

Biographie des Chefs Fabio Baldassarre

Fabio Baldassarre wird 1971 in Rom geboren, er stammt aus einer Familie von Berufsköchen aus den Abruzzen. Nach seiner Hotelfachausbildung macht er erste Kocherfahrung in der Küche der Deutschen Botschaft in Rom.

Nach einem Jahr begibt er sich für einige Zeit nach Salzburg, um im Ausland neue Erfahrungen zu sammeln.

1994 kehrt Fabio nach Rom zurück, um unter dem Sternekoch Heinz Beck für das Restaurant "La Pergola" des Cavalieri Hilton Hotels zu arbeiten, wo er bald zum Sous-Chef seines deutschen Lehrers aufsteigt. Die Zusammenarbeit dauert vier Jahre.

Begierig neue Techniken zu erlernen und seine Kenntnisse zu erweitern, zieht es in wieder in den Norden Europas, zuerst nach Deutschland, wo er für den Chefkoch Heinz Winkler arbeitet, und später nach England zum Chefkoch Raymond Blanc. Als er 1999 wieder nach Italien zurückkehrt, ist er ein Jahr lang Küchenchef eines Restaurants mit typisch römischer Küche. 2000 bietet man ihm den Posten als Executive-Chef des Restaurant "L'altro Mastai" an, um sein gastronomisches Wissen und seine technischen Kompetenzen in diese neue Erfahrung einzubringen.

Seine Kreationen inspirieren sich an der mediterranen Küche. Duft, Geschmack und Tradition in Verbindung mit der Liebe fürs Detail. Seit diesem Jahr stellte Fabio seine Erfahrung in den Dienst der Enogastronomie, indem er einen Lehrauftrag an den Fachschulen "Gambero Rosso" in der "Città del Gusto" in Rom angenommen hat. Für seine Verdienste wurde er mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.