Paolo Griffa miglior giovane chef per la Guida dell'Espresso

paolo-griffa-b26d6625

Lo chef ventisettenne **Paolo Griffa** è il "Giovane dell'Anno" per la **Guida dell'Espresso 2020**. Dal 2017 Griffa guida la cucina del **Petit Royal**, il ristorante di alta cucina del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur.

"Paolo Griffa - si legge in una anticipazione del volume - appartiene alla nuova generazione di **chef under 30 viaggiatori, stakanovisti, curiosi, super connessi**, versatili, profondi amanti della loro terra e molto, molto tenaci".

Nato in Piemonte, a soli 22 anni è diventato sous-chef prima di approdare in Francia da Serge Vieira come capo-partita nel 2016. Nel 2017 è finalista al **Bocuse d'or Italia** prima di trasferirsi a Courmayeur dove "è riuscito in pochi mesi a portare il locale all'avanguardia regionale e nazionale per l'originalità del menù, restituendo una particolare visione dell'alta cucina: nel piatto crea un linguaggio creativo, dissacrante e colto mentre in dispensa e in cucina si fa ambasciatore della Valle d'Aosta con uno stile unico, a volte alchemico, ludico e spesso ironico".