

IL GUSTO A DOMICILIO

Affidarsi alla competenza del personal chef



Una cena perfetta. Gli amici rilassati. La tavola apparecchiata in modo impeccabile. Piatti gustosi e cucinati con i migliori ingredienti. Il sorriso compiaciuto della padrona di casa. Scene di ordinario successo quando in cucina c'è il personal chef Filippo Licata. Un successo clamoroso il suo, da quando – primo in Versilia – ha intrapreso la carriera di cuoco a domicilio. «Ho voluto coniugare le esperienze maturate in grandi ristoranti a Bruxelles, Londra, Mosca, su prestigiosi yacht ed in alcuni dei migliori stabilimenti balneari di Forte dei Marmi con la mia passione, con la voglia di relazionarmi direttamente con le persone», racconta Filippo. «Ne è nato questo servizio che porta l'alta qualità dei sapori e la competenza di un professionista tra le mura domestiche».

Ventisette anni, siciliano d'origine ma curioso ed attento globetrotter (parla correttamente tre lingue), Filippo Licata instaura un rapporto di assoluta fiducia con il committente. «Concordiamo assieme il menù, eventualmente l'abbinamento dei vini, tenendo conto di esigenze particolari, gusti, intolleranze», spiega. «Poi acquisto i prodotti freschissimi e li preparo a casa del cliente. Ho bisogno soltanto dei fornelli. A tutto il resto penso io. Curo personalmente anche l'apparec-

chiatura ed il servizio a tavola».

Il personal chef dà una dimensione nuova alla convivialità, piacere distintivo dello stile della vacanza a Forte dei Marmi. Filippo Licata è anche disponibile per lezioni di cucina a domicilio e come assistente per l'acquisto di prelibatezze da tutto il mondo. Un amico prezioso, insomma.

Filippo Licata, Chef Service, 333 7090059, www.filippolicata.it, filippolicata@gmail.com

ORDER-IN DINING

The joys of a personal chef

Dinner at home is sure to be a success if Filippo Licata is in the kitchen. Twenty-seven, personal chef by profession, inveterate globetrotter (and speaker of three languages), Filippo establishes a relationship of absolute trust with his clients. "We define the menu, together," he explains. "Then I shop for the freshest ingredients and prepare the meal at my client's home. All I need is a stove. I also personally handle the table setting and service." Licata may be young, but he's an expert: he has worked in renowned restaurants in Brussels, London, and Moscow, on prestigious yachts, and in some of Forte's top bathing establishments.

Ristorante con consegna a domicilio

Confidare nell'esperienza dello chef – cuoco

Un grande successo si realizzerà a tavola, organizzato in casa vostra, se in cucina avete un mago. Filippo Licata, la professione è cuoco a domicilio. Ha ventisette anni, parla tre lingue, con facilità stabilisce rapporti con i clienti, basati sulla piena fiducia. «Menu lo sempre discutiamo insieme», racconta il giovane, «poi acquisto i prodotti, naturalmente, solo della prima freschezza e cucino i piatti in casa del cliente. Dal mio equipaggiamento mi serve solo la piastra. Il servizio e l'assistenza a tavola mi occupo ancora personalmente». Nonostante il giovane età, Licata ha una grande esperienza, poiché ha lavorato in famosi ristoranti di Bruxelles, Londra e Mosca, dopo di che per la sua professione ha lavorato su prestigiose yachts e in alcuni dei migliori stabilimenti balneari di Forte dei Marmi.

