

CHEF MICHELE POTENZA



Michele Potenza, Chef salutista, cresciuto in Piemonte dove coltiva sin da piccolo la Sua passione per la buona cucina, si trasferisce una decina di anni fa nel Veneto dopo aver maturato un'esperienza pluriventennale in Italia: dalla Puglia all' Alto Adige, dal Piemonte al Veneto e in Europa per perfezionarsi. Di origine Pugliese per lui mangiare è una filosofia, uno stile di vita, il riflesso della propria anima.

Entrano così a far parte della Sua identità professionale Hotel e Ristoranti di prestigio tra cui Grand Hotel Miramonti Majestic cinque stelle lusso a Cortina d'Ampezzo, Alpin Wellness Hotel Kristiana di Trento Pejo, importanti aziende italiane per le consulenze Galup di Pinerolo, Solgar Italia di Padova.

Negli anni Michele, riceve diverse riconoscimenti e note di apprezzamento da parte di importanti Chef, giornalisti e food blogger, cucina per ospiti illustri, e oltre alla Sua bravura il Suo volto comincia ad essere riconosciuto grazie alla Sua partecipazione per diversi anni ad un importante programma televisivo nell'

ambito della cucina.

La cucina dello Chef è una cucina sana, elabora dei piatti in continua evoluzione, che mescolano naturalezza, esaltazione del sapore e grande personalità sincera e naturale, valorizza le materie prime del territorio e sfrutta le risorse che la Terra offre: Frutta, Verdure e Erbe aromatiche arrivano principalmente dal Suo Orto Biologico o per lo meno sono selezionati a chilometro zero e seguono le stagioni, le carni sono certificate con omega 3,6 e il pesce è fresco del giorno e pescato in Adriatico o nel Mediterraneo.

Sempre nell'ambito qualitativo e nel rispetto dell'ambiente le farine sono biologiche macinate a pietra, integrali, di



Kamut e enkir, l'olio extravergine di oliva è scelto con cura da aziende agricole che estraggono a freddo le olive. A rafforzare la Sua identità di Chef salutista, la Sua collaborazione con medici, nutrizionisti, e oncologi rinomati con i quali tiene corsi di cucina salutista e show cooking, per divulgare l'importanza di una sana e corretta alimentazione.

Oltre alla Sua attività di Chef stellato, Michele Potenza in costante ricerca di idee nuove da creare delle energie speciali intorno al tema della cucina, ha ideato e fondato la Très Chef, società che offre servizi di nicchia nell'ambito della ristorazione, da consulenze alle aziende desiderose di rafforzare la propria identità, Scuola di cucina e show cooking per semplici neofiti, professionisti e appassionati, catering e banchetti su misura, personal Chef per accogliere a casa i propri ospiti come se fossero in un ristorante gourmet.

Michele Potenza
Founder & Executive Chef



TRESCHEFS SRL

Sede legale: Piazza XX Settembre 30/b 30033 Noale (VE) - Italy

Sede Operativa e amministrativa: Via Enrico Mattei 11/o - 35020 Due Carrare (PD) - Italy

Ufficio di rappresentanza: Sestiere Dorsoduro 848, 30123 Venezia (VE) - Italy

Reg. Imp. Ve, C.F, P.I.: 04321930275

Visit us: www.treschef.it | www.blog.treschef.it | www.trescheflab.com | www.veneziadamare.com

Follow us: Facebook | Twitter | LinkedIn | Instagram | Pinterest