

Questo sito utilizza cookie tecnici, di terze parti e di profilazione. Per maggiori informazioni e per disabilitare i cookie consulta la [cookie policy](#). Continuando a navigare il sito acconsentirai all'utilizzo dei cookie.

ACCETTO

**orticalab**  
LIBERA | PUNGENTE | BENEFICA

Mercoledì,  
18 Settembre 2019



Avellino 19°

Quando un uomo non può scegliere cessa di essere un uomo  
**Arancia Meccanica**

f 22944

t 2735



OPINIONI | COMUNICATI | APPUNTAMENTI | EVENTI

POLITICA

ECONOMIA

CRONACA

SPORT

CITTÀ

SOCIETÀ

TERRITORI

orticaland



sei in:



a cura della Redazione

vedi profilo

18 set 2019

Scarica il PDF per la stampa

## Il Marennà ha il suo nuovo chef: Roberto Allocca mette radici in casa Feudi di San Gregorio



Tweet

commenta

È Roberto Allocca il nuovo Executive Chef di Marennà, il ristorante all'interno della cantina Feudi di San Gregorio, che riaprirà il 21 novembre.

Allocca, napoletano ma avellinese di adozione, classe 1980, ha sempre lavorato in ristoranti stellati di primissimo piano.

Inizia la sua carriera nel 2001, a fianco dello chef Enrico Derflinger de La Terrazza dell'Hotel Eden di Roma, una Stella Michelin. Nel 2003 lo chef Alfonso Iaccarino lo vuole al ristorante Don Alfonso 1890, due Stelle Michelin, prima come capo partita e poi come Sous-Chef. Nel 2005 lascia il golfo di Napoli per il Marennà, il ristorante stellato della cantina Feudi

### ALTRI TITOLI



18 set 2019 | a cura della Redazione

**Caso Whirpool, Cgil: «Azienda offensiva, abbia rispetto dei lavoratori». Fiordellisi: «Decisione incomprensibile e inaccettabile nel merito e nel metodo»**

«L'azienda - dice Franco Fiordellisi, segretario

di San Gregorio, dove rimarrà per sette anni. Un crescendo professionale che lo ha portato a perfezionare la propria tecnica e a sviluppare un proprio rapporto selettivo con le materie prime del territorio, fino a regalargli nel 2011 i titoli di Miglior Chef Emergente della Campania, del Sud Italia e infine d'Italia. Nel 2012 Allocca inizia un'esperienza lavorativa presso Palazzo Sasso al Ristorante Rossellinis, due Stelle Michelin, a Ravello, accanto allo chef Pino Lavarra, dove rimarrà per tutto l'anno successivo quando diventa Executive Chef al Boutique Hotel Relais Blu di Massa Lubrense, dove nel novembre 2014 - a soli tre anni di distanza dalla nomina di miglior chef emergente d'Italia - raggiunge il prestigioso traguardo della sua prima Stella Michelin, a dimostrazione della bontà del percorso intrapreso e delle proprie scelte stilistiche.

Dopo quasi sette anni, Allocca ha deciso ora di tornare al Marennà, affascinato da un progetto di racconto del territorio e delle sue materie prime che abbraccia la sua filosofia e dalla sfida di una cucina volta a mettere al centro il vino.

LA SFIDA - Il progetto Marennà è caratterizzato dal forte profilo territoriale e incentrato sul vino. Si vuole raccontare l'Irpinia in modo nuovo e diverso; una sfida che il presidente di Feudi di San Gregorio, Antonio Capaldo, ha deciso di condividere con Roberto Allocca, profondo conoscitore delle materie prime locali e dedito alla loro sperimentazione e valorizzazione nel rispetto delle antiche tradizioni. "Tornare a casa per raccontare, attraverso i miei piatti, il mio personale percorso e il territorio dal quale provengo è stata la molla che mi ha spinto ad accettare questa proposta - spiega lo chef Allocca - Stiamo facendo una profonda ricerca affinché i nostri ingredienti parlino la stessa lingua dei vini della cantina per aumentarne la portata del racconto". Sulla stessa lunghezza d'onda il presidente di Feudi di San Gregorio, Antonio Capaldo: "Siamo contenti di riaverlo con noi alla guida della cucina di Marennà. Ci siamo ritrovati su un nuovo progetto che vuole dare centralità al vino ed esprimere il territorio attraverso le sue eccellenze".

LE PROPOSTE - Stella Michelin dal 2009, Marennà sarà un innovativo laboratorio di sapori territoriali in sinergia con gli altri progetti di ricerca di Feudi di San Gregorio, che spaziano dall'orto aziendale ai formaggi Carmasciano - prodotti in alta Irpinia- fino ai vini sperimentali FeudiStudi in tiratura limitata. All'interno di Marennà gli spazi sono stati profondamente riprogettati per dare centralità al vino e per offrire diverse proposte eno-gastronomiche alla clientela. Si passerà dal menu degustazione a quello à la carte col supporto dei sommelier di sala, dagli eventi collettivi per gli amanti dei formati speciali e delle verticali (che potranno essere ospitati nel nuovo "teatro del vino" con oltre 600 vini in carta) fino all'aperitivo al bancone con degustazioni di vino o cocktail accompagnato dalle proposte estemporanee della cucina.

IL RISTORANTE - Per valorizzare il nuovo progetto anche nella location, è stato chiamato Roberto Liorni, architetto e designer - già autore nella sua attività di una vera e propria "rivoluzione" storica nell'ideazione di ristoranti- che ha riprogettato gli spazi interni per annullare ogni barriera possibile tra cucina e natura, offrendo così agli ospiti un viaggio immersivo dal terroir al piatto. L'architetto ha mantenuto la cucina a vista e la sala con le grandi vetrate sulle vigne del Patrimo progettate a suo tempo da Hikaru Mori, ma allo stesso tempo ha completamente trasformato gli interni, creando un vero e proprio "teatro del vino" per ridare centralità al vero protagonista del luogo.

Tweet

commenta



18 set 2019 | a cura della Redazione  
**Incendio all'Industria Composizione Stampati di Avellino, Barbaro (Lega): «Necessario l'intervento del Governo»**

Il terribile incendio che ha devastato lo (...)



18 set 2019 | a cura della Redazione  
**Concorso Artistico "Premio Leone": vincono Manganiello per la pittura e Chieffo per la scultura**

Si conclude con un gran successo la I (...)



18 set 2019 | a cura della Redazione  
**Terre D'Aione e Karting Club Tufo: partnership nel segno del territorio**

Partnership nel segno dello sport e del (...)



18 set 2019 | a cura della Redazione  
**"Premio Prata - La cultura nella Basilica", successo di pubblico per la XIII edizione**

Una basilica - quella Paleocristiana della (...)