

## NELLA CUCINA DEL SINGER PALACE, ALESSANDRO FIACCO RACCONTA AL MONDO L'ALTA TRADIZIONE ITALIANA

10 Novembre 2022



ROMA – Al Singer Palace, boutique hotel a cinque stelle di Via del Corso, a Roma, il giovane executive chef, **Alessandro Fiacco**, 36 anni di Pofi (Frosinone), delizia i palati di una clientela raffinata e internazionale, che cerca la qualità e il gusto italiano.

La vista su Roma, perfettamente godibile dalle terrazze del Singer Palace, l'atmosfera dolce e tipicamente italiana, un design accattivante ma accogliente e una cucina che sa soddisfare anche le richieste più esigenti.

“Sicuramente la nostra clientela, che proviene davvero da tutto il mondo, predilige i piatti della tradizione italiana o nello specifico romana”, racconta Alessandro Fiacco a *Virtù Quotidiane*: “E sicuramente un piatto molto amato e richiesto è la pasta. Noi puntiamo sempre al top, scegliendo pastifici di qualità, prodotti di prima scelta ed eccellenze italiane, tra l'altro io amo preparare i primi piatti, in particolare quelli ripieni, e credo che cucinare con

amore faccia la differenza”.

Dopo aver frequentato l'Istituto professionale Alberghiero a Cassino (Frosinone), Alessandro si sposta in Trentino Alto Adige, a Folgaria (Trento), dove a soli 16 anni lavora come aiuto cuoco. A Savona, in un ristorante sul mar Ligure lo chef prosegue la sua formazione, fino a quando inizia a lavorare per la famiglia **Visocchi**, storici albergatori, a Fiuggi (Frosinone): “Per me sono una famiglia sul serio, sono vent’anni che lavoro per loro, da Fiuggi sono arrivato a Roma e sono felice di questo traguardo. È per me una bella e stimolante responsabilità stare qui: non devi solo cucinare, devi organizzare il personale, i fornitori, il menu. Ma faccio il lavoro che mi piace e questo mi rende soddisfatto. Anche perché preparare il sugo con mia nonna è stato il mio primo avvicinamento alla cucina e sentivo già da allora che era una passione che avrei voluto portare avanti, e ora che sono qui mi rendo conto dei passi che ho fatto”.

Oggi Alessandro gestisce anche la cucina di Tenuta Giustiniana, location importante per eventi nel Parco regionale di Veio, in provincia di Roma.

Seguitissimo sui social, amato per la sua gentilezza oltre che per la sua professionalità, lo chef Fiacco crea menu sempre nuovi e creativi, che possano conquistare i palati di tutti il mondo e che siano basati sulla stagionalità, affinché i prodotti siano sempre freschissimi, oltre che di qualità. In questo momento il menu autunnale esalta carpacci di black angus, tortini di zucca con fonduta al taleggio e pomodorini, ma anche tartare di gambero rosso di Mazara con maionese al pistacchio o un turbante di rombo con cicorietta saltata.

“Qualche volta la tradizione è pura, qualche volta è fusion, e prepariamo ad esempio un’ottima carbonara al tartufo, o carciofo e tartufo. Ogni piatto si abbina chiramente a etichette di vini di qualità estrema, cerchiamo di avere ampia scelta anche nel caso dei vini viste le provenienze così disparate dei nostri clienti”.

## LE FOTO

















