



## MASSIMILIANO CARERI

### *Profilo*

Porta alto il nome della ristorazione piemontese e non solo. Specializzato in cucina internazionale e italiana, nella sua lunga carriera, seppur la giovane età, vanta esperienze lavorative in ristoranti stellati della zona.

Ultimo approdo alla “stella astigiana” *Gener Neuv*, presso la quale ha svolto dal 2014 il ruolo di executive chef. Ha carpito e fatto sue le ricette classiche che hanno reso il posto noto a livello internazionale, intraprendendo al tempo stesso un proprio cammino autonomo all’insegna del rispetto del passato ed anche dell’innovazione, in modo da valorizzare il locale, pilastro storico di altissimo livello della zona.

Prima, una carriera ricca di tappe fondamentali, passate anche attraverso il ristorante stellato “*San Marco*” di Canelli, comprese esperienze estere agli esordi, come al ristorante - trattoria “*L’Ombretta*” di Mainz (Francoforte, Germania). Oggi chef istruttore dell’ICIF per le diverse lezioni su tutte le diverse tematiche del Menu Italiano dagli antipasti ai dolci, dalla cucina tradizionale alla cucina moderna-creativa, trasmette i suoi segreti ai giovani cuochi stranieri di tutto il mondo.