









“Lo chef regala ad un piatto,

ciò che lo sguardo consegna al palato”. Così recita la frase inserita nel sito internet dello Chef Massimiliano Capizzi che definisce la sua cucina creativa, classica e ricercata. Il piatto che più lo rappresenta è “L’amatriciana di mare”, un primo che ha riscosso molto successo al Taste of Rome 2012 e che lo Chef ha inventato nel ristorante dove lavora “La Maielletta”. Capizzi è uno chef creativo ma tradizionale, giovane ma con molta esperienza e per di più social: per sbirciare i suoi trucchi in cucina ed entrare in contatto con lui e la sua passione per il buon cibo basta seguirlo sulla sua pagina Facebook o cliccare sul suo sito internet [www.massimilianocapizzi.it](http://www.massimilianocapizzi.it).

Come nasce la tua passione per la cucina?

La passione per la cucina nasce dalla mia infanzia, già da piccolo mi divertivo ai fornelli. Inoltre la creatività fa parte del mio dna e questo mi ha aiutato molto, infatti dopo la scuola ho capito che quello della cucina era il percorso più giusto per me, sicuramente difficile ma era quello che volevo fare. Ho deciso di frequentare la scuola di Amatrice, una delle migliori in Italia, e così è iniziato il mio cammino professionale.

Sei Chef in un noto ristorante romano, La Maielletta, come descriveresti il tuo lavoro?

Il mio ruolo all’interno del ristorante è un ruolo di grande responsabilità. Sono arrivato a ricoprire questa posizione dopo molti anni di gavetta in cui ho lavorato in diversi ristoranti affiancato a grandi chef, ho girato il mondo e ho avviato anche molti locali. Alla Maielletta posso lavorare con passione e libertà, inserendo nei piatti la mia personalità e la mia esperienza.

Cosa pensi spinga i clienti a tornare a mangiare in un ristorante?

