

Accursio Craparo (アックルシオ クラパーロ)

Chef / Patron di Accursio Ristorante



<プロフィール>

1976年 シチリア アグリジェント県 シャッカ生まれ

調理師学校を卒業後すぐにドロミテ溪谷からキャリアをスタートさせる。
その後フランクフルトへ渡り、*osteria enoteca*(ミシュラン1ツ星)で経験を積む。

イタリアに戻り、ミラノの *ristorante Joia*(ミシュラン1ツ星)でピエトロ＝レーマンに師事する。

ピエトロからは食材の持つ自然の風味を表現する方法や、いかに軽やかに仕上げるか、またいかに異なる文化(特に中国)の思想を融合させるかを学ぶ。



更にはパドヴァの **le calandre** (在籍中にミシュラン史上最年少で三ツ星に昇格)で更なる味覚と料理への探求の冒険が続く。

偉大なシェフであるマッシミリアーノ＝アライモからは言葉をリリックとしていかに料理という名の楽譜に載せていくか、また五感をいかに料理に反映させていくか、その中でいかにハーモニーや調和を取るかを身に着ける。



シチリアに戻り、モディカにて新たな経験を積む。その期間にシチリア最東部 ノートの **caffè sicilia** のコラード＝アッセンツァと出会う。

コラードは先のマッシミリアーノとは旧知の中で、彼のフィロソフィーを最も理解する一人である。

この出会いが今までに学んだ感覚を途切れさせることなく、シチリアを知り尽くすコラードによって更なるステージへと彼を引き上げた。

そしてそれらのすべての経験と思考が **la gazza ladra** のシェフとして 3年目の 2008 に初めてモディカの町にミシュランの星をもたらす。

その後、2014年に同じモディカの町でオーナーシェフとして自らの名を冠した「**Accursio Ristorante**」をオープンさせ、ここでも 2016年にミシュラン一つ星を獲得し現在に至る。



- アックルシオからのメッセージ -

Il messaggio dal Accursio

「二つのシチリアのシェフ」

・・・なぜなら私自身の出身地であるシチリア西部 シャッカでの幼い頃からの味覚や原風景、日々の自然の中での経験と、その後イタリア各地のみならず様々な場所での偉大な経験の後、帰り着いたシチリア東部 モディカでの十数年…。全く異なる、二千年以上にもわたる歴史を持つ二つのシチリアの伝統と文化とを未来へ繋ぎます。新しい、でもどこか懐かしい…そんな料理を日々創造しています。