

# Sheraton Lake Como Hotel

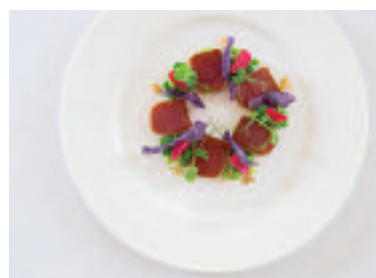
La cucina d'autore di Francesco Soletti, chef del ristorante "Kitchen", si distingue per raffinatezza e creatività e rappresenta la proposta gourmet dell'albergo



Immerso nel suo splendido parco, Sheraton Lake Como Hotel non è solamente l'albergo per un soggiorno alla scoperta delle bellezze del Lago di Como o per l'organizzazione di un congresso o di una serata speciale, ma è anche una meta per esperienze gastronomiche. L'offerta ristorativa ha la sua punta di diamante nel ristorante "Kitchen", guidato da Francesco Soletti (foto in basso). Il giovane e talentuoso chef è stato riconfermato anche per il 2018 al timone della brigata di cucina che stupisce gli ospiti che si accomodano nella elegante e luminosa sala del ristorante o che scelgono il piacevole dehors nei mesi estivi.

La cucina di Francesco Soletti trasmette la sua filosofia di vita e racconta il suo percorso professionale e privato dove la tradizione del Sud d'Italia si intreccia con l'internazionalità e arriva sulle sponde del lago di Como. La passione per il cibo e la sua preparazione apprese in famiglia e l'attenzione per la scelta dei prodotti locali in una terra generosa come quella sua d'origine, la Campania, lo portano dopo la formazione iniziale a perfezionarsi in alcune delle migliori cucine stellate del mondo per tornare in Italia al ristorante La Pergola di Heinz Beck (3 stelle Michelin).

Qui arriva a ricoprire il ruolo di



sous chef fino a gestire l'apertura dei suoi ristoranti in Portogallo e Dubai, e poi giunge al "Kitchen".

Le sue proposte si distinguono per una costante ricerca di prodotti di alta qualità, puntando su materie prime legate al territorio e alla stagionalità per far risaltare i sapori e i colori caratteristici della terra italiana e mediterranea. Nel menu, piatti dai gusti forti e inaspettati, come il risotto con menta, gorgonzola dolce e gambero rosso di Mazara o il piccione preparato con cavolo rosso marinato e fermentato, cavoli di Bruxelles e foie gras.

Al "Kitchen" l'albergo affianca il ristorante "Gusto" sotto la sapiente direzione dell'Executive Chef Carlo Molon, la cui cucina si basa sulla rivisitazione delle ricette tradizionali italiane con un tocco di modernità. I piatti sono serviti in un ambiente raffinato e contemporaneo. Lo chef è alla guida anche del ristorante "Kincho", aperto in primavera e in estate a bordo piscina. Ispirato al concetto di cucina "all day dining", offre piatti gustosi a tutte le ore del giorno e ha le sue specialità nelle carni alla griglia e nella pizza di tipo napoletano cotta nel forno a legna.

F.S.

