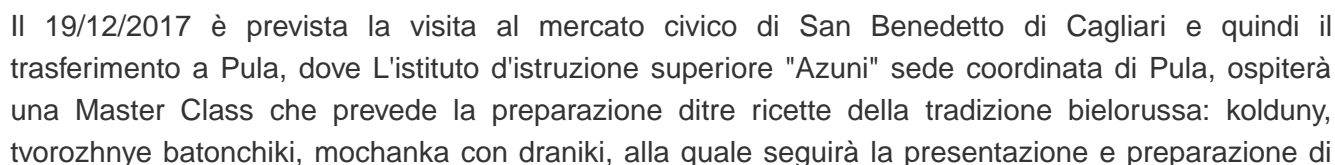


Data: Invalid Date | Autore: Redazione



una ricetta di haute cuisine: “filetto di maiale con salsa dalla corteccia di quercia, gelatina di carote, arance e pappa di miglio”. Infine lo chef proveniente dalla Repubblica Belarus sarà ospite di un laboratorio dedicato alla preparazione di alcuni dolci sardi.

L'alimentazione e le tradizioni culinarie di un popolo rientrano, a pieno titolo, nel concetto di “cultura” ecco perché l'ultima manifestazione dell'Anno della Cultura Bielorusa in Sardegna è dedicata all'aspetto gastronomico. L'iniziativa gode del Patrocinio dell'Ambasciata della Repubblica Belarus, della Presidenza della Regione Autonoma della Sardegna, del Consiglio Regionale e il sostegno della Fondazione di Sardegna.

Aliaksandr Chykileuski è sicuramente fra i più quotati chef del suo paese con esperienza in tutta l'area post-sovietica, la sua cucina cerca sempre di valorizzare i prodotti locali e promuovere la salvaguardia delle antiche tradizioni, innovando, nel rispetto, però, dei tradizionali equilibri frutto della saggezza accumulate dalle precedenti generazioni.

Rappresentante di una dinastia culinaria giunta alla sesta generazione. Ha incominciato ad apprendere l'arte della cucina osservando il lavoro della madre-cuoca.

Ha iniziato la sua carriera come aiuto cuoco sino a divenire oggi il capo dell'Associazione professionale nazionale bielorusa degli chef. Ha gestito le cucine dei migliori ristoranti della capitale Minsk e della Bielorussia, ha ricoperto il ruolo di brand-chef di una nota rete di ristoranti/birreria.

Appassionato della cucina della sua patria, trova ispirazione nei prodotti stagionali locali e nelle loro insolite combinazioni. Studia attentamente la cucina bielorusa da molti anni, ripescando letteralmente "dalle profondità di secoli" antiche ricette. Cerca di portare una nota di modernità nei piatti tradizionali bielorusi, esperimenta con la cucina molecolare.

Giudice di concorsi culinari internazionali, autore di libri di cucina, insegnante di corsi di cucina amatoriale e professionale, partecipante regolare di programmi culinari televisivi e radiofonici.

#### **PALMARES DELLO CHEF BIELORUSSO ALIAKSANDR CHYKILEUSKI**

Nel 2017 ha partecipato al festival gastronomico più grande di Francia "Les Etoiles de Mougins" <http://lesetoilesdemougins.com/> dove con la sua Master Class è risultato nella TOP 15 sui 120 chef internazionali partecipanti.

Nel 2016 è stato giudice del concorso culinario internazionale Open Ukrainian Culinary Cup di Leopoli (Ucraina), nel 2015 e 2016 ha ottenuto il primo posto nella classifica a squadre, e medaglia d'oro e d'argento nelle competizioni individuali del concorso internazionale «BestCookFest» (Ucraina, Kiev), nel 2013 medaglia d'argento e di bronzo dell'International Kremlin Culinary Cup (Russia, Mosca,), nel 2009 vincitore del concorso culinario internazionale dell'Azerbaijan, (Baku), vincitore di numerosi premi e riconoscimenti nei concorsi nazionali di arte culinaria nel proprio paese, nel 2008 è stato membro della squadra nazionale della Repubblica di Belarus alle Olimpiadi culinarie organizzate a Erfurt in Germania.

**SCARICA E STAMPA - LA FIRMA CHEF BIELORUSSO-IT**

