

Biografia dello chef Fabio Baldassarre

Fabio Baldassarre nasce a Roma nel 1971, in una famiglia di cuochi d'origine abruzzese. Dopo gli studi all'Istituto Alberghiero, la sua esperienza sul campo comincia nelle cucine dell'ambasciata tedesca di Roma.

Dopo un anno lascia l'Italia, per un periodo di formazione in Austria, a Salisburgo. Nel 1994 Fabio torna a Roma per lavorare con Heinz Beck nel ristorante "La Pergola" dell'Hotel Cavalieri Hilton, dove presto diventa sous-chef del maestro tedesco. Una collaborazione che dura quattro anni.

Desideroso di apprendere nuove tecniche e di accrescere il suo bagaglio di conoscenze, si sposta di nuovo nel nord Europa, prima in Germania, con Heinz Winkler, e poi in Inghilterra da Raymond Blanc. Al ritorno in Italia, nel 1999, è per un anno chef-patron di un ristorante di tradizione romana. Nel 2000 gli viene proposto di diventare chef executive de "L'altro Mastai", e di portare nella nuova esperienza la sua sapienza gastronomica e le sue competenze tecniche.

I suoi piatti si ispirano alla cucina mediterranea. Profumi, sapori, tradizioni e un'attenta cura dei particolari. Da quest'anno Fabio ha messo la sua esperienza al servizio della formazione nel settore enogastronomico, accettando un incarico di insegnamento nelle Scuole di Specializzazione del Gambero Rosso alla Città del Gusto di Roma. Gli è stato assegnata una stella Michelin.