## Virtù**Q**uotidiane

## UNO CHEF ABRUZZESE A LAS VEGAS, "CON LA PASTASCIUTTA CONQUISTO GLI AMERICANI"

31 Agosto 2019



PESCARA – La passione per la cucina lo ha contagiato da bambino, quando preparava piatti e dolci della tradizione le abruzzese con donne della famiglia. Oggi **Stefano Di Silvestre** ha 33 anni e vive a Las Vegas, dove lavora come executive chef.

Nei suoi piatti, negli odori, nei sapori c'è l'amore per la sua regione di origine.

Stefano ha raccontato la sua storia a Virtù Quotidiane.

"Sono nato a Penne, dove ho frequentato le scuole elementari e medie. Ho deciso, poi, di cominciare la scuola professionale alberghiera a Pescara, dove mi sono diplomato. Ho iniziato a lavorare quando avevo 15 anni, passando da piccoli ristoranti a gestione familiare a Relais Châteaux, fino a diventare executive chef per una catena italiana internazionale. La mia prima esperienza l'ho fatta in un ristorante al Lago di Penne, poi, l'anno dopo, ho lavorato a

## Virtù**Q**uotidiane

Silvi Marina durante la stagione estiva".

La prima esperienza "fuori casa" arriva quando Stefano ha 17 anni. Lavora come cuoco in Sardegna, "in un all inclusive da 1.200 persone".

Dopo il diploma si trasferisce in Spagna, alle Canarie, dove lavora in un ristorante italiano a gestione familiare. Fa esperienza anche a Portofino e in Svizzera.

"Ho ricevuto anche un'offerta per gli Emirati Arabi, che però rifiutai. Qualche mese più tardi, la stessa compagnia mi fece una proposta per una nuova apertura a Ibiza".

Stefano riceve proposte di lavoro anche negli Stati Uniti d'America: prima a New York e poi a Miami. "Negli Usa sono arrivato nel novembre 2012, attraverso un marchio italiano che ha vari ristoranti nel mondo".

Dopo altre esperienze, tra cui una nella Repubblica Domenicana, si trasferisce a Las Vegas, dove vive tuttora.

"Lavoro nell'hotel Wynn come executive chef. La preparazione dei miei piatti è molto influenzata dalle mie origini" racconta.

"Cerco sempre di infondere i miei ricordi culinari in quello che preparo, per riprodurre gli odori e i sapori che ho vissuto da bambino. La mia passione per la cucina è nata quando, da bambino, appunto, trascorrevo le giornate con mia madre e mia nonna in cucina a preparare i piatti e i dolci della nostra tradizione abruzzese".

Da buon italiano, la pasta è il suo piatto forte.

"La pasta e la pizza sono i piatti che ci definiscono e ci distinguono come nazione in tutto il mondo. In un piatto di pasta c'è un mix di fantasia, creazione, sapori, colori, tradizione, tecnica".

Il giovane talento abruzzese racconta, infine, cosa significa lavorare negli Stati Uniti e quali sono le differenze più sostanziali rispetto all'Italia.

"Ho deciso di trasferirmi all'estero per conoscere altre culture e arricchire il mio bagaglio culturale e professionale. Cucinare e viaggiare sono le mie grandi passioni. Lavorare in America è una sfida continua. Significa sacrificio, perché si è lontani dalla famiglia; soddisfazione, perché si ha a che fare con una clientela cosmopolita che apprezza e riconosce il tuo lavoro; tradizione, perché si cerca sempre di far vivere l'esperienza al cento

## Virtù**Q**uotidiane

per cento italiana, la classica cucina della nonna; significa diversità e libertà. In America la ristorazione è in continua evoluzione: si cerca di accontentare tutte le esigenze del cliente, il lavoro è organizzato, il ristoratore non è improvvisato. La concorrenza è sana e non si trovano dieci ristoranti che offrono la stessa cosa nelle vicinanze, come purtroppo capita nel nostro contesto dove tutti vendono la stessa cosa invece di specializzarsi ognuno in una cosa diversa".