

CAMBIO DELLA GUARDIA AL RISTORANTE DEL GRAND HOTEL PARKER'S Al "George's" c'è Domenico Candela

Giovane, napoletano, con un bagaglio di esperienze internazionali: Domenico Candela (*nella foto*), classe '86, arriva al "Grand Hotel Parker's". Lo storico 5 stelle lusso di Napoli, icona di accoglienza dal 1870, in primavera inaugura il nuovo "George's" dopo un'imponente ristrutturazione del sesto piano e affida la direzione della cucina al trentunenne Candela. Estro creativo, stile elegante di formazione d'Oltralpe e piena padronanza delle tecniche sono le sue carte vincenti. Ogni piatto è il risultato di influenze e contaminazioni regionali ed internazionali assimilate nel corso della sua già lunga e significativa carriera. Domenico si forma in

giro per l'Italia al fianco di grandi chef stellati del calibro di Antonio Guida al ristorante "Il Pellicano", di Stefano Mazzone al "Grand Hotel Quisisana" di Capri, di Nigro Damiano nelle cucine dell'Hotel 5 stelle L Relais "Villa d'Amelia", dello stellato Enrico Bartolini del ristorante "Devero", grandi maestri dai quali apprende le tecniche dell'alta gastronomia e i segreti della cucina gourmet. È però in Francia, patria della nouvelle cuisine, che Candela



completa la sua formazione entrando a far parte prima della brigata di Alain Solivérès, due Stelle Michelin, presso il Relais & Châteaux "Le Taillevent Restaurant" a Parigi e successivamente lavorando presso il Relais & Châteaux Pavillion Ledoyen Alléno a Parigi sotto la guida dello chef Yannich Alléno, tre Stelle Michelin. Dallo scorso gennaio Domenico Candela è al "Grand hotel Parker's" per guidare il ristorante "George's".

