

IL BRUNCH STELLATO DI VITO MOLLICA A TOKYO: COOKING SEMINAR CON LA CCI IN GIAPPONE

TOKYO\ aise\ - Appuntamento con la cucina stellata a Tokyo: la Camera di Commercio Italiana in Giappone, infatti, ha organizzato il 27 novembre un esclusivo cooking show con Vito Mollica, executive chef del Four Seasons Hotel di Firenze e di Milano. Dalle 18:30 alle 20:00, nella sede della ICCJ, Mollica presenterà la sua idea di brunch. Il mestiere di Vito Mollica affonda le radici nella notte dei tempi: era bambino quando ammirava la madre cucinare specialità lucane. Il cuoco è originario infatti di Avigliano, in provincia di Potenza. Vi è nato nel 1971 ma già 6 anni dopo i genitori si trasferiscono a Origgio, in provincia di Varese. Inizia la sua esperienza negli Hotel Four Seasons a Milano nel 1996, prima di trasferirsi a Praga nel 2000 e poi a Firenze nel 2007. Oggi è Executive Chef e direttore di F&B del ristorante stellato Il Palagio presso il Four Seasons Hotel di Firenze. È uno degli Chef più acclamati in Italia e all'estero, avendo ricevuto numerosi riconoscimenti tra cui: Premio Arco (2010), Chef dell'anno da Il Sole 24 Ore (2012), Premio Porcellino (2012). La consacrazione internazionale avviene con il riconoscimento del ristorante Il Palagio al 4° posto tra i 101 migliori ristoranti del mondo secondo The Daily Meal e la guida d'autore del Touring Club Italiano nel 2015. Mollica è presente in numerose pubblicazioni, essendo protagonista del libro "Vito Mollica – invito a cena al Palagio di Firenze" e autore del libro "Il brunch italiano". L'incontro del 27 si terrà in italiano con traduzione in giapponese. (aise)