Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

bargiornale.it

Du citron à la truffe : les conseils du chef Andrea Pacelli pour travailler des ingrédients de caractère



Publié le 31/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Quand un ingrédient a une forte personnalité, il faut le doser avec précaution : parole d'Andrea Pacelli, chef de Love Truffles à San Cesario, auteur du menu du voyage au pays des cèdres de Tassoni, incluant le dessert Il Diamante Tassoni : la recette

« Travailler avec des ingrédients très spécifiques n'est jamais chose facile », nous confie Andrea Pacelli, chef du restaurant Love Truffles à San Cesario , près de Rome, et consultant pour la truffière La Rustichella, basée dans le Latium. Nous l'avons rencontré lors de notre voyage en Calabre, à la découverte du citron avec Tassoni (le récit de voyage de Stefano Nincevich est disponible ici). Il avait conçu le menu de l'événement, et notamment un dessert à base de citron, Il Diamante Tassoni , qui nous a particulièrement marqués . Il nous a d'ailleurs partagé sa recette.

« Le cèdre », explique Pacelli, « est un ingrédient incroyablement intéressant, aussi précieux que la truffe, mais il faut l'utiliser avec précaution , car il peut passer d'une subtile touche à une saveur écœurante en un instant. Dans notre restaurant, où tout est à base

de truffe, nous proposons toujours d'ajouter de la truffe râpée en supplément , pour ceux qui le souhaitent. Avec le cèdre, j'ai procédé de la même manière : un peu de zeste râpé ici et là, pour ne pas en abuser. »

Né en 1987, Andrea Pacelli possède un parcours international, qui a débuté par un voyage à Londres et s'est poursuivi, après un séjour à Barcelone, entre l'Amérique latine et l'Asie. Grâce notamment à ce parcours et à sa passion pour la découverte et l'assimilation des cuisines et des cultures du monde entier, il a été choisi par La Rustichella comme ambassadeur de ses produits, les emmenant voyager à travers le monde pour les adapter aux recettes locales. « J'adore la fusion », confie Pacelli, « et je l'ai intégrée à mon restaurant de San Cesario, où je coordonne une équipe de huit personnes. Les tacos, par exemple, sont une base qui peut servir de toile vierge, les ramenant aux sources de la cuisine italienne . Je les garnis, par exemple, de viande et de guacamole d'artichauts à la romaine. » Il est convaincu que cette idée peut également être transposée dans un bar à cocktails : « Jouer avec les éléments de la fusion permet d'explorer de nouvelles pistes et

de développer sa créativité, mais il faut veiller à ne pas dénaturer les cuisines internationales ni à renier la tradition italienne . Mieux vaut s'inspirer, créer quelque chose de personnel et de plus accessible à nos palais. »

Son expérience dans un restaurant spécialisé dans la truffe offre également à Pacelli l'opportunité de travailler un produit résolument saisonnier : « Nous sommes actuellement en pleine saison de la truffe noire, très prisée, et nous commençons également à travailler la truffe blanche. Ce n'est pas une exclusivité piémontaise, car on la trouve aussi ici. Ce que j'ai appris de cette expérience, cependant, c'est que même hors saison, on peut toujours trouver un moyen de sublimer un produit grâce à une préparation intermédiaire, ce qui nous permettra de pallier les périodes où nous n'avons pas de truffes fraîches. » C'est une question d'organisation.

Source :
https://www.bargiornale.it/food/dal-cedro-al-tartufo-i-consigli-dello-chef-andrea-pacelli-per-lavorare-con-ingredienti-di-carattere/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

bargiornale.it

From lemon to truffle: Chef Andrea Pacelli's tips for working with distinctive ingredients



Published on 31/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

When an ingredient has a strong personality, it must be used with care: this is the advice of Andrea Pacelli, chef of Love Truffles in San Cesario, author of the Tassoni "Journey to the Land of Cedars" menu, which includes the Il Diamante Tassoni dessert: the recipe

“Working with very specific ingredients is never easy,” Andrea Pacelli, chef of the Love Truffles restaurant in San Cesario, near Rome, and consultant for the La Rustichella truffle farm in Lazio, told us. We met him during our trip to Calabria, exploring lemons with Tassoni (Stefano Nincevich’s travelogue is available here). He had designed the event’s menu, including a lemon-based dessert, Il Diamante Tassoni, which particularly impressed us. He even shared his recipe with us.

“Cedar,” Pacelli explains, “is an incredibly interesting ingredient, as precious as truffle, but it must be used with care, as it can go from a subtle touch to an overpowering flavor in an instant. In our restaurant, where everything is truffle-based, we always offer to add grated truffle as an extra, for those who wish. With cedar, I

proceeded in the same way: a little grated zest here and there, so as not to overdo it."

Born in 1987, Andrea Pacelli has an international background, which began with a trip to London and continued, after a stay in Barcelona, through Latin America and Asia. Thanks in particular to this background and his passion for discovering and absorbing cuisines and cultures from around the world, he was chosen by La Rustichella as an ambassador for their products, taking them on a journey around the globe to adapt them to local recipes. "I love fusion," says Pacelli, "and I've incorporated it into my restaurant in San Cesario, where I coordinate a team of eight. Tacos, for example, are a base that can serve as a blank canvas, bringing them back to the roots of Italian cuisine. I fill them, for example, with meat and Roman-style artichoke guacamole." "He is convinced that this idea can also be transposed to a cocktail bar: 'Playing with the elements of fusion allows you to explore new avenues and develop your creativity, but you have to be careful not to distort international cuisines or deny Italian tradition. It's

better to be inspired, create something personal and more accessible to our palates.'"

His experience in a truffle-focused restaurant also gives Pacelli the opportunity to work with a decidedly seasonal product: "We are currently in the middle of black truffle season, which is highly prized, and we are also starting to work with white truffles. It's not exclusive to Piedmont, as it can also be found here. What I've learned from this experience, however, is that even out of season, you can always find a way to enhance a product through intermediate preparation, which will allow us to compensate for periods when we don't have fresh truffles." It's a matter of organization.

Source :
https://www.bargiornale.it/food/dal-cedro-al-tartufo-i-consigli-dello-chef-andrea-pacelli-per-lavorare-con-ingredienti-di-carattere/

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

bargiornale.it

Dal limone al tartufo: i consigli dello chef Andrea Pacelli per lavorare con ingredienti particolari



Pubblicato il 31/10/2025

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Quando un ingrediente ha una personalità forte, va utilizzato con cura: è il consiglio di Andrea Pacelli, chef del Love Truffles di San Cesario, autore del menù Tassoni "Viaggio nella Terra dei Cedri", che include il dessert Il Diamante Tassoni: la ricetta

"Lavorare con ingredienti molto specifici non è mai facile", ci ha detto Andrea Pacelli, chef del ristorante Love Truffles di San Cesario, vicino Roma, e consulente per la tartufaia La Rustichella nel Lazio. Lo abbiamo incontrato durante il nostro viaggio in Calabria, alla scoperta dei limoni con Tassoni (il diario di viaggio di Stefano Nincevich è disponibile qui). Aveva ideato il menu dell'evento, tra cui un dessert a base di limone, Il Diamante Tassoni, che ci ha particolarmente colpito. Ha persino condiviso con noi la sua ricetta.

«Il cedro», spiega Pacelli, «è un ingrediente incredibilmente interessante, prezioso quanto il tartufo, ma va usato con cura, perché può passare da un tocco delicato a un sapore prepotente in un istante. Nel nostro ristorante, dove tutto è a base di tartufo, proponiamo sempre di aggiungere del tartufo grattugiato come

extra, per chi lo desidera. Con il cedro, ho proceduto allo stesso modo: un po' di scorza grattugiata qua e là, per non esagerare».

Classe 1987, Andrea Pacelli vanta un background internazionale, iniziato con un viaggio a Londra e proseguito, dopo un soggiorno a Barcellona, attraverso l'America Latina e l'Asia. Grazie in particolare a questo background e alla sua passione per la scoperta e l'assorbimento di cucine e culture da tutto il mondo, è stato scelto da La Rustichella come ambasciatore dei loro prodotti, accompagnandoli in un viaggio intorno al globo per adattarli alle ricette locali. "Amo la cucina fusion", racconta Pacelli, "e l'ho integrata nel mio ristorante a San Cesario, dove coordino un team di otto persone. I tacos, ad esempio, sono una base che può fungere da tela bianca, riportandoli alle radici della cucina italiana. Li riempio, ad esempio, con carne e guacamole di carciofi alla romana". "È convinto che questa idea possa essere trasposta anche in un cocktail bar: 'Giocare con gli elementi fusion permette di esplorare nuove strade e sviluppare la creatività, ma bisogna stare attenti a non snaturare le cucine internazionali o rinnegare la

tradizione italiana. Meglio lasciarsi ispirare, creare qualcosa di personale e più accessibile ai nostri palati'".

L'esperienza in un ristorante specializzato in tartufi offre a Pacelli anche l'opportunità di lavorare con un prodotto decisamente stagionale: "Siamo nel pieno della stagione del tartufo nero, molto pregiato, e stiamo iniziando a lavorare anche con il tartufo bianco. Non è un'esclusiva del Piemonte, si trova anche qui. Quello che ho imparato da questa esperienza, però, è che anche fuori stagione si può sempre trovare il modo di valorizzare un prodotto attraverso delle preparazioni intermedie, che ci permetteranno di compensare i periodi in cui non abbiamo tartufo fresco". È una questione di organizzazione.

Fonte :
https://www.bargiornale.it/food/dal-cedro-al-tartufo-i-consigli-dello-chef-andrea-pacelli-per-lavorare-con-ingredienti-di-carattere/