

Paolo Romeo: da Genova un “Viaggio in Sicilia”

scritto da Marco Benvenuto | 12/07/2017



È un giovane chef ma già con una lunga esperienza alle spalle e collaborazioni prestigiose con Oldani, Bottura e Cannavacciuolo. Il piglio è quello internazionale, di chi ha raccolto premi in giro per il mondo. A La Gazzetta del Gusto svela la sua nuova scommessa da vincere.

Guardare alla Sicilia con un occhio a Genova, accorciando le distanze del cuore con le ragioni del gusto. **Paolo Romeo** da Mili San Marco, in provincia di Messina, vive nel capoluogo ligure da un anno ma ha già conquistato tutti con la sua [cucina siciliana](#) che lui rivisita con trasporto e fantasia al **Ristorante Shalai siciliano contemporaneo**.

È giovane Paolo Romeo, ma già esperto di mestiere: ha collaborato con **Oldani** e **Bottura**, è stato al fianco dell'immenso [Cannavacciuolo](#). Il piglio è quello internazionale, di chi ha raccolto premi in giro per il mondo. Prima la medaglia di bronzo alle **Olimpiadi della cucina in Germania** nel 2004 e, l'anno, dopo il secondo posto ai campionati italiani di Brescia.

Chef Paolo Romeo: «Genova è una città dal gusto non facile»

«Di segreti non ce ne sono - assicura lo chef - solo passione, creatività e la voglia di stupire in positivo: al resto ci pensano i meravigliosi prodotti che mi faccio arrivare direttamente dalla Sicilia». E forse c'entrano qualcosa i meravigliosi ricci di mare, con i quali Paolo Romeo prepara una pasta senza pari.

Cuoco di punta, di quelli che fanno tendenza...«Genova è una città dal gusto non facile, non facile da convincere - assicura Romeo - Una sfida che è bello ma complicato vincere. Offrire una nuova idea di cucina non sempre riesce alla prima con i genovesi, ma quando li conquisti, lo hai fatto per davvero».

Ma Paolo Romeo non si ferma qui, non si ferma alla porta della sua cucina, dove in effetti passa gran parte della sua giornata a curare i suoi piatti e ad inventarne di nuovi. A proposito di gusti...«Uno di quelli che in questo momento s'incontra con quello dei genovesi è il cannolo "scomposto" - ci rivela lo chef messinese - Lo preparo con la cialda frantumata sul piatto, riempita di ricotta e ricoperta da un tocco di gelato e un arancino salato-dolce».

Consulente alla [Scuola alberghiera Città di Lavagna](#), Paolo Romeo non è certo uno che quando non cucina, o non torna dalla sua famiglia nell'amata Sicilia, sta fermo con le mani in mano.

Grande attenzione al social per lui, con i suoi piatti in primo piano. Dalla sua gettonatissima [pagina ufficiale](#) e dai vari profili, suscita la curiosità e l'ammirazione degli addetti ai lavori e dei semplici profani che si attaccano alle sue foto come se fosse la vetrina del pasticciere.

A Paolo Romeo cucinare piace, e lo faceva fin da bambino, per poi suscitare l'apprezzamento dei suoi docenti per la tenacia e la marcia in più. Infatti, dopo gli studi all'**Alberghiero San Pancrazio** a Giardini Naxos è stata la volta dell'Emilia, poi le avventure in Germania e, per finire, a Boston. Ma gli piace anche sperimentare nuove vie e nuovi legami tanto che, di recente, ha messo insieme arte e cucina, rielaborando piatti alla stregua dei lavori di grandi artisti della pittura nel corso di alcune trasmissioni televisive andate in onda su Sky.

Ma Paolo da Mili non perde mai di vista la stella polare della tradizione siciliana anche se, da bravo nocchiero, sa viaggiare anche quando il sestante non c'è e le nubi oscurano le stelle. Grande inventore di piatti lo è, ma non abbandona la rotta che da Genova lo conduce a Messina, ma che da là lo fa poi tornare.

«C'è una nuova scommessa che voglio vincere - ci rivela lo chef - Tra qualche mese inizierà il [Cous Cous Fest](#) e mi presenterò alle selezioni con una ricetta che ricorda un mio "Viaggio in Sicilia". Ci sono dentro la terra e le mie materie prime preferite, gli agrumi, i gamberi di Mazara e i capperi».

Se riuscirà ad ottenere tanti cuori, like insomma, potrà, ancora una volta, intraprendere un nuovo "Viaggio in Sicilia".

Paolo Roneo lo trovi su Facebook: [Chefpaoloromeo](#)