

Executive Chef Francesco Genchi

COLLEGIUM COCORUM



Federazione Italiana Cuochi

Questa prestigiosa Onorificenza al merito Professionale viene rilasciata dalla Federazione Italiana Cuochi agli Chef che hanno operato o operano da oltre venticinque (25) anni nell'Arte Culinara, Onorando sempre ed ovunque la Tradizione e il Prestigio della Millenaria Cucina Italiana.

La Mia cucina si può definire una miscela di sapori nella quale la cultura italiana e Francese provengono scelte interessanti, come **scampi al vapore al sale ed erbe aromatiche su crema di fave e carciofini in emulsione all'olio extravergine di oliva**, **gamberi e caponatina alle arance di Sicilia, carpaccio di bufalo e germogli di campo con chenella di ricotta e ciliegie all'aceto di xeres**, **insalata di polpo su corona di patate mistanza e sedano al profumo di agrumi e scalogno**, **scialatelli alla rucola**, **penne di grano dorato alla granceola e capelli d'angelo di ricotta romana e basilico**, **fegatini di vitello in "tempura"**, con **fonduta di cipolle e polenta**, oppure i **filetti di sogliola in "saor"**, con **Scorza nera grattugiato e crema di patate e cosi via.....**

Cerco di usare spezie aromi e prodotti naturali, freschi e di stagione, non è una coincidenza che la speciale attenzione che dedico alla presentazione di un piatto sia il frutto dell'esperienza e del tempo che ho trascorso in Italia e in Francia, dove ho appreso nuove tecniche con le quali formulare gli ingredienti. Dopo tutto, oltre a favorire il piacere del palato, è anche necessario coinvolgere l'aspetto, di nuovi piatti nel quale oltre al gusto si fondano tutti gli altri sensi, capace di stimolare un'emozione vera, creati nel rispetto della stagionalità dei sapori, dove gli ingredienti diventano protagonisti assoluti, esaltati nell'interezza di elementi definiti in tutte le loro caratteristiche... ma non si può descrivere a parole ciò che solo il palato riesce ad esprimere... Cucina mediterranea con riferimenti internazionali, non trascurando i sapori della nostra cucina tipica regionale. È una cucina che considera tutti gli aspetti degli ingredienti e ne esalta la freschezza e purezza nel gusto; per questo motivo amo sempre usare prodotti freschi di stagione... asparagi, piselli, fave novelle, cime di rapa, porri, ma anche zucca, melograno, tartufi bianchi e neri, castagne e tutti i tipi di funghi.