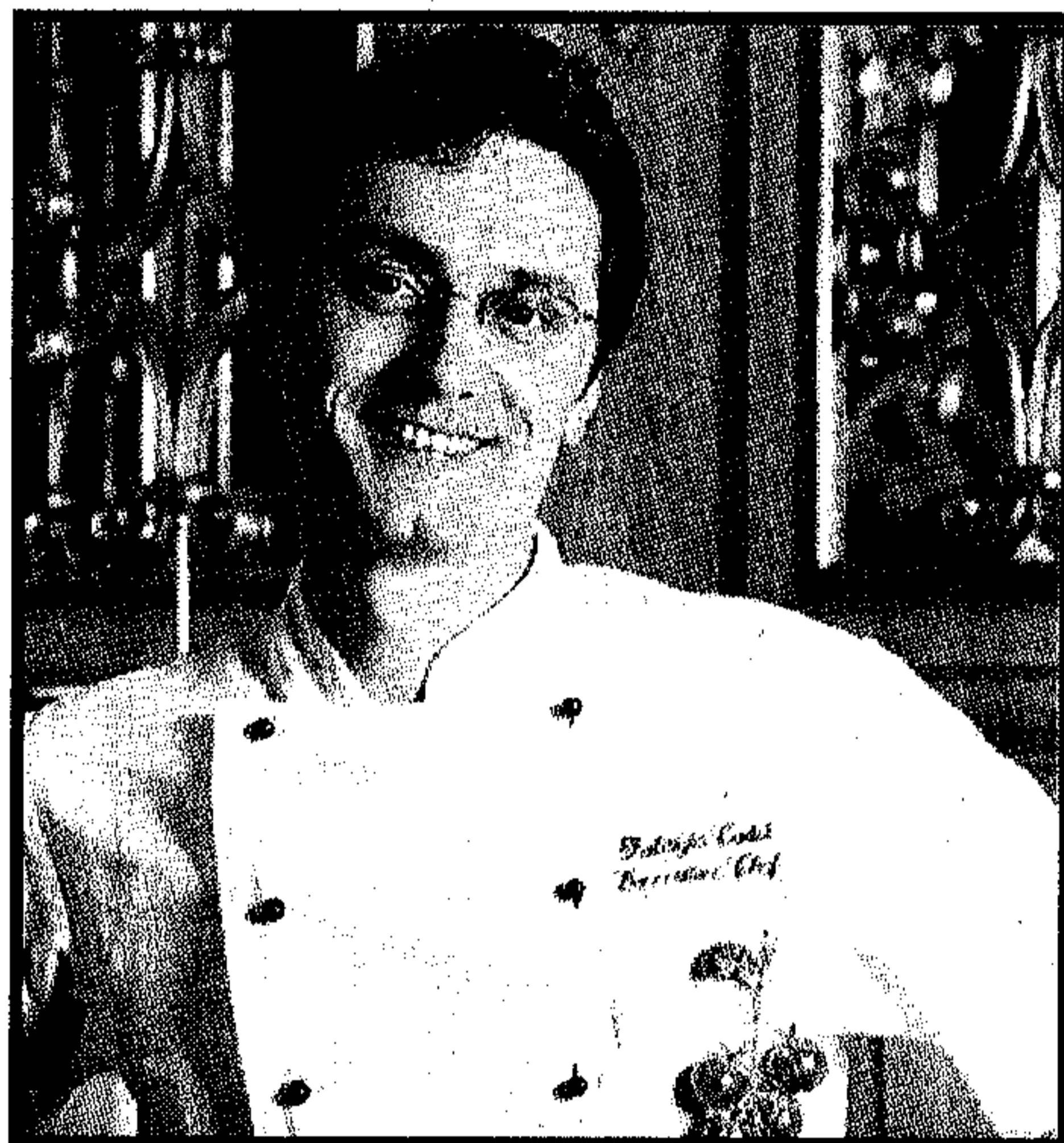
Dal lago a Milano chef all'hotel

Principe di Savoia

*Fabrizio Cadei, 38 anni, guida
il nuovo ristorante «Acanto»
«Reinvento la cucina italiana»*

È affidato allo chef Fabrizio Cadei, 38 anni, di Sarnico, il futuro del nuovo ristorante «Acanto», al civico 17 di piazzale della Repubblica a Milano, nello stesso edificio del lussuoso Hotel Principe di Savoia della catena internazionale Dorchester Group, di proprietà del sultano del Brunei. Cadei è approdato al «Principe di Savoia» con alle spalle una fama maturata nei più prestigiosi ed esclusivi ristoranti e alberghi del mondo. Il suo percorso è iniziato in Francia nel «Léon de Lyon» di Jean-Paul Lacombe, due stelle Michelin, per poi trasferirsi all'Hyde Park di Londra. Passato nel '94 all'Hotel Eden di Roma, gestì l'apertura del nuovo ristorante ottenendo, dopo solo un anno, la prestigiosa stella Michelin e il riconoscimento di «Miglior ristorante d'albergo in Italia».

Prima di arrivare all'«Acanto» di Milano - dal nome delle foglie che ornano i capitelli corinzi - Cadei era executive chef al Grosvenor House di Londra. «Ho deciso di tornare - racconta - per iniziare una nuova avventura professionale: rivisitare la cucina tradizionale italiana alla luce della mia esperienza, creatività e capacità innovativa». Oltre a seguire da vicino la cucina dell'«Acanto», Cadei si occupa del continuo miglioramento qualitativo



Lo chef Fabrizio Cadei di Sarnico

vo della banchettistica, seguendo personalmente gli eventi di grande prestigio ospitati nelle sale del «Principe di Savoia». Ha, inoltre, la supervisione del reparto «room service» che offre, 24 ore su 24, un raffinato menu.

Fabrizio Cadei è a capo di una brigata di cucina che conta una cinquantina di persone. Le numerose consulenze tecniche, la partecipazione a trasmissioni televisive, le immagini su riviste internazionali gli hanno valso la giusta notorietà, tanto da essere definito «lo chef delle celebrities»: Bill Gates, Jennifer Lopez, Russel Crowe, il Principe Carlo, Warren Beatty e Nicole Kidman sono solo alcuni dei personaggi che hanno mangiato ai tavoli del cuoco di Sarnico.

«Una delle soddisfazioni più grandi - conclude Fabrizio - è stata quella di aver coordinato cinque hotel per l'allestimento di un pranzo in onore della Regina Elisabetta II e del Principe Filippo». Per l'evento preparò un'insalata di mare al tartufo, involtini di legumi ed erbe, filetto di manzo al Barolo e ai frutti di bosco, pera spadona allo zabaione, caffè e piccola pasticceria: con i complimenti della regina.

Roberto Vitali

