

Leonardo Perisse, il giovane chef che ha vinto la sfida della “cucina esperienziale a domicilio”

scritto da Alessandro Maria Li Donni | 12 Agosto 2021



Al tempo del covid e del green pass c'è un modo per riuscire a gustare piatti raffinati, avere "un'esperienza" stando a casa, quello di chiedere allo chef dei VIP, Leonardo Perisse, di preparare una cena o un pranzo praticamente a domicilio. Perisse ha scelto la professione del cuoco da giovanissimo, poi a 18 anni, la improvvisamente lasciato per la rabbia accumulata nelle lunghe giornate di lavoro che non vedeva riconosciuto né il talento né tanto meno proprio il lavoro. Sottopagato decise all'epoca di abbandonare le cucine dei ristoranti ma la passione, il tarlo degli aromi, dei prodotti, del fuoco erano ormai entrati nell'intimo del giovane orvietano.

Ha voluto scommettere di nuovo e questa volta sembra aver vinto la sfida davvero. Ora Leonardo Perisse, 24 anni ed esperienze "stellate" alla spalle, ha deciso di lanciarsi in una nuova avventura affascinante, "la cucina a domicilio", "avere un'esperienza" questa la nuova strada che ha portato Leonardo Perisse a studiare di nuovo, a comprendere le esigenze di una clientela selezionata, esigente e allo stesso tempo curiosa.



La partnership con il colosso del turismo online Airbnb ha fatto il resto. Poi è arrivato il maledetto covid a rallentare il progetto ma non a fermarlo. Ora che il turismo è tornato e tutti sono alla ricerca di spazi liberi, esclusivi, senza troppa gente intorno, è il momento di agire e così ha fatto Perisse. La "cucina esperienziale" ha attirato l'attenzione anche della stampa specializzata e dei grandi quotidiani nazionali perché non si tratta del classico cuoco a domicilio, chiamato da clientela facoltosa per soddisfare le proprie esigenze. No, si tratta di turisti facoltosi, certamente, ma che hanno voglia di comprendere, capire, partecipare, ascoltare, gustare.

Leonardo Perisse si è affermato sempre più come chef a domicilio, di primo acchito un azzardo ma oggi è una realtà professionale creata con attenzione al lavoro, relazioni, partnership e recensioni positive sui social perché anche la professione di chef sta lentamente ma inesorabilmente cambiando. Il covid da una parte, e lo sviluppo del turismo esperienziale e sostenibile dall'altra quella di Leonardo Perisse sembra essere una strada ormai ben tracciata e con sviluppi interessanti. E poi avere un giovane di Orvieto considerato fra i professionisti più interessanti in Italia è sicuramente una bella soddisfazione per la città.