

I S A B E L L A P O T Ì



I S A B E L L A P O T Ì

Votre Chef Nomade

Isabella a su dès l'âge de neuf ans qu'elle se destinait à devenir chef. Ses rêves d'enfant deviennent réalité lorsqu'à l'âge de 16 ans, elle se voit enseigner tout l'art de la pâtisserie par Claude Bosì. Si elle s'impose rapidement en tant que pâtissière, elle refuse toutefois de s'y limiter, partant en un clin d'oeil explorer d'autres saveurs.

Aujourd'hui chef exécutif et co-proprétaire du restaurant étoilé Michelin Bros à Lecce et du Roots Trattoria à Scorrano, elle a conquis toute l'Italie avec ses apparitions sur "Masterchef Italia" et elle se place sur la liste Forbes des 30 ayant moins de 30 ans.

Avant de parvenir à définir son propre style, inimitable, Isabella a travaillé avec d'innombrables sommités du monde de la cuisine telles que Martin Berasategui à Saint-Sébastien et le « père de la pâtisserie moderne », Paco Torreblanca.

Le style culinaire d'Isabella est un savant mélange de tradition française et de minimalisme nordique coloré de notes espagnoles. Chez Bros, sa devise est « L'essenziale è visibile al gusto » (« l'essentiel est visible par le goût ») et elle s'efforce toujours de mettre à l'honneur les saveurs authentiques de la région du Salento, à la fois par la technique mais aussi par et surtout par la connaissance de l'histoire culinaire de la région. .

Pas du genre à être cataloguée, la dernière entreprise d'Isabella avec son mari et partenaire, Floriano Pellegrino, est un club de rugby, ce qui témoigne de l'importance du sport dans son développement personnel et professionnel.

L'attachement profond d'Isabella aux traditions culinaires de sa ville natale vous étonnera tout simplement. Ne manquez pas cette opportunité avec Isabella Potì, un nom et un visage connus dans toute l'Italie et au-delà.