

DOMENICO SMARGIASSI

Executive Chef

Sociologo e pubblicitista, la figura di Domenico Smargiassi non è quella convenzionale di uno chef, come del resto la storia dell'Hotel Locarno non è quella convenzionale di un hotel come altri. Smargiassi e il Locarno si incontrano perché è destino che la creatività fuori dalle regole di un uomo e di un luogo si incontrino per vie non maestre.

La carriera da chef autodidatta di Domenico inizia a 9 anni quando, per non mangiare il minestrone, cucina il suo primo uovo al tegamino; e imbecca poi una strada senza ritorno quando a 10 anni si fa regalare una friggitrice e un prosciutto. Regalo di Natale, quest'ultimo, e rituale di famiglia, che si ripeterà ogni anno fino ai suoi 30 anni.

Domenico impara la cucina per passione, la impara in cucina, da mamma, dai libri. La impara al ristorante, perché il nonno – che l'uovo al tegamino non lo sapeva fare – lo portava tutti i giorni con sé nei ristoranti romani che contano.

E la impara dalla tavola, perché diventerà ben presto il cuoco di casa Smargiassi e per anni preparerà i pranzi di famiglia, delle feste, delle serate di una di quelle case romane dove passano nomi importanti. E quando gli invitati a tavola sono tanti e amano la vera cucina, la tavola è insieme gavetta e rito di iniziazione, e forgia lo chef.

Ad una delle tante cene in casa, c'erano tra gli invitati uno chef e un giornalista culinario che iniziano a chiamare Domenico per preparare ancora cene. Ancora tavole importanti. Da lì il primo hotel che lo contratta per tenere lezioni di cucina agli ospiti stranieri. Il primo vero ingaggio in cucina è da Chinappi a Roma, insieme allo Chef Giuseppe Ferreri, allievo di Bruno Barbieri. La promessa carriera da giornalista sportivo viene ufficialmente interrotta.

Dopo Chinappi, Domenico segue Ferreri all'Hotel Locarno e quando Ferreri lascia Roma per Hong Kong, anche Smargiassi lascia, e il Giappone irrompe nella sua vita con un amore. La reazione a catena delle affinità elettive si è però innescata e Hotel Locarno riuole indietro Domenico Smargiassi. Lo riuole così, fuori dai ranghi delle brigate, senza freni e innamorato dell'Asia.

La cucina è una geometria non euclidea, tangente e non tangente, e le storie di cucina seguono regole altre: Smargiassi accetta infine di tornare al Locarno e da 10 anni non si sono più lasciati.

Ufficio Prenotazioni
booking@hotellocarlo.com

Bar Locarno
bar@hotellocarlo.com

Travel Awards 2021 Winner
"101 Best Hotels in the World"

My favourite Hotel Bar 2021
"25 Best Classic Bars in the World"

TATLER

**FINANCIAL
TIMES**