



DAMIANO NIGRO

Profilo

Un lembo unico di territorio: le colline di Langa che dolcemente conducono al vicino mare della Liguria.

Un incontro di profumi che si fondono in un intreccio di sapori presenti nei piatti dello chef stellato, arricchiti dalle colorate influenze mediterranee e pugliesi delle sue origini.

L'elevato livello qualitativo della sua cucina comincia dal reperimento delle materie prime: stagionali e locali, acquistate da piccoli produttori della zona, secondo la filosofia della spesa "a chilometro zero".

Direttore dal 2006 della cucina del ristorante "Villa d'Amelia" con 1 Stella Michelin, vanta una brillante carriera: ha lavorato per Gualtiero Marchesi, Michel Roux (The Waterside Inn), Marco Pierre White (The Oak Room e Criterion Brasserie), Alain Ducasse (Restaurant La Grande Cascade), Alain Soliveres (Les Elysees), Paola Budel (L'Acanto) ed Enrico Crippa, chef del rinomato ristorante "Piazza Duomo" di Alba con 3 Stelle Michelin.