

E' FABRIZIO CADEI IL NUOVO EXECUTIVE CHEF DELL'HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA

Fabrizio Cadei è il nome dell'Executive Chef dell'Hotel Principe di Savoia. Originario di Berg Cadei vanta un'esperienza a livello internazionale nell'ambito dell'innovazione e della ricerca del culinaria. Approda al Principe con un vastissimo background di "haute cuisine" maturato nei più esclusivi ristoranti ed alberghi del mondo. Il suo percorso inizia in Francia nel rinomato ristorante Lyon, 2 stelle Michelin di Jean-paul Lacombe, per poi trasferirsi presso l'Hyde Park di Londra, per la prima volta Ezio Indiani. Trasferitosi nel '94 all'Hotel Eden di Roma gestisce l'aperto ristorante ottenendo, dopo solo un anno, la prestigiosa stella Michelin e il riconoscimento di 'Mig d'albergo in Italia'. Francia, Inghilterra e Australia sono stati per lui un'ottima scuola per l'organizzazione e la gestione dei grandi eventi. Fabrizio Cadei si considera una persona razionale al tempo stesso. Ci svela di aver scelto di ritornare al suo paese d'origine per iniziare una nuova professione segnata da una forte determinazione e da un grande desiderio: rivisitare con la sua creatività e capacità innovativa la cucina tradizionale italiana. Cadei gestirà il nuovo ristorante dell'Hotel Principe di Savoia, di prossima apertura e che avrà un ingresso indipendente rispetto al principale dell'albergo. Si occuperà del continuo miglioramento qualitativo della banchetta 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 specializzate. Cadei sarà a capo di una brigata di cucina di 50 persone circa. "Puntare sempre al gradino più alto sfidando continuamente se stessi - ci racconta. Desidero portare a Milano una nuova formula gastronomica che possa far vivere meglio, inserendo la mia esperienza internazionale nella cucina di uno dei migliori ristoranti del mondo". Le numerose consulenze tecniche, la partecipazione a trasmissioni televisive dedicate, le interviste e le immagini sulle riviste internazionali valgono a Cadei la giusta notorietà, tanto da essere considerato "Lo chef delle celebrities": Bill Gates, Jennifer Lopez, Russel Crowe, il Principe Carlo, Warren B. Kinman sono solo alcuni dei nomi che hanno potuto apprezzare le doti culinarie di Cadei. Attorno a lui si sono radunati rappresentanti di stato accomunati dal gusto per la buona cucina. Ma lui afferma: "L'appagamento e l'espressione del proprio estro creativo sono la ricompensa più grande per uno chef". Cadei preannuncia che il suo prossimo compito sarà quello di aver coordinato cinque hotel per l'allestimento di un pranzo per la Regina Elisabetta II e del Principe Filippo, Duca di Edimburgo". Per l'evento preparò un'insalata di tartufo, involtini di legumi ed erbe, filetto di manzo al barolo e ai frutti di bosco, pera spadonata, caffè e piccola pasticceria. Fabrizio Cadei col cibo si esprime, dialoga, comunica, trae e genera. La cucina proposta esalta e mette in evidenza il cibo, la materia prima con cui è stata preparata ogni singolo ingrediente. La carta verrà costantemente aggiornata in base al susseguirsi delle stagioni. Cadei è contento che Fabrizio sia entrato a far parte del gruppo Dorchester, che già vanta qualificati Chef Alain Ducasse e Yannick Alleno - afferma Ezio Indiani. Ha accettato una sfida prestigiosa, quella di guidare la brigata di cucina più importante d'Italia, quella del Principe! Gli diamo il benvenuto e siamo lieti di vederlo all'opera".