

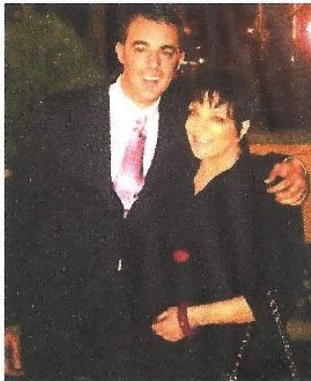


**IL NEGOZIO PIU' AMATO
E MENO CARO CHE CI SIA**
Via De Gasperi, 184 - Tel./Fax 0804736479
Mola di Bari

MOLESE CHEF DI SUCCESSO A N.Y.

2 luglio 2012

di Massimo Resta



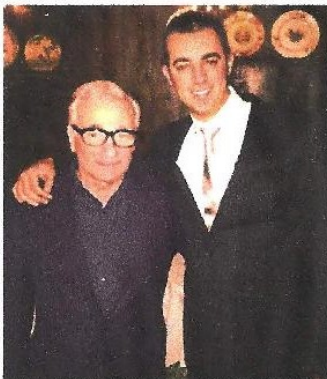
Quando nel 1992 Pasquale Martinelli ha concluso gli studi alberghieri all'Ipsar di Castellana Grotte (Bari) conseguendo la qualifica di operatore della ristorazione, non poteva certamente immaginare che otto anni dopo il destino lo avrebbe condotto nella Grande Mela a lavorare in prestigiosi ristoranti italiani. Per lui, che oggi ha 36 anni ed è consulente enogastronomico di "Erminia", un ristorante di Manhattan frequentato da Vip e dove ci vogliono mesi per ottenere un posto, si realizzava il sogno della sua vita, quello di lavorare a New York, la metropoli statunitense in cui giunge nel 2000 dopo aver frequentato a Oxford, in Inghilterra, una scuola di inglese ed un corso di hotel management ed un corso di sommelier a Milano.

Sbarcato nella Grande Mela per mettere in pratica tutto quello che aveva imparato studiando e lavorando in Italia e Gran Bretagna, Pasquale Martinelli non ha mai dimenticato le sue origini.

Nato a Mola di Bari, cittadina marinara in cui vivono i suoi genitori e sua sorella, ha portato a New York la cucina tradizionale barese, molto apprezzata dagli americani e dalla vegetariana **Chelsea Clinton**, la figlia dell'ex presidente degli Stati Uniti che amava gustare i cosiddetti piatti poveri a base di verdure della tipica gastronomia pugliese che Martinelli cucinava al ristorante "Bella Vita" di Manhattan.

"Gli americani - ci racconta lo chef pugliese - hanno molto gradito *Cequair'e ffêfe* (Cicorie e fave), *i spaghetti alla Sangeannidde* (spaghetti alla San Giovannino), *i chechezédde alla poveréedde* (Zucchine alla poverella), *i piatti dei nostri nonni che stanno scomparendo*. Il mio obiettivo è quello di valorizzare delle pietanze che stiamo perdendo". Un patrimonio culinario che ha suscitato anche l'interesse dei media americani, che puntano la propria attenzione sulla cucina proposta dallo chef di Mola, invitandolo a partecipare a celebri trasmissioni televisive e radiofoniche come quella condotta da **Martha Stewart**.

Per lui si spalancano le porte del successo.



Dopo la collaborazione con due chef francesi molto famosi, **Alain Ducas** e **Jean George**, agli inizi del 2012 approda come consulente enogastronomico al ristorante "Erminia", dove propone, invece, la tipica cucina romana. A New York, dunque, Pasquale Martinelli ha la conferma di essere

nato per fare lo chef. "E' stata mia madre - racconta - ad indirizzarmi sulla strada della ristorazione, mentre io volevo studiare ragioneria. Sono poi partito, come facevano i vecchi emigranti, alla volta dell'America con una valigia e senza documenti, portando sempre nel mio cuore Mola e la Puglia, dove ritorno una, due volte all'anno per andare alla scoperta di

Personal Chef Services

www.MyChefDirect.com

Prepared Meals, Dinner Parties, Cooking Instruction and Catering

2013 Top 20 ERP Systems

Nexus 7 from \$229

Get a \$150 Banking



L'album dei ricordi
la nostra storia dall'800 ad oggi



MAGIC NANUCCIO



1943: ORRORI IN JUGOSLAVIA
di Giovanni Miccolis



MOLASTORIA
Storia di Mola di Bari - Storia Meridionale
a cura di Giovanni Miccolis



P.I.R. CERULLI
SCOPRI UNA NUOVA
E DIVERSA
REALTA' ABITATIVA
A MOLA DI BARI

In Edicola

ricette baresi. Quando ho tempo curo anche dei servizi di catering con menù pugliesi, cucino in appartamenti privati e per delle famiglie che chiedono la mia opera.

Ho nostalgia della mia terra soprattutto dal punto di vista enogastronomico. Mi mancano alcuni ingredienti. A New York si trova tutto ma i prodotti non hanno la stessa fragranza di quelli pugliesi. In futuro – conclude Pasquale Martinelli – cercherò di espandermi nel settore del catering privato

e mi piacerebbe aprire un punto-vendita di piatti pronti tipici nostrani, curando un gemellaggio fra la cucina giapponese e quella barese, che hanno in comune la degustazione di pesce crudo. L'obiettivo è quello di valorizzare la Puglia e le capacità dei pugliesi, che con poco riescono a realizzare tanto”.

(Nelle foto, Pasquale Martinelli ripreso con Liza Minnelli e Martin Scorsese)

mresta@alice.it –

massimoresta177@yahoo.it



UN COMMENTO IN "MOLESE CHEF DI SUCCESSO A N.Y."

uno qualunque 2 luglio 2012 alle 18:12 -

... si realizzava il sogno della sua vita, quello di lavorare a New York Bravo Pasquale!!! mi fa piacere leggere queste storie di vita, e Pasquale come tanti altri molesi che hanno avuto successo, ha dimostrato di avere gli attributi perchè non basta avere fortuna.

A Pasquale chiedo di non dimenticare mai le sue origini, e magari venirci a trovare più spesso.

COMMENTA LA NOTIZIA

Devi effettuare il [login](#) per inviare commenti.



Sponsor



Medi+Lab | PROMOZIONI LUGLIO 2013

PROSTATA

ESAME COMPLETO

PSA totale + PSA free + PSA ratio: Euro 20,00

PACCHETTI "CHECK-UP"

ANEMIA	COLESTEROLO	GENERALE	ALLERGIE (Rast)
--------	-------------	----------	-----------------

MEDILAB ANALISI CLINICHE | Tel. 080.2474273
VICO CHIUSO DEL TEATRO VIA WESTERHOUT | MOLA DI BARI

Farmacia Ferraro
della Spezia

OMEDPATIA - VETERINARIA
PREPARAZIONI GALENICHE

PRODOTTI SENZA GLUTINE
ANCHE SURGELATI

MOLA DI BARI
Viale E. De Nicola, 108
Tel. 080.474.32.13
349.538.11.26