



Comunicato stampa dell'1 settembre 2021

Il Premio Aromatica 2021 a Lorenzo Taramasco

**È Chef de Partie al prestigioso “Ristorante Del Cambio”
di Torino, sotto la guida dello chef Matteo Baronetto**

Il Premio Aromatica 2021 verrà assegnato a Lorenzo Taramasco.

“Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure” (ottava edizione, Dianio Marina, 10-12 settembre) è la grande rassegna dedicata al basilico, alle erbe aromatiche, alle eccellenze dell'agroalimentare e dell'enogastronomia, ai prodotti tipici locali. Ogni anno si tiene a fine aprile e anche quest'anno è stata spostata a settembre a causa dell'emergenza sanitaria.

Lorenzo Taramasco, 28 anni, nato a Imperia, famiglia residente a Dianio Castello (“sono cresciuto nel Golfo Dianese”), è Chef de Partie al “Ristorante Del Cambio” di Torino, sotto la guida dello chef Matteo Baronetto (“fra i migliori chef italiani”, identitagolose.it).

Dal giugno 2017 è Capo partita dei primi piatti, dei secondi di pesce e degli antipasti. Si occupa della creazione del Menu di concerto con lo Chef, è Responsabile degli ordini e del controllo merce, si cura di organizzazione, programmazione del lavoro e gestione del personale.

Una carriera già molto ben avviata, iniziata con la rigorosa formazione all'Istituto alberghiero di Alassio (“non so come sia ora, ma ai miei tempi era all'avanguardia anche se facevamo poca pratica”) e successivamente presso l'Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Dopo la scuola, ha iniziato a conoscere gusti e sapori d'Italia, prima a Parma, poi allo “Scigno del Duomo” di Trento, al “Ristorante Perbellini” di Isola Rizza, successivamente a Milano al “Bvlgari Hotels & Resorts”. Dal 2017 è al prestigioso “Ristorante Del Cambio” di Torino.

“Sono un fautore – si racconta Taramasco – della cucina tradizionale italiana rivisitata in chiave moderna grazie all'utilizzo di tecniche culinarie innovative. Al Cambio sono cresciuto molto dal punto di vista del gusto, possiamo sperimentare e lo Chef ci sprona a farlo. Sono un amante del giardinaggio, ho lavorato in un'azienda agricola che produce piantine e in cucina porto anche questa mia esperienza, che mi ha consentito di conoscere le verdure.

Ritengo che per valorizzare il prodotto in cucina si debba partire da un prodotto eccellente e maneggiarlo il meno possibile”.

“La mia passione per la cucina – spiega ancora Taramasco – deriva dalla nonna materna, che ha sempre cucinato per tutti. Con lei ho toccato i primi coltelli e pentole. Col tempo, mi piacerebbe pensare di poter insegnare e trasmettere questa passione, nonché la mia filosofia di cucina sostenibile a coloro che si avvicinano al mondo della ristorazione”.

Ad Aromatica 2021, Lorenzo Taramasco sarà anche protagonista di uno degli innumerevoli cooking show che verranno proposti da venerdì a domenica, nonché di una delle cene a 4 o 6 mani, con Chef stellati e prestigiosi, che quest’anno si svolgeranno ogni sera già a partire da martedì 7 e fino a domenica 12 settembre. I ristoranti che ospitano le cene di Aromatica sono Il Caminetto, Poggio dei Gorleri, Golosamente, Girasole, O Sole Mio, Beach.