

# GATE & GUSTO

## *Maratona in Pasticceria il dolce nel piatto*



*Pastry Chef Domenico di Clemente*

*Accademico  
A.M.P.I.*

Domenico di Clemente dal 2009 è Executive Pastry Chef di Four Seasons Hotel Firenze . Domenico cura l'intera pasticceria dell' hotel, che vanta un ristorante stellato, " Il Palagio ", diretto dall' Executive Chef Vito Mollica . Domenico di Clemente scopre giovanissimo la sua passione per la pasticceria, iniziando a frequentare le pasticcerie del suo paese di origine, Bisceglie ( Puglia ) . Incuriosito dai libri di pasticceria francese, inizia a girare per l' Italia facendo le prime esperienze in vari ristoranti fino ad approdare all' Accademia di Arti Culinarie, dove conosce i migliori Chef nazionali e internazionali. Nel 1999, Domenico trionfa al S.I.A.B. di Verona, vincendo per il lavoro artistico e per la degustazione prima di essere proclamato Pasticcere dell' anno . Forte di numerose esperienze internazionali in Four Seasons e cioccolaterie in giro per il mondo, che danno una svolta alla sua carriera professionale, Domenico Di Clemente rientra in Italia, la sua terra d' origine, accolto con entusiasmo dalla brigata di cucina del Four Seasons Hotel Firenze e dall' Executive Chef Vito Mollica . Domenico ha una particolare passione per il cioccolato e il dessert al piatto, intorno ai quali ha costruito il suo stile e le sue ricette nell' arte della pasticceria . E' specializzato nella lavorazione e nelle sculture di cioccolato e nella lavorazione del gelato e dei sorbetti . Ama il " team work " e collaborare con lo staff culinario del Four Seasons, " l' anima della mia pasticceria ", afferma lo stesso Domenico . Definisce fondamentale l' attenzione ai dettagli per ogni piatto, concetto che ama trasmettere ai suoi collaboratori che cerca di coinvolgere sempre trasmettendo loro i segreti delle sue creazioni degustative . Nel corso dell' ultima sessione dell' Assemblea Generale dell' Académie Internationale de la Gastronomie riunitasi a Parigi, gli è stato assegnato il PRIX AU CHEF PÂTISSIER 2016, e a marzo 2017 Domenico ha ottenuto il prestigioso riconoscimento di Maestro di Accademia Maestri Pasticceri Italiani .

