



LA POSTA VECCHIA
• MDCXL •



Dal 2003 lo Chef **MICHELE GIOIA** guida il rinomato The Cesar, ristorante stellato del Relais & Châteaux La Posta Vecchia.

La sua profonda passione per la cucina mediterranea ed il suo vivo interesse nello sperimentare tecniche innovative, fanno di lui un attento interprete della cucina italiana contemporanea.

Nato in Campania nel 1974, Michele Gioia inizia il suo percorso nell'arte culinaria con diverse esperienze che lo fanno approdare al Baglioni di Bologna, quindi al Four Seasons di Milano ed infine presso l'Hotel Eden di Roma. Il suo curriculum si è arricchito con esperienze lavorative al fianco di Chefs come Alain Ducasse e Gaetano Trovato, grazie ai quali ha consolidato la padronanza dell'arte culinaria facendo propri i segreti più ambiti della cucina. La sua carriera è caratterizzata da innumerevoli esperienze gourmet che lo hanno visto soffermarsi più a lungo al ristorante Il Pellicano, dove ha affinato le proprie doti culinarie e sviluppato la sua inclinazione verso la valorizzazione e l'utilizzo di prodotti autoctoni. Lo stile che contraddistingue Michele Gioia è incentrato proprio su questo ultimo aspetto: dare il giusto valore alla naturalità dei prodotti rafforzando il legame con il territorio, attribuendo così piena autenticità alla propria cucina. Nel 2007 il ristorante The Cesar è stato riconosciuto con 1 stella Michelin e nel 2010 è stato premiato con 2 forchette Gambero Rosso

 MICHELIN GUIDE

 GAMBERO ROSSO GUIDE



LA POSTA VECCHIA HOTEL
Palo Laziale - 00055 Ladispoli (Roma) - Italy
Tel. +39 06 9949501 - Fax +39 06 9949507
lapostavecchia.com