

## Curriculum Cronologico Raccontato

Daniele Pescatore

Sono nato a Napoli e lì ho conseguito il diploma di qualifica “addetto ai servizi di cucina” presso la Scuola Alberghiera “I.P.A.S. Cavalcanti” nel 1985.

I primi passi sono stati accompagnati dal mio stesso istruttore di cucina, lo chef Giancarlo Erba, all'epoca presidente della regione Campania per la “Federazione Italiana Cuochi”.

Egli stesso mi affidò nelle mani del noto chef Enrico Cosentino che era a capo di una brigata di ventitré cuochi presso il “Grand Hotel Quisisana” 5 Stelle Lusso di Capri, dove fui immerso nell'Alta Cucina internazionale per le stagioni estive da pasqua ad ottobre negli anni 1984/1985/1986/1987. In quattro anni fui Commis Saucier, Commis Entremetier e Commis Garde-Manger.

Questa prima esperienza ha segnato profondamente l'attitudine del mio Sentire la Cucina.

Il Sous-Chef del Quisisana, Angelo Desideri, mi portò con lui dall'inverno del 1987 fino a quello successivo del 1988 per affrontare la mia seconda esperienza presso il ristorante “La Cantinella” Stella Michelin di Napoli, a Santa Lucia. Sotto l'attenta e scrupolosa (maniacale) guida del proprietario Giorgio Rosolino imparai le prime nozioni di una cucina di pesce partenopea.

In quel periodo ricco di eventi mondani e cene sontuose fui notato per l'esuberanza dal presidente della “Federazione Italiana Cuochi” Renato Ramponi che mi prese letteralmente sotto la sua protezione guidandomi nelle tappe fondamentali della mia carriera:

- 1989 presso ristorante “Zocchi” con Isolina Zocchi per una cucina fortemente toscana, a Pratolino, Firenze;

- 1990 in Piemonte per la cucina del Monferrato presso la sua amica già Stella Michelin Mariuccia Roggero del ristorante “San Marco” di Canelli, Asti;

- 1991 e 1992 fui affidato alla cura di due chef Sardi, molto in voga in quegli anni in Sardegna, Tonino Dettori e Nicola Mancini, con i quali attraversai la maturazione necessaria per diventare capo partita presso il ristorante Stella Michelin “Grazia Deledda” di Baia Sardinia.

Nel 1993 vengo ingaggiato come “private cooking” per il Catering dello chef Nicola Mancini con i seguenti incarichi:

- Cuoco ufficiale delle squadre italiane “Merit” e “Brava” alla Regata Mondiale Vela, “Admiral Cup”, Isola di Wight, Inghilterra;

- Cuoco ufficiale della “Alfa Romeo” al Campionato DTM Superturismo in Germania. Vincitore Nicola Larini;

- Cuoco ufficiale della “Alfa Romeo” al Campionato Superturismo Italiano. Vincitore Alessandro Nannini;

- Cuoco ufficiale della Gara di beneficenza delle “Auto d'Epoca” da corsa, Donnington, Inghilterra;

- Cuoco ufficiale della “Subaru Italia” alle tappe Mondiale di Rally, Grecia, Finlandia, Montecarlo, Spagna, Portogallo;
- Cuoco per la Principessa Stephanie Di Monaco e Daniel Ducruet nella residenza di Montecarlo.

Nello stesso anno arriva il riconoscimento ufficiale della “Federazione Italiana Cuochi” con Diploma di Merito rilasciato dal Presidente Renato Ramponi.

In Marzo 1994, stremato ma orgoglioso dei risultati ottenuti, accetto di buon grado la richiesta del mio mentore Renato Ramponi... Provare, per la prima volta, a dirigere una brigata di undici cuochi con la mansione di Chef de Cuisine presso ristorante “Il Panino” a Boston, USA.

La commissione Zagat nel 1995 premia “Il Panino” miglior ristorante Italiano dello Stato del Massachusetts sul Boston Magazine.

Questa impresa oltreoceano durata due anni segna l’inizio della mia personalità come chef.

Rientro in Italia nel 1996 per dirigere la cucina di un piccolo 5 Stelle a Gardone Riviera sul Lago di Garda, “Hotel Garda & Suisse” (Gruppo Bagaglino Vacanze). Qui ottengo il primo premio alla Gara Gastronomica “Ristoranti sul Garda” e la prima intervista pubblicata sulla rivista “Benessere” nel 1997.

A marzo del 1997 torno a Firenze, la mia città preferita, dove incontro l’eccellente chef Sante Collesano del ristorante “La Capannina di Sante”, con cui inizio una collaborazione spalla a spalla nell’introspezione sulla cucina di pesce tra metodi di cottura e conservazione.

Nello stesso anno entro in contatto con il grande Maestro Gualtiero Marchesi grazie ai meriti ricevuti al ristorante del “Hotel Garda & Suisse”. Sarò con lui per un anno intero presso il suo ristorante a L’Albereta di Erbusco.

Queste esperienze mi guidano fino all’apertura del primo ristorante a Firenze “L’Amorosa Visione” nel dicembre del 1998. In cucina la brigata è costituita da 4 cuochi, già tutti miei allievi. Il successo arriva veloce grazie al coraggio di proporre una cucina estremamente creativa. Colleghi e Artigiani del cibo saranno ospiti nella mia cucina per creare serate a tema che riscuoteranno entusiasmo nella clientela e il richiamo della stampa.

Nel 2001 “L’Amorosa Visione” chiude, a causa di mancati accordi societari.

A Roma faccio la conoscenza del più grande Chef del mondo, Ferran Adrià!

Ne resto folgorato, impressionato, profondamente toccato...

Mi trasferisco per 7 mesi da lui presso il ristorante “El Bulli” in Spagna a Roses, Girona.

Rientro a casa talmente scosso che non riesco più a cucinare in brigata.

Intraprendo per il resto dell’anno 2002, una serie di ingaggi come Personal Chef presso:

- Presidente dello Stato del Kazakistan, presso Villa Sa Manna, Porto Cervo;
- Silvio Berlusconi, presso Villa Certosa, Porto Rotondo;
- Anisimov Vasily, presso Villa Magnolia, Porto Cervo, ospite di Silvio Berlusconi;

- Dott. Tariko di Mosca, presso Villa Minerva, Porto Rotondo, ospite di Silvio Berlusconi;
- Mr. Charles Vincent, presso le sue residenze in Montecarlo, Porto Cervo e Courchevel (Francia).

Dopo questa pausa di elaborazione, accetto nel 2003 l'ingaggio di lanciare un Aperitivo Gourmet con una nuova brigata di cinque cuochi presso il locale "Dolce Vita" risto-bar in Piazza del Carmine a Firenze.

Nasce ed esplose in città il fenomeno "Fish Bar", un aperitivo creato in risposta all'acclamato "Sushi Bar".

Dal 2004 al 2006 accetto la sfida di gestire il ristorante "Aquarama" dei fratelli Madiari nella sede invernale di Empoli ed in quella estiva a Lido di Camaiore. Cavalcando il successo del fenomeno "Fish Bar", riesco ad affermarmi nella creazione della "Cena Live" dove tutti i cuochi cucinano ogni sera direttamente in sala dialogando con i clienti stessi.

Questa novità fa registrare il sold out al ristorante per un anno intero fino alla mia uscita!

Nel maggio del 2007, finalmente riesco ad arrivare all'apertura in Firenze del ristorante "Cenacolo del Pescatore" fino a dicembre 2013.

Il Nuovo equilibrio raggiunto mi consacrerà professionista affermato e seguito dalla stampa e dalla clientela fiorentina.

Nel maggio del 2014, con la proprietà dei Fratelli Caprarella che gestiscono diversi ristoranti turistici nel centro di Firenze, nasce il progetto "Casa di Cucina Da' Pescatore" in Piazza del Carmine. A novembre 2016 "Casa di Cucina Da' Pescatore" viene premiata con un cappello dalla severa guida del "L'Espresso" ed a gennaio 2017 una nota rivista ne comunica la candidatura in pole position per la prossima Stella Michelin.

Recensioni, premi e collaborazioni di altissimo livello portano il ristorante ad affacciarsi alla ribalta nazionale.