

**АНТОНИО САЛЬВАТОРЕ – БИОГРАФИЯ**

Родная кухня и семейный сад в чарующем средневековом городке Гуардия-Пертикара – таковы самые ранние воспоминания АНТОНИО САЛЬВАТОРЕ.

*На юге Италии все хорошо знакомы с кухней; это настоящий образ жизни!*

Кухня как стиль жизни и культура свежих продуктов – именно такой подход лежит у истоков ресторанов Rampoldi и La Table d'Antonio Salvatore. Сальваторе остается верен своим южным корням и делает упор на использование лучших местных продуктов и ингредиентов высшего качества.

К 34 годам финалист конкурса San Pellegrino Young Chef уже успел накопить багаж приключений, которого хватило бы на несколько жизней. От частного повара до представителя высшего света, работы в мадридском ресторане El Chaflán Хуана Пабло Фелипе, обладающем звездой Мишлен, и доверия знаменитого Нино Грациано, оказанного повару при открытии заведения Semifreddo-Mulinazzo в Москве. Не говоря уже о его образовании в Риме, Флоренции и, Милане, о первых работах в Лондоне и о Канарских островах, или же о званом приеме посла Ватикана, благодаря которому он попал в Москву и вся его жизнь круто переменилась!

Итак, как же все начиналось? Вообще, все началось с трубы. В юности Антонио много лет учился игре на этом инструменте. Его дисциплина и преданность искусству, вне всяких сомнений, находят отражение в его сегодняшних кулинарных навыках. С 12 лет Антонио работал в ресторанах своей родной провинции Потенца, расположенной в регионе Базиликата. Регионе, который славится своей кухней. Он постигал профессию с нуля. В 14 лет он посещал школу гостиничного бизнеса, а каждые каникулы работал в кухнях по всей Италии, оттачивая мастерство. Он продолжал покорять все новые вершины на пути к работе во всемирно известных мишленовских ресторанах. Но все сводится к следующему: его кулинарное образование – это не только учеба, но и глубинное знание природного процесса, от земли до стола, приобретенное на семейном огороде.

Антонио достиг успеха в молодом возрасте благодаря упорству и твердости, которые он демонстрировал с самого начала, подпитываемые страстью к своему делу.

Он и сам был учителем. Что он советует молодым поварам?

"Жить своими мечтами, следовать за своим сердцем, любить то, что имеешь, и то, что делаешь. Использовать весь свой опыт, формируя свое дело. Быть шеф-поваром – это как быть атлетом. Дисциплина играет основополагающую роль."

Антонио называет каталонца Феррана Адрию, новатора в сфере молекулярной кухни, своим личным кулинарным героем. Но именно инновационный бренд самого Антонио сегодня привлекает в Монако множество людей.

"Конкуренция огромна. В Монако есть все самое лучшее, что только можно найти в мире. А для всех наших ресторанов мы выбираем только самое лучшее."

Этот принцип явственно просматривается на протяжении всего кулинарного процесса. От подбора самых лучших и самых свежих региональных фермерских продуктов до виртуозной подачи. "Белый и черный трюфель, фуа-гра, голубь, свежая рыба… простой вкус и неизменно высокое качество продуктов."

Антонио интересует не только кухня, но и работа всего заведения. Он находится под пристальным вниманием кулинарного мира. И судя по его портфолио – его ждут великие свершения.

Одно из них произошло в 2021 с получением звезды Мишлен рестораном La Table Au Rampoldi. Успех, признание, но никак не финиш. Ведь Антонио Сальваторе никогда не перестает развиваться.