



VISTA ALEGRE

1824

HOTELWARE

Florentino CHEFS' COLLECTION



Chef Nello Cassese complementa Chefs' Collection com prato Florentino

Ílhavo, outubro 2024 - Inspirado na decoração e arquitetura renascentistas que caracterizam a cidade de Florença, o prato **Florentino** vem acrescentar um pouco de Itália à coleção *Chefs'Collection*. O chef Nello Cassese enaltece assim as suas origens nesta criação para a Vista Alegre: uma celebração à mesa com Itália no coração, impressa em altos-relevos na brancura da porcelana *biscuit*.

Nello Cassese nasceu em Nápoles, em Itália, e o seu interesse pela culinária cedo despertou, quando a avó cozinhava ragu e mariscos para a família. Aos 20 anos, ganhou o prémio de Melhor Jovem Chef da Toscana. A partir de 2008, Nello acumulou uma vasta experiência trabalhando com o célebre chef britânico Gordon Ramsay em diversos restaurantes.

Desde 2016 está à frente do Cipriani, restaurante do icónico Belmont Copacabana Palace no Rio de Janeiro, onde conquistou vários prémios, incluindo uma estrela Michelin.

O seu percurso profissional tem sido uma constante homenagem à cultura gastronómica italiana. E foi esse universo que quis também transmitir ao projeto *Chefs' Collection* com a Vista Alegre. Uma peça que representasse simbolicamente as antigas escolas de arte renascentistas de Florença e Veneza. E assim nasceu **Florentino**.

O prato **Florentino** está à venda exclusivamente no canal profissional de Hotelaria e Restauração, através de hotelware@vistaalegre.com.



Fotos



VISTA ALEGRE

1824

HOTELWARE

Florentino CHEFS' COLLECTION

Sobre a Vista Alegre

A fábrica de porcelana Vista Alegre foi fundada em 1824, em Ílhavo, distrito de Aveiro. Ao longo do seu percurso, a marca esteve sempre intimamente associada à história e à vida cultural portuguesa, e adquiriu uma notoriedade internacional ímpar. Em 2001, o Grupo Vista Alegre (porcelana, faiança e grés) fundiu-se com o Grupo Atlantis (cristal e vidro feitos à mão e de elevada qualidade), dando origem a um dos maiores grupos de “tableware” e “giftware” da Europa: o Grupo Vista Alegre Atlantis. Em 2009, o Grupo Vista Alegre Atlantis passou a integrar o portefólio de marcas do Grupo Visabeira, após a oferta pública lançada com sucesso sobre as ações da Vista Alegre Atlantis.

Todos os anos, o design da marca portuguesa de porcelana, cristal e vidro chama a atenção dos mais prestigiados prémios de design internacionais, dos quais se destacam os German Design Awards, LIT (Light in Theory), Good Design Chicago, Innovative Interiors, European product Design Awards, IF, German Innovation Awards, Architecture Masterprize, German brand awards, entre muitos outros, em países como Alemanha, Estados Unidos e Itália. Contando, assim, com um considerável número de prémios na história da marca.

Grandes nomes do design contemporâneo, da pintura, escultura, arquitetura, literatura e outras formas de arte têm emprestado o seu talento a muitas criações da marca. Siza Vieira, Joana Vasconcelos, Patrick Norguet, Ross Lovegrove, Marcel Wanders, Jaime Hayon, Malangatana, Sempé, Brunno Jahara, Sam Baron, a marca francesa Christian Lacroix e a insígnia Oscar de la Renta são alguns dos artistas e designers que se associaram à Vista Alegre. Os serviços Vista Alegre são usados oficialmente pelo Presidente da República Portuguesa, pela Casa Branca, por várias Casas Reais e por muitas personalidades de todo o mundo. A Vista Alegre fornece ainda as loiças oficiais de várias embaixadas espalhadas pelo mundo, nomeadamente as do Brasil, Espanha e Marrocos, bem como outras instituições públicas e privadas nacionais e internacionais. Em outubro de 2018 a Vista Alegre foi distinguida pela Comissão Europeia com o prémio “Regiostars”, um galardão que gratifica os melhores projetos de política de coesão na União Europeia, privilegiando projetos inovadores e de boas práticas de desenvolvimento regional.

Saiba mais em: vistaalegre.com


VISTA ALEGRE
1824

HOTELWARE

Florentino CHEFS' COLLECTION



Sobre Chef Nello Cassese

Aniello Cassese, (Nello), chegou ao Rio de Janeiro em 2016 para assumir as rédeas da cozinha do Cipriani. Nasceu em Nápoles, capital da região da Campânia, na Itália. O seu interesse pela culinária foi despertado por volta dos quatro anos. Ainda hoje recorda as receitas e os aromas da infância, quando a avó cozinhava ragu e mariscos. Aos 20 anos, ganhou o prémio de Melhor Jovem Chef da Toscana: seria o primeiro de muitos.

A partir de 2008, Nello acumulou uma vasta experiência trabalhando com o célebre chef britânico Gordon Ramsay em diversos restaurantes. Como Chef Executivo do restaurante Ramsay's Hotel Castel Monastero em Siena, Nello defendeu a culinária do sul da Itália, sua terra natal.

Hoje, na Cipriani, ele pesquisa minuciosamente os ingredientes, encontrando os melhores produtos do mercado para criar seus emocionantes cardápios de almoço e jantar. Buscando sempre inovar e evoluir, ele muda o cardápio de três a quatro vezes ao ano.

Durante seu tempo no Cipriani até agora, Cassese ganhou uma série de elogios. Foi eleito 'Chef Revelação' no Prémio Veja Rio 2017-18 Comer & Beber. O Cipriani conquistou o cobiçado 5 Garfos no Rio Show Gastronomy Awards 2018-19, concedido apenas aos estabelecimentos que receberam nota máxima dos jurados em qualidade e originalidade de cozinha, eficiência e meio ambiente. Foi também nessa época que o restaurante conquistou sua estrela Michelin. Em 2020, O See Rio elegeu o Cipriani o melhor restaurante italiano da cidade. Em 2021, entrou na lista dos 50 Melhores Descobertas.

Para mais informações p.f. contacte:

Institutional Communication Manager

Emília Encarnação · emiliaencarnacao@vistaalegre.com

Direção de Relações Públicas e Comunicação Institucional do Grupo Visabeira

rp@grupovisabeira.com

José Arimateia 968 042 547 · Fernando Correia 967 025 132

