



Biografia

Pietro D'Agostino è un talento naturale.

A 21 anni cucina all'Hyde Park di Londra per la regina Elisabetta e i reali inglesi.

A 23 anni inaugura il ristorante del Grand Hotel Costa Esmeralda, uno degli alberghi più importanti del Costa Rica.

A 24 anni prepara presso l'hotel Dorchester della capitale britannica un banchetto raffinatissimo per il sultano del Brunei.

A 26 anni si imbarca sulla Disney Cruise Line (Walt Disney World Group).

A 28 anni diventa l'executive chef del ristorante Torpedo dell'Hotel Le Meridien Lingotto di Torino: con la sua brigata cucina abitualmente per i giocatori e lo staff dirigenziale della Juventus.

Nel 2003 Pietro ritorna nella sua Taormina per inaugurare uno dei locali più rappresentativi della cultura gastronomica siciliana. La Capinera – 35 posti a tavola allestiti con calici soffiati a bocca, centrotavola in porcellana di Caltagirone e runner in lino bianco – è un must per tutti coloro che sono alla ricerca di una cucina orgogliosamente siciliana.

Con una brigata di 8 elementi, Pietro crea piatti di grande armonia, avvalendosi dei migliori prodotti del territorio come la ricotta e i formaggi dei Monti Nebrodi, il salame di Brolo, le lenticchie di Ustica, le mandorle di Noto, il pistacchio di Bronte, il cioccolato di Modica, i capperi di Salina, il limone di Interdonato. “Sono ingredienti a cui non rinuncerei mai e che anche nelle mie tappe internazionali facevo arrivare direttamente dalla Sicilia – confida lo chef - ho sempre operato cercando infatti di tenere vivo il ricordo dei profumi di quando ero bambino: il pesce fresco, il pomodoro a maturazione naturale, le verdure appena colte.. e ancora oggi mi sforzo di proporre una cucina semplice e genuina, lontana dai sapori sofisticati”. Da segnalare l'attenzione che Pietro dedica alle linee di alimenti biologici e senza glutine “vista la continua evoluzione delle intolleranze alimentari” puntualizza lo chef.

Pietro D'Agostino