

Hotel de Rome mit neuem Küchenchef



Davide Mazarella zeichnet ab sofort für das kulinarische Konzept des Berliner Fünf-Sterne-Superior-Hotels und das hauseigene Restaurant La Banca verantwortlich. „Ich freue mich mit Davide Mazarella einen jungen, talentierten Küchenchef im Hotel de Rome Team zu haben, der unsere Küchenphilosophie seit seiner Kindheit lebt und die Gerichte authentisch italienisch zubereitet“, so General Manager Gordon Debus. Mazarella entdeckte seine Liebe zum Kochen in seiner Heimat im Familienbetrieb auf Anacapri im Golf von Neapel. Dort besuchte der heute 31-Jährige die Fachhochschule für Gastronomie- und Hotellerie IPSSAR Axel Munthe. Im Anschluss sammelte er seine ersten beruflichen Erfahrungen als Commis de Cuisine im Restaurant La Fontelina, ebenfalls auf Capri. Im Jahr 2006 kam Mazarella nach Deutschland, wo er in verschiedenen italienischen Restaurants unter anderem im Moreno Carusi als Koch arbeitete. Anschließend zog es ihn nach Österreich, Kitzbühel und von dort nach Japan, wo er für das Catering-Unternehmen Capri tätig war. Nach einem Zwischenstopp als Chef de Partie im Fünf-Sterne Hotel JK Place Capri, das zu den Small Luxury Hotels of the World (SLH) gehört, kehrte er nach Berlin zurück. 2010 ging Mazarella als Sous Chef ins Restaurant Malatesta und wurde dort schon nach sechs Monaten zum Küchenchef befördert. Ende 2013 startete Davide Mazarella seine Karriere im Hotel de Rome als Chef de Partie und stieg zwei Jahre später zum Executive Sous Chef auf. Mazarella arbeitet eng mit Fulvio Pierangelini, Creative Director of Food der Rocco Forte Hotels, zusammen und kreiert mit ihm das kulinarische Angebot. Pierangelini ist Starkoch in Italien und unter anderem bekannt durch sein Zwei-Sterne-Restaurant Il Gambero Rosso in der Toskana. Ob Spaghetti al

Pomodoro neu interpretiert, Linguine Con Astice mit Hummer und Tomaten-Basilikum-Bisque oder Lammrücken auf heißem Himalaya Salzstein gebraten ? die ausgefeilten Gerichte bestechen durch ihre Einfachheit und natürliche, regionale Zutaten. Das Küchenteam rund um Mazzarella setzt auf naturbelassene Produkte, direkt vom Erzeuger. So werden beispielsweise Büffelmozzarella, Auberginen, Artischocken und Tomaten aus Italien bezogen, heimisches Gemüse aus einem Bauerngarten in der Uckermark und das Lamm von der Müritz.