

LA STAMPA LA STAMPA BIELLA



In gara
Massimiliano
Arienta
è cuoco
del ristorante
San Rocco
di Crevacuore
Ora è uno
dei 5 finalisti
al concorso
nazionale
«Chef
d'autore»
a Milano

CONCORSO. FINALISTA A «CHEF D'AUTORE»

Da Crevacuore la sfida ai grandi cuochi italiani

La Valsessera sfida i grandi chef italiani con Massimiliano Arienta del ristorante San Rocco di Crevacuore, in finale al premio «Chef d'autore» organizzato da Original Italy al ristorante Cracco di Milano. L'iniziativa, che ha visto una selezione di 280 chef, vuole rendere omaggio alla cucina, ai sapori e ai prodotti tipici dell'Italia. Massimiliano Arienta è uno dei 5 finalisti e presenta una ricetta in abbinamento ai vini delle cantine Contadi Castelli, che sarà poi valutata da una giuria di esperti e giornalisti del settore fra cui Edoardo Raspelli. Lo chef di Crevacuore propone un piatto che avrà come base le sue radici piemontesi, ma che racchiude anche le sue esperienze di vita: un filetto di Fassone con salsa all'aceto balsamico al profumo di rosmarino e sale nero delle

Hawaii con patate saltate.

Dopo una vita dedicata allo sci, durante un viaggio in Messico Arienta ha conosciuto l'amore e si è trasferito in America Centrale. Nel ristorante della moglie Nicole Alciato, in riva all'Oceano, ha cominciato nel 2008 la sua avventura come cuoco: dapprima cimentandosi in una cucina veloce, piatti unici pensati per surfisti o turisti, poi specializzandosi in piatti italiani ed etnici. Dopo l'esperienza americana è venuta la voglia di tornare a casa e così lo scorso anno la coppia ha rilevato il ristorante San Rocco di Crevacuore. Nel curriculum di Arienta si legge che «è un amante della cucina intesa come "mangiar bene". Sempre attento alla qualità delle materie prime, ogni suo piatto prende forma dalla volontà di soddisfare il palato e coinvolgere tutti i sensi». [M. PR.]