



Comunicato stampa del 18 settembre 2020

Aromatica, il calamaro e le dodici erbe di Andrea Masala

Lo chef di Noli protagonista sabato della cena a 4 mani e di un cooking show

Cene a 4 mani e cooking show sono tra gli appuntamenti più attesi di Aromatica e lo chef Andrea Masala sarà protagonista in entrambe le occasioni, in questo weekend interamente dedicato al basilico e alle piante aromatiche a Diano Marina.

Sabato 19 alle ore 15.00 Andrea Masala si esibirà nel cooking show “Il calamaro alle dodici erbe”, nel piazzale antistante il Palazzo Comunale di Diano Marina mentre la sera, alle ore 20.00 l'appuntamento è al ristorante Il Caminetto per una Cena a 4 mani con il collega, padrone di casa, Andrea Tagliabue e la partecipazione di Roberto Franzin.

Classe 1986, Andrea Masala nasce a Torino ma cresce in Liguria, coltivando la passione per la cucina nell'hotel “Gentile” di Noli, gestito da nonna Olga. Dopo aver terminato gli studi, Andrea colleziona esperienze di prestigio lavorando al fianco di chef stellati in locali di grande rilievo come il ristorante Arco Antico (una stella Michelin) con lo chef Flavio Costa, il ristorante Agrodolce (una stella Michelin) con lo chef Andrea Sarri, il ristorante Alessandro Franco, noto a Savona per la politica del vino servito solo in bottiglie magnum, il ristorante Vescovado (una stella Michelin), con lo chef Giuse Ricchebuono, suo mentore e amico, il ristorante Adler Mountain Lodge presso Alpe di Siusi, con lo chef Hannes Pignater e il ristorante Mudec (due stelle Michelin, ora tre) di Milano, con lo chef Enrico Bartolini.

In occasione di Aromatica, Andrea Masala avrà modo di raccontare la sua interpretazione della cucina “aromatica”, grazie alle esperienze professionali che lo hanno portato anche all'estero, dalla Spagna alla Cina, dandogli l'opportunità di lavorare in ristoranti, eventi, cooking show e catering.