# La "Cucina senza fuochi" di Domenico Cilenti, Biochef Cooking

Data: 7 ottobre 2015 | Autore: Redazione




La prima volta di Biochef In Palazzo Vecchio l'esibizione della "cucina senza fuochi" di Domenico Cilenti Biochef

**FIRENZE 10 LUGLIO 2015 -**Sembra un giocoliere Domenico Cilenti, abile, svelto e creativo, chef che presenta l'inedita "cucina senza fuochi" nel Cortile di Michelozzo in Palazzo Vecchio. L'occasione è un evento unico, la prima volta che Domenico Cilenti si presenta a Firenze, per anticipare il suo Biochef Cooking, i corsi di formazione per creare una nuova figura professionale, quella del BioChef, in pratica le competenze dello chef unite ad una sensibilità orientata al mangiar sano, corsi pratici e didattici che Cilenti terrà, dal prossimo settembre, a Montecatini, nei rinnovati locali de Le Panteraie e a Firenze. [MORE]

E' un incontro di gusto, dunque, compatibile alle tematiche indicate da Expo, fra artisti, di pennello, della cucina, della terra con i magnifici vini toscani, dell'oreficeria, dei componenti design d'arredo, e Cilenti diventa maestro della scena, prim'attore e maestro, per avvicinarsi alla magnificenza del Cortile di Michelozzo, in Palazzo Vecchio, fra le bianche colonne decorate da stucchi, la fontana del "Putto e delfino" del Verrocchio, offrendo un teatro da una prospettiva inusuale, la sua cucina bio, arricchendola di sapori, profumi e colori miscelati con perizia e passione e per vivere il territorio, in pieno, con tutti i sensi, sul filo dell'intenso legame che ha con la terra, fin da ragazzo, sapori antichi, che uniscono cultura e cibo.

La mia è una cucina di territorio, Domenico Cilenti si presenta alla stampa e agli ospiti intervenuti, vengo dalla Puglia, dal Gargano, ricordi di casa, il calore delle donne di casa, la mia mamma, e poi il filo conduttore che è la fantasia, piatti che nascono da un pensiero, da una ricorrenza storica, da una sensazione da sviluppare nel tempo, la memoria dei sapori e profumi che diventano ricordi incancellabili…..le orecchiette impastate dalla mia mamma, le pizze, i troccoli, i fagioli che da noi si cuciono nelle pignatte, le conserve fatte in casa….. i miei piatti hanno il sapore della mia terra, la cultura del territorio diventa cultura del cibo, le tradizioni e l' esperienza, il vissuto e la naturale propensione per trasformare i saperi in sapori. La mia passione di chef si concretizza nel dirigere i corsi dei nuovi chef, attenti alla terra, l'importante scoperta delle erbe, usare nel cucinare le piante aromatiche, anche le più sconosciute ma piene di sapori, "ascoltare" la terra, nei suoi ritmi, la stagionalità, voglio trasmettere ai miei giovani allievi le tracce indelebili della terra, dell'instabile e fascinoso equilibrio tra uomo e natura, i giovani devo apprendere l'importanza dell'alimentazione sana e rispettosa dell'ambiente, con spirito vivo, con la natura dentro, ma aperta e curiosa del nuovo. Insegnare il mio ingrediente segreto? Il mangiare sano ma goloso, buon gusto nel cibo e nella vita, diventare un artista in cucina riscoprendo il culto della terra e, come diceva Thomas Mann "Essere artista ha sempre significato possedere ragione e sogni."

Pressoffice: Cristina Vannuzzi Landini

Crediti fotografici: Fabrizio Gaeta

**cristina vannuzzi** (vannuzzi) segnalata da

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/la-cucina-senza-fuochi-di-domenico-cilenti-biochef-cooking/81388