



RAFFAELE MANCINI

Profilo

La vita va nutrita. La Cucina Vegetariana, Vegana e Light di Raffaele Mancini è arte accreditata per una vita sana. Il fil rouge dei suoi menù lo porta a nutrire corpo e mente, in un percorso esperienziale sapiente che veste la cucina vegana vegetariana con abilità, raffinatezza ed equilibrio curativo alimentare.

Firma menù di alta cucina, sposa i suoi piatti con una ricerca di vini pregiati autoctoni italiani seguendo una passione profonda ed intima per la cucina che scopre fin da giovanissimo.

Il suo percorso professionale è inusuale, segue una strada che intreccia tradizioni italiane ed esperienze all'estero per divenire Chef passo dopo passo.

Nato a Cagliari e fiorentino di adozione, resta profondamente legato alla tradizione e alla ricchezza di una cucina mediterranea antica e spesso dimenticata.

La sua rivisitazione innovativa, creativa e leggera utilizza prodotti e materie prime stagionali in un abbinamento con erbe officinali e germogli.

Raffaele Mancini, Linee strategiche, Milano - gennaio 2014