

PAOLO GRIFFA GIOVANE CHEF DELL'ANNO PER LA GUIDA DELL'ESPRESSO



AOSTA – Lo chef ventisettenne **Paolo Griffa** è stato dichiarato “Giovane dell’Anno” dalla guida dell’Espresso 2020.

Dal 2017 guida la cucina del Petit Royal, il ristorante di alta cucina del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur (Aosta).

“Paolo Griffa – si legge in una anticipazione del volume – appartiene alla nuova generazione di chef under 30 viaggiatori, stakanovisti, curiosi, super connessi, versatili, profondi amanti della loro terra e molto, molto tenaci”.

Nato in Piemonte, a soli 22 anni è diventato sous-chef prima di approdare in Francia da Serge Vieira come capo-partita nel 2016.

Nel 2017 è finalista al Bocuse d’or Italia prima di trasferirsi a Courmayeur dove “è riuscito in pochi mesi a portare il locale all’avanguardia regionale e nazionale per l’originalità del menù, restituendo una particolare visione dell’alta cucina: nel piatto crea un linguaggio creativo, dissacrante e colto mentre in dispensa e in cucina si fa ambasciatore della Valle d’Aosta con uno stile unico, a volte alchemico, ludico e spesso ironico”.