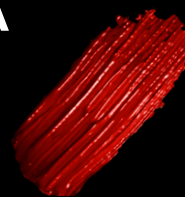


IMAGINA

RESTAURANT VILLA MORONI

Chef Daniel Facen



DANIEL FACEN EXECUTIVE CHEF IMAGINA.RESTAURANT



Chef Daniel Facen

Daniel Facen è trentino di Castello Tesino, nato in Svizzera da genitori emigranti. Papà operaio, mamma cuoca in una casa privata, da lei assorbe le prime competenze di cucina. Crescendo, non sa bene che fare, si scrive alla fine alla scuola alberghiera. Si diploma, niente top stage, inizia a lavorare in una pizzeria e poi in una miriade di locali. Lavora con grandi chef, impara alla perfezione tutte le basi della cucina classica. Appassionato di chimica, il suo obiettivo rimane la ricerca maniacale del gusto, usa strumenti inconsueti per un cuoco ma non perde mai di vista il cliente. Nel 1989 l'incontro che gli ha cambiato la vita: «il cibo e la cucina» di Harold McGee, dove la cucina è vista come una scienza domabile grazie ai processi chimici e fisici.

La mia ricerca maniacale della «perfezione del gusto» mi ha portato nel 2009 alla stella Michelin. Molti mi definiscono l'ultimo degli chef molecolari Italiani, ritengo invece di essere semplicemente un cuoco. Miro a mantenere il più possibile inalterata la materia prima che la natura regala, esaltandone il gusto autentico. Perseguo attentamente questo obiettivo sfruttando processi fisico-chimici che stanno alla base di ogni cosa e della vita stessa, utilizzando macchinari non convenzionali in cucina, come distillatori, ultrasuoni, centrifughe, evaporatori rotanti.

Nel 2013 è stato pubblicato il mio primo libro «Le salse», dove ho presentato salse classiche e moderne. Nel 2022 è uscito il secondo libro «Tecniche e tecnologie in cucina».

Da diversi anni collaboro come chef consulente per il talent show «MasterChef» e sono docente alla scuola di cucina «Cast Alimenti» a Brescia, mentre il mio impiego principale è quello di Executive Chef in Villa Moroni.

Sono convinto che al mondo ci sono solo due tipi di cucina: una buona, una non buona.



DANIEL
FACEN