

➔ **IL POSTO G(I)USTO**

Sorbo, lo Chef Roberto Allocca firma la cucina del Marennà



Roberto Allocca

SORBO SERPICO - Il nuovo Executive Chef di Marennà, il ristorante all'interno della cantina Feudi di San Gregorio, che riaprirà il 21 novembre, è **Roberto Allocca**.

Il suo 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 regalarci nel 2011 i titoli di Miglior Chef Emergente della Campania, del Sud Italia e infine d'Italia. In realtà lo chef Allocca ha

già lavorato per la **Feudi San Gregorio** nel 2005, che poi ha lasciato per proseguire il suo viaggio formativo. Allocca, napoletano ma avellinese di adozione ha sempre lavorato in ristoranti stellati di primissimo piano. La sua carriera, inizia nel 2001, a fianco dello chef Enrico Derflingher 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 co-

me Sous-Chef. A stimolare il ritorno dello Chef, al Marennà e al tempo stesso l'affascinante progetto "Marennà", 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.

