

**ANTONIO SALVATORE – BIOGRAFIA**

I primi ricordi di ANTONIO SALVATORE hanno luogo nel bellissimo borgo medievale di Guardia Perticara, e in particolare nella sua cucina e nel giardino di famiglia.

*“Tutti nel Sud Italia conoscono la cucina; è uno stile di vita!”*

Cucina come stile di vita e cultura della materia prima fresca, è questo approccio che porta oggi nella cucina di Rampoldi e La Table d'Antonio Salvatore. Con la sua enfasi sui migliori prodotti regionali e sugli ingredienti meravigliosi, Salvatore rimane fedele alle sue radici dell'Italia meridionale.

A 34 anni, questo finalista del **San Pellegrino Young Chef** ha già accumulato avventure sufficienti per diverse vite. Dallo chef privato per uno sceicco del jet set, al lavoro presso **El Chaflán** di Juan Pablo Felipe, stellato Michelin, a Madrid, alla fiducia del famoso Nino Graziano per aprire e gestire **Semifreddo-Mulinazzo** a Mosca. Per non parlare della sua formazione a Roma, Firenze, Milano, dei primi lavori a Londra e delle Isole Canarie o della chiamata ricevuta da un ambasciatore del Vaticano che lo ha portato in Russia e gli ha cambiato la vita!

Allora, dove è iniziato tutto? Beh, in realtà con una tromba. Antonio ha studiato lo strumento per diversi anni quando era giovane. La sua disciplina e dedizione a una forma d'arte trova certamente riflesso nella sua abilità culinaria oggi. Dall'età di 12 anni, Antonio lavorava già nei ristoranti della sua provincia di Potenza, nella regione meridionale italiana della **Basilicata**. Una regione famosa per il suo cibo. Ha imparato il mestiere da zero. A 14 anni frequenta la scuola alberghiera, trascorre ogni vacanza lavorando nelle cucine di tutta Italia, affinando il suo mestiere. Da lì ha scalato i ranghi fino a lavorare in ristoranti stellati Michelin di fama internazionale. Ma torna a questo: la sua educazione culinaria deriva non solo dai suoi studi, ma dall'intima conoscenza del processo naturale dalla terra alla tavola, acquisita nell'orto di famiglia.

Antonio ha raggiunto il successo in giovane età, grazie alla perseveranza e alla tenacia dimostrata sin dall’inizio, alimentata senza dubbio dalla passione per questo mestiere.

Anche lui è stato un insegnante. Il suo consiglio per i giovani chef?

*“Vivi i tuoi sogni, vivi con il cuore, ama ciò che hai e ama ciò che fai. Usa tutte le tue esperienze per dare forma al tuo mestiere. Fare lo chef è come essere un atleta. La disciplina è fondamentale. "*

Antonio cita il catalano Ferran Adrià, l'innovatore della cucina molecolare come un eroe culinario personale. Ma è proprio il marchio di innovazione ambiziosa di Antonio che ora sta portando a Monaco a piene mani.

*“La concorrenza è alta. Monaco ha il meglio che il mondo ha da offrire. Vogliamo solo il meglio in tutti i nostri ristoranti. "*

Questo atteggiamento è evidente durante l'intero processo culinario. Dalla sua selezione dei migliori prodotti regionali freschi di fattoria, alla sua maestria di presentazione.

*“Tartufo bianco e nero, foie gras, piccione, pesce fresco… sapori semplici nel piatto ma sempre i migliori prodotti.”*

Antonio è uno chef che si occupa non solo della cucina ma della ristorazione nel suo complesso. Ha l'attenzione del mondo culinario e se il suo curriculum è qualcosa su cui basarsi, grandi cose lo attendono.

Una certamente è arrivata nel 2021, con il conferimento della **Stella Michelin** per La Table Au Rampoldi. Un successo, una conferma ma non certo un traguardo.

Perché per Antonio Salvatore non si smette mai di migliorare.