

Lo chef Emanuele Rengo, “portare un menù tutto vegetariano in Umbria è una sfida difficile che abbiamo vinto”

scritto da Alessandro Maria Li Donni | 30 Aprile 2022



Abbiamo incontrato Emanuele Rengo, chef del ristorante Vis à Vis a Orvieto. E' considerato uno dei migliori 30 chef italiani che partecipano al contest “Miglior cuoco Italia” in onda su Sky. L'avventura continua mentre a Orvieto ogni giorno c'è la sfida innovativa e particolare del menù totalmente vegetariano in terra d'Umbria.

Emanuele è timido, scherza e in ansia per l'intervista...poi inizia a parlare della sua avventura televisiva, del suo ristorante, o meglio del “nostro” ristorante, suo e della moglie, il punto fermo. Ingredienti biologici, del territorio con piccole incursioni per il tocco dello chef, personalissimo. Risotti e tanto altro con verdure e formaggi locali, anche della tradizione come la roveja o il fagiolo secondo del piano.