



logo

CHEF IN 5 SENSI

CHEF IN 5 SENSI: STEFANO CALLEGARO

ELEONORA TARANTINO - 1 Febbraio 2021 - 0

Per ogni chef che realizza il suo **top menù**, cucinare è un'esperienza sensoriale. Tutti e 5 i sensi – **vista, udito, gusto, tatto e olfatto** – vengono coinvolti nella percezione del cibo. Perciò, mangiare è la consuetudine più gratificante: alla ricerca del benessere e del compiacimento personale.

Unconventional chef per scelta e per convinzione, **Stefano Callegaro** ha lasciato il **Veneto** per trasferirsi a **Milano** dove svolge gran parte della sua professione di docente alle scuole di cucina **Teatro 7/Lab** e **Farm 65**. Il suo cucinare, *mix* d'istinto e di tecnica, gli consente di coniugare le materie prime rispettandole e ricavandone il massimo dalle loro potenzialità. Adora trasformare tutto ciò che il mare gli regala e il *must*, a suo giudizio, è il riso nelle sue infinite declinazioni. Diplomato in **Tecnologia Alimentare** all'**Istituto Tecnico Statale Cipriani** di **Adria (RO)**, laureato in **Psicologia della Comunicazione** all'**Università degli Studi di Padova** e **Master in Marketing Aziendale** all'**Università Bocconi di Milano**, nel 2015 si è aggiudicato la quarta edizione di **MasterChef Italia**.

Search

Seguici su Facebook



Articoli Recenti

CHEF IN 5 SENSI: STEFANO CALLEGARO

EAGLE PICTURES, FEBBRAIO ON DEMAND