

Lo chef orvietano Emanuele Rengo in semifinale nello show di Sky “Il miglior chef Italia”

scritto da Redazione | 22 Aprile 2022



Il cuore d'Italia è verde? Sì, e anche la cucina. Di certo lo è quella di **Emanuele Rengo** del “**Vis à Vis, cucina&eventi**” di Orvieto che si è aggiudicato la semifinale della competizione “Il Miglior Chef Italia” di Sky. Rengo - chef umbro e vegetariano - entra a pieno titolo fra i migliori 30 colleghi del Paese. E già c'è attesa per il prossimo turno.

“Sono felice di aver avuto la possibilità di portare la mia proposta 100% vegetale a una grande platea come quella nazionale e di Sky”, commenta lo Chef. Poi racconta il suo concept, quello che muove il Vis à Vis, in piazza 29 Marzo a Orvieto. “Il mio lavoro - spiega - è fondato sulla ricerca delle eccellenze italiane e nel pieno rispetto della Natura, dei suoi ritmi. Assecondare i cicli naturali delle materie prime significa portare armonia nella mia cucina: una rivoluzione continua di colori, sapori e abbinamenti creativi”.

Proprio a piazza 29 Marzo - per gli orvietani più comunemente 'piazza San Domenico' dalla preziosa Chiesa che vi sorge - sono attese le telecamere di Sky e la troupe al seguito dello Chef Simone Falcini, master della trasmissione. In questo turno, in giro per l'Italia, i 30 Chef gareggeranno ognuno nella propria cucina per aggiudicarsi, poi, la finale a tre. *"Questa occasione - sottolinea lo Chef Rengo - mi darà la possibilità di dare maggiore visibilità alla mission di Vis à Vis. Nella mia cucina la tradizione italiana, naturalmente vocata al vegetale, incontra la ricerca di preparazioni e cotture moderne che sempre di più rispettano la materia prima. Una grande attenzione che mira a valorizzare e conservare al massimo le proprietà di ogni cibo. Il tutto dentro la nostra visione complessiva del futuro, di un domani sempre più 'cruelty free' e attento al 'green' in ogni suo aspetto".*

Prossimo passaggio quindi proprio nel cuore del centro storico di Orvieto, nella cucina di Vis à Vis. Un palco che da sempre Emanuele Rengo condivide con la moglie Rea. *"A lei va il mio più grande grazie - conclude - per aver avuto l'idea di aprire la nostra casa con un 'home restaurant', 5 anni fa. La sua intuizione da un anno si è trasformata in un vero ristorante che oggi ci permette di far conoscere ad un pubblico sempre più vasto il nostro progetto di cucina e di vita".*