

# GIANNONI

## Una gavetta stellare e infine l' Aroma



Lo chef bresciano Roberto Giannoni

Stregato sulla via dei fornelli. Roberto Giannoni, chef-patron del ristorante Aroma di Brescia, ad un certo punto della sua vita ha deciso che studiare medicina non era il sogno della sua vita. Così ha scelto di seguire il cuore e la passione. Dopo il corso alla Cast Aliment, ha fatto una «gavetta» stellare: «Ho lavorato nelle cucine di Vittorio Fusari e di Philippe Leveillé - spiega -, poi in Danimarca, a Copenaghen, in un ristorante giapponese gestito da una chef di 70 anni». Quindi la gestione del ristorante Vita Nova del Golf Club di via Stretta in città, e l'approdo ad Aroma, aperto un anno fa insieme alla mamma Paola.

