

Quattro chiacchiere con Melissa Kelly

Scritto da Isabella
Martedì 18 Aprile 2017 00:00



Non potevo non intervistare **Melissa Kelly**, unica chef donna che ha partecipato all'edizione 2017 del [St.Moritz Gourmet Festival](#), dedicata quest anno alla cucina americana.

Per Melissa Kelly "dalla fattoria alla tavola" non è un concetto, ma uno stile di vita. Il suo [Primo restaurant](#) si trova nel Maine all'interno di un grande fattoria con piante ed animali. Il menu del locale cambia ogni giorno perché Melissa fa la "spesa" direttamente nel suo orto.

Prima nella sua classe di laurea 1988 al The Culinary Institute of America, da cui ha ricevuto ben due borse di studio. Melissa ne ha ottenuto altre due dal Richard T. Keating Award e dall'American Hotel Foundation. Prima di frequentare il Culinary Institute, Melissa ha studiato economia al SUNY Farmingdale di New York e presso l'Università del Maine.

E' stata vincitrice nel 2013 del James Beard Foundation Award, e dell'American Express Best Chef Northeast Award, vinto anche nel 1999, quindi per ben due volte. Melissa, 51 anni portati benissimo, è cresciuta a Long Island. Le prime lezioni di cucina le ha prese dalla nonna italiano ed è per questo che ama moltissimo il cibo italiano e soprattutto la cucina mediterranea. Ha chiamato il suo ristorante Primo, come il nonno italiano.

E' stata nominata dal Food & Wine magazine, come uno dei migliori nuovi chef degli anni '90.

Quattro chiacchiere con Melissa Kelly

Scritto da Isabella

Martedì 18 Aprile 2017 00:00

Ha maturato esperienze lavorative in numerosi ristoranti americani, tra cui il leggendario Alice Waters. Nel 2003, ha collaborato con J.W. Marriott per aprire un secondo Primo ad Orlando in Florida e poi un terzo locale a Tucson in Arizona, entrambi basati sulla stessa filosofia di quello del Maine.

Melissa parlati del tuo ristorante...

Il ristorante Primo si trova nel Maine all'interno di una fattoria di 4,5 ettari con orto e animali vari: polli, anatre, galline e maiali. E anche api che producono miele. In alta stagione, circa l'80% degli ingredienti utilizzati in cucina provengono dalla fattoria. La scelta di aprire un ristorante qui è stata guidata dal fatto che il Maine ha la più grande associazione di fattorie e giardini (MOFGA) e in più c'è la vicinanza alla costa per i frutti di mare. Il segreto del successo del Primo sono le materie prime fresche e locali. Il menu cambia ogni giorno proprio per assicurare che siano serviti solo ingredienti di altissima qualità. Da noi anche i rifiuti di cucina vengono riciclati, è un cerchio completo che si chiude.

Quali sono i tuoi ingredienti preferiti? Cita i tre che ti rappresentano di più.

Il maiale, l'olio d'oliva e il pomodoro. Ma uso tante verdure, però sempre quelle di stagione, tra le carni anche il pollo e tra i pesci le aragoste, i clams, capesante, cozze, gamberetti e sardine perché il Maine è molto ricco di pesci

Quattro chiacchiere con Melissa Kelly

Scritto da Isabella
Martedì 18 Aprile 2017 00:00

Quanto ti ha influenzato in cucina la tua nonna italiana?

Ho iniziato a cinque anni a provare a fare la pasta in casa con mia nonna, e ho seguito alcune sue ricette soprattutto di pasta, salse e dolci come il tiramisù.

Qual è il tuo piatto preferito, quello che ami di più mangiare?

Adoro la pizza, la preparo anche nel mio ristorante con il forno a legna. Mi piace anche la pasta e amo moltissimo le verdure.

Come è stata la tua esperienza al St.Moritz Gourmet Festival?

Molto divertente e bella. C'è parecchio da lavorare, si è molto impegnati. Ma è stato bello incontrare altri chef.