



CHEFS IN THE WORLD

TALENT STORY





La sua passione per la cucina nasce anni e anni fa. I suoi genitori lavoravano nel settore turistico e sin da piccolo la sua quotidianità è stata fatta di alberghi e ristoranti. Da bambino Nicola Cirelli, chef 39enne nato a Latisana (provincia di Udine), giocava a fare il cuoco. Rispetto agli altri suoi amichetti appassionati

solo di calcio e macchinine, Nicola si divertiva con mestoli, piatti e pasta, fingendo così di cucinare per gli altri. Nicola, oggi residente in provincia di Venezia, vanta alle spalle 23 anni di esperienza lavorativa. Era al primo anno di scuola alberghiera quando rivelò al papà, anche lui chef, di non voler conseguire la maturità, ma si è rimboccato subito le maniche andando a lavorare. A 16 anni Nicola ha iniziato la sua carriera ai fornelli, prima all'estero e poi nuovamente in Italia. Da allora non si è più fermato. A distanza di anni, con più esperienza e maggiore maturità, Nicola ha sentito che gli mancava qualcosa. La sola esperienza in campo non lo appagava. Lo chef, originario di Latisana, ha così ripreso in mano i libri di cucina e ha iniziato a studiare. Tuttora studio e formazione fanno parte delle sue giornate. Dopo tanta gavetta e lavoro sodo, Nicola ha conseguito la qualifica di chef di cucina.

Tante le esperienze fatte nel corso degli anni. Ricorda, in particolare, con piacere il percorso fatto presso un ristorante di pesce nella città balneare di Lignano Sabbiadoro, dove ha conosciuto grandi cuochi da cui ha rubato i trucchi del mestiere. Qui si è fatto apprezzare per le sue capacità e per la sua determinazione. Importante anche l'esperienza lavorativa, di circa un anno, con il padre dove ha avuto la possibilità di capire il livello di capacità che possedeva, conoscere un'associazione cuochi con la quale anni dopo ha avuto un rapporto di collaborazione e di lavorare al fianco di cuochi con cui confrontarsi alla pari. Nicola si è anche messo in gioco, aprendo un ristorante: qui ha creato legami con altri cuochi e ristoratori e ha conosciuto persone che ritiene siano state fondamentali per la sua svolta. Negli anni ha seguito molti corsi di formazione specifici. Tra i più recenti ci sono il corso

“Facebook Power Training Advanced Pro”; i corsi Formazione Dipartimento Solidarietà Emergenze; il corso HACCP per responsabili, e continua a fare corsi di formazione e crescita personale e professionale. Negli ultimi anni Nicola si è dedicato durante la stagione invernale anche all’insegnamento, mentre durante il periodo estivo ha lavorato come chef in un albergo. Poi è arrivata la decisione di iniziare una nuova avventura presso un ristorante di pesce in riva al mare in cui collabora attualmente. Lo chef 39enne ama preparare la pasta fresca ed è particolarmente capace nella lavorazione del pesce, ma anche gli antipasti e i secondi sono il suo forte. Nicola si diletta pure con i dolci, anche se non si definisce un pasticciere. Ormai da quasi un decennio studia, sperimenta e ricerca il modo di rinnovare le preparazioni tradizionali. Le sue conoscenze e competenze spaziano dalla tecnica al food design, passando per i prodotti e l’esperienza emotiva che trasmette con i suoi piatti. Lo chef si è avvicinato al mondo delle competizioni nel 2016, partecipando alle Olimpiadi di cucina. Ha anche fatto affiancamento alla squadra provinciale nei Campionati Italiani di Cucina dove ha appreso il metodo di lavorazione di un concorso. Nel 2018 si è rimesso in gioco, partecipando ai Campionati Italiani di Cucina e nel 2019 ha ottenuto la medaglia di bronzo nel programma Cucina Fredda Singolo. Nel 2020 ha partecipato come squadra al 1° Emergency Food Contest, conquistando la medaglia d’oro. L’obiettivo per il futuro è continuare a partecipare a concorsi per conoscere nuove realtà e seguire l’evoluzione della cucina, senza però dimenticare mai le origini. Per Nicola è fondamentale guardare avanti, tenendo un occhio rivolto al passato affinché passione e tradizione non scompaiano mai.



INCONTRO TRA SALMONE E ROMBO

Salmon filetto, rombo filetto,
yogurt magro, erba cipollina,
germogli di soia, rape rosse,
valeriana, caviale nero e rosso,
erbe aromatiche, olio evo, sale, pepe