

ROBERTO TORO COME GIUSEPPE TORNATORE

27 agosto 2017



Pizza frita con baccalà, pomodoro e spuma di patate

Insalata liquida di riccia con scampi, burrata e pane all'acciuga

L'uomo delle stelle (1995)

Spaghetti con ostriche, crema di prezzemolo e briciole di mare

La leggenda del pianista sull'oceano (1998)

Spalla di maialino al marsala su crema di topinambur

Nuovo Cinema Paradiso (1988)

Cocco, banana, lime

Sfera di ricotta con mele dell'Etna e salsa agli agrumi

La migliore offerta (2013)

ROBERTO TORO, EXECUTIVE CHEF, BELMOND GRAND HOTEL TIMEO

Executive Chef del Belmond Grand Hotel Timeo dal 2012, Roberto Toro ha imparato dalla sua famiglia a dare il giusto valore alle cose e oggi sa che il lavoro è soprattutto passione e dedizione.



Classe 1975, siciliano verace, Roberto Toro, Chef de Cuisine del Belmond Grand Hotel Timeo di Taormina dal 2012, non potrebbe incarnare meglio l'ideale di riscoperta della tradizione culinaria della sua terra in chiave moderna.

Cresciuto in una famiglia contadina nell'entroterra siciliano, Roberto scopre sin da bambino la passione per la cucina osservando le donne di casa ai fornelli ed è proprio nel focolare domestico che nasce l'ispirazione della sua arte. *"Quando rientravo a casa da piccolo, sentivo il profumo più buono al mondo: quello del pane appena sfornato da mia madre – afferma Roberto – e oggi nei miei piatti cerco sempre di proporre quegli odori e sapori che mi riportano alla mia infanzia".*

Dopo la scuola alberghiera, Roberto decide di viaggiare per conoscere il mondo e per sfidare se stesso su banchi di prova internazionali: sono gli anni di tante esperienze all'estero in alberghi e ristoranti di Danimarca, Francia, Germania, all'insegna della scoperta e della sperimentazione. Nel 2006 però Roberto decide di tornare nella sua Sicilia per *"riavvicinarmi alle radici della cucina migliore al mondo e perché era forte il desiderio di costruire qualcosa di buono a casa mia".*

Proprio il ritorno alle radici e la riscoperta della semplicità della cucina tipica siciliana sono le chiavi del suo successo di Chef: *"La nostra terra, come poche al mondo, può vantare prodotti straordinari e quando si ha a disposizione un'ottima materia prima non serve snaturare gli ingredienti ma basta saperli accompagnare bene esaltandoli nel giusto modo".*

La cucina di Roberto si basa infatti sull'equilibrio e l'armonia tra sapori semplici e prodotti genuini in una mescolanza tra le più antiche ricette siciliane, rivisitate spesso da tocchi personali, come la *Pasta alla Norma* o con le Sarde, e piatti che portano la sua firma, come il *Risotto con frutti di mare, curcuma e nero di seppia* o il *Tonno in crosta di quinoa con zucchine e salsa all'arancia*. Ma quello che non manca mai nel suo personale menù è il suo piatto preferito: spaghetti al pomodoro, preparazione tanto essenziale quanto il mondo di emozioni di bambino che si porta dietro.