

## CHEF ANTHONY GENOVESE

Anthony Genovese nasce in Francia nel 1968 da genitori calabresi, e l'amore per la sua terra l'origine lo accompagna fin dagli albori del suo percorso professionale. La carriera di chef inizia per Anthony in giovanissima età, con importanti esperienze professionali in tutta Europa e non solo. Dopo aver frequentato l'Ecole Hotelière de Nice, lo troviamo in vari ristoranti stellati francesi (a Monaco, Marsiglia e Nizza), poi in Italia all'Enoteca Pinchiorri\*\* di Firenze, a Tokyo, Londra, in Malesia e poi di nuovo in Italia dal 1997 presso il Ristorante Rossellinis\* dell'Hotel Palazzo Sasso, a Ravello. Risale a questi primi anni a Ravello la sua prima stella Michelin. La svolta avviene però nel 2003: insieme all'amica e socia Marion Lichtle, decide di aprire un nuovo locale a Roma, un luogo particolare ispirato alle atmosfere dei viaggi vissuti, sia negli arredi che nelle creazioni culinarie. A Il Pagliaccio, infatti, Genovese esprime al massimo la propria creatività attraverso piatti che uniscono con maestria le tradizioni orientali e internazionali acquisite negli anni, compenetrando con quelle italiane. Una cucina che gli consente di ottenere pochi anni dopo la seconda stella Michelin. L'avventura di Anthony nella capitale continua tutt'oggi, sempre alla ricerca di novità, di idee che sappiano stupire e rimanere impresse nella mente dei fortunati ospiti de Il Pagliaccio\*\*.

## RISTORANTE IL PAGLIACCIO

Via dei Banchi Vecchi 129, Roma. Un locale particolare, un ambiente intimo che con i suoi undici tavoli si caratterizza per sobrietà ed eleganza. Un incontro tra classico e moderno, "contaminato" da profili e richiami all'oriente, da esperienze lontane e mai dimenticate. Tutto questo è "Il Pagliaccio", nato dall'idea e dal progetto dell'architetto Anton Cristell. Al suo interno, l'ospite si trova circondato da colori, movimenti, forme, ingredienti, spezie, orizzonti, emozioni, luoghi e rispetto: un vero circo di sapori in grado di stupire e "catturare". Alla guida, un team affiatato e coordinato: in cucina lo chef Genovese, il sous-chef Francesco di Lorenzo e la pastry chef Marion Lichtle. In sala, il restaurant manager Gennaro Buono, affiancato dal chef sommelier Matteo Zappile e dal resto della brigata.