

CHEF RODOLFO CHIERONI



RESTAURANT CAFE ROMANO

Rodolfo Chieroni è nato a Roma ed ha 46 anni. Dal dicembre 2001 è Executive Chef presso l'Hotel d'Inghilterra, fin dall'apertura del ristorante Café Romano, dove è possibile assaporare la sua cucina, facendo un viaggio nella cucina Romana Contemporanea e Creativa.

Dal 1993 è stato Sous Chef al St Regis Grand Hotel a Roma, dopo una lunga esperienza al Giardino degli Ulivi di Hotel Cavalieri Hilton. Ha frequentato corsi di perfezionamento presso l' "High Institute of Culinary Art" di Venezia e corsi di formazione del personale.

Rodolfo ha seguito alcuni tra i più importanti eventi culinari della Capitale degli ultimi anni, come la settimana del festival della cucina brasiliana con la collaborazione dell' Ambasciata Brasiliana a Roma, il festival della gastronomia spagnola in collaborazione con l'Hotel Alfonso XIII e Westin Palace Hotel di Madrid, il cocktail annuale della Ambasciata dell' Arabia Saudita, Oman e Marocco in Italia, ricevendo la nomina dal Re del Marocco come suo chef personale, per una settimana al Palazzo Reale di Rabat. Rodolfo ha seguito personalmente alcune delle più importanti cene di gala offerte dal Sovrano di Spagna a Roma e banchetti di nozze di alcuni dei più importanti personaggi politici dello stato italiano, della TV e del cinema.

Alcuni dei clienti del Café Romano: Il Re di Danimarca, Madonna, Kevin Costner, Christian De Sica, Sofia Loren, Alessandra Martinez, Francesco Totti, Woody Allen, Cristina Chiabotto, Lilli Gruber e il pilota di formula 1 Jarno Trulli.