



Lunedì 26 Febbraio 2018

## **Rivoluzione all'Hotel Parker's Da Parigi arriva Domenico Candela**

di Santa Di Salvo

Quasi una rivoluzione? Di più. Dopo ventotto anni di regno incontrastato, Vincenzo Baciotterracino detto Baciòt, storico executive chef del ristorante George's del Grand Hotel Parker's di Napoli, cede lo scettro a [Domenico Candela](#). La profonda ristrutturazione dell'albergo a cinque stelle lusso di proprietà della famiglia Avallone ha comportato anche drastiche decisioni sulla cucina. E la scelta di una stella emergente come Candela, forte di un curriculum di tutto rispetto.

Trentadue anni, napoletano, Domenico ha una eccellente esperienza d'Oltralpe, visto che la sua formazione più significativa l'ha fatta nella brigata di Alain Solivérés, due stelle Michelin presso il Relais & Chateaux Le Taillevent di Parigi, e successivamente presso un altro Relais & Chateaux, il famoso Pavillon Ledoyen, sotto la guida di Yannick Alléno, tre stelle Michelin. Non ci fanno impazzire sempre le stelle francesi, ma queste sono importanti. Come le esperienze di Candela avute in Italia: il Pellicano di Antonio Guida a Porto Ercole, il Quisisana a Capri, il Devero di Enrico Bartolini a Cavenago di Brianza. Insomma, Candela è una grande scommessa per il Parker's, che da oltre un anno ha avviato una importante opera di ristrutturazione dell'intera struttura di fine Ottocento. In primavera verrà inaugurato il nuovo sesto piano dell'hotel con il ristorante di lusso governato da Candela, sempre denominato George's (dal nome dello studioso di biologia marina George Bidder Parker che rilevò l'hotel a fine Ottocento).

URL : [http://www.ilmattino.it/mangiaebevi/le\\_news/rivoluzione\\_hotel\\_parker\\_s\\_da\\_pargi\\_arriva\\_domenico\\_candela-3572896.html](http://www.ilmattino.it/mangiaebevi/le_news/rivoluzione_hotel_parker_s_da_pargi_arriva_domenico_candela-3572896.html)