



DAL LAVORO ARTIGIANALE ALLA TAVOLA

Il Maitre Chocolatier Nicolò Vellino

"Formatosi con grandi maestri, Nicolò Vellino vanta un'esperienza pluriennale. Ha dedicato anni di studi e ricerca alla conoscenza della materia prima, spinto dalla curiosità verso ogni reazione chimico-fisica, ed agli aspetti più tecnici di essa."

La mission del Maestro Chocolatier Nicolò Vellino, è quella di portare nel cuore della Sardegna le sue esperienze maturate in tanti anni di lavoro in giro per l'Europa. L'obiettivo è quello di valorizzare il territorio e i suoi prodotti, partendo dal gelato premiato proprio nel 2020 con i **3 anni del gambero rosso**. Vince una medaglia speciale al concorso internazionale "Gamberetti" con il gelato al tonno di Tonara e molti altri riconoscimenti, non solo sull'autenticità del gelato ma anche pasticceria secca e cioccolateria, in quanto Nicolò Vellino, ha maturato le sue conoscenze sul cioccolato in diversi anni di lavoro e studio in Svizzera che gli hanno permesso di diventare **Maitre Chocolatier**.

La sua esperienza gli ha permesso di essere richiesto in tutto il mondo come consulente di gelateria, pasticceria e cioccolateria. Come spesso si tende a pensare, lui si ritiene al servizio della materia prima, ascolta la conoscenza e può rispettare l'ingrediente ed adattarlo al risultato.



La passione per il cibo dello chef Vellino inizia fin da piccolo, quando osservava i nonni paterni fare il pane carasau nel forno a teglia, in cui una sottile sfoglia di pasta si gonfiava come un palloncino, che poi divide in due e ricotta diventava pane carasau. Ma anche dalla Mamma Siciliana, figlia di ristoratori che gli cucinava i tipici piatti siciliani, partendo dall'avere, passando per il fidanzamento (matrimonio della mamma) fino a oggi ben di Dio, al macchinare al forno per poi condurlo con il re della pasticceria siciliana, il cannolo. Con questi gusti nel sangue, e con il passare del tempo decide che il suo futuro doveva essere per forza nel mondo del food, e così è stato. Inizialmente si iscrive a diversi corsi di cucina e pasticceria, soprattutto a Venezia dove si è formato in un'importante scuola internazionale.

Inizia a lavorare come commis di cucina in zone limitate di Venezia, come a Cavallino e Jesolo, partendo proprio dalle feste pulite di verdure, tuber e bresa maionese, ma motivato da grande passione e continua studi, supera velocemente le tappe fino a diventare chef di cucina, come ad esempio nell'Hotel Hermillage a Salice d'Adige in Piemonte al confine della Francia.

Poi ebbe la fortuna di fare un corso di aggiornamento sulla pasticceria e decide di seguire la cucina per buttarsi a capofitto nella pasticceria, diventando subito pastry chef, e lavorando in strutture a 4 stelle come l'Hotel Riva a Bardinocchio, ai piedi degli impianti sciistici, quale stagione il nostro chef le ricorda con particolare affetto, grazie anche ad una brigata davvero straordinaria. Le esperienze continuano presso l'Hotel Panormia a Faj della Pagnola a 4 stelle, anche lì si tiene a ricordare una bellissima squadra e una grande famiglia a capo di tutto.

Decide di alzare ulteriormente l'asticella andando a lavorare in Svizzera, a Lugano nel ristorante Arie 1* Michelin e nel Grand Hotel Villa Castagnola 5**** lusso in ambiente di lusso, al ristorante, o meglio amici e invitati. In seguito decide di affrontare una grande sfida e andò a lavorare a Lucarno, anch'esso in Svizzera presso il Park Hotel Delta di Ascona 5****, una struttura importante, che comprendeva diverse locali e ristoranti, Nicolò di tiene sempre a ricordare che quanto è un lavoro di squadra e che le persone che ne fanno parte fanno davvero la differenza e partire da chi sta alla pranga fino ad arrivare allo chef, e anche qui ricorda tanti colleghi oggi diventati amici.

Questi anni di lavoro in Svizzera, hanno fatto sì che Nicolò approfondisse i suoi studi tanto da diventare **Maitre Chocolatier e Maestro Gelatiere**, il gelato inizialmente lo faceva solo a livello di ristorazione, da cui aveva già scoproto delle basi, ma la sua formazione divenne più completa quando conobbe la Maestra Daniela Pannocchia, che gli fece apprendere la vera essenza del gelato di tradizione italiana.

Verso la metà del 2020, lo chef Vellino decide che era arrivato il momento di tornare a casa. I suoi quasi 20 anni in giro per l'Europa gli hanno permesso di accumulare tantissima esperienza, per lui era arrivato il momento di tornare in Sardegna, a Macomer, in cui nel 2013 decide di dare vita alla sua attività **"Dolci 5Rit"**. Dopo 7 anni di duro lavoro e riconoscimenti regionali, nazionali e internazionali, era arrivato, secondo Nicolò, il momento di far conoscere i suoi prodotti ad un pubblico più ampio, come quello del web ed è per questo che nel 2020 nasce il suo e-commerce "nicolovellino.com".

