Ciao! Ich bin Silvia,
ich komme aus Palermo und seit meiner Kindheit war ich immer faszinierte von meiner Grossmutter und meiner Mutter, als sie traditionelle sizilianische Gerichte kochten, eine sehr reichhaltige und abwechslungsreiche Küche dank des Einflusses der verschiedenen Kulturen, die die Insel im Laufe der Geschichte dominiert haben.

Für die Arbeit bin ich nach Rom und dann nach Bologna gezogen, beides Städte mit sehr starken kulinarischen Traditionen, die mich sofort mit neuen Zutaten und neuen Spezialitäten verführt haben.

Meine Leidenschaft in der Küche galt schon immer Desserts, denn als Sizilianerin bin ich sehr gierig und beende eine Mahlzeit nie ohne Dessert...

Dank meiner Erfahrung in Bologna, der Heimat von Ragù und frischen Eiernudeln, habe ich mich für die Zubereitung frischer Nudeln begeistert: Tagliatelle, Ravioli, Gnocchi und Lasagne ... und wenn ich heute weiß, wie man sie zubereitet, verdanke ich das all meinen Freunden, mit denen wir Stunden um Stunden in der Küche verbracht haben, um die Geheimnisse unserer Rezepte auszutauschen...
Als ich Alessandro kennenlernte, wurde der Spaß in der Küche zu einer wahren Besessenheit und die gemeinsame Leidenschaft für das Kochen und gutes Essen brachte uns dazu, mit neuen Gerichten zu experimentieren und sie dann mit unseren Freunden zu teilen.

Heute lebe ich auf Kreta, was mich sehr an mein Sizilien erinnert... „Ein Gesicht, eine Rasse", sagt man hier, um uns an die Ähnlichkeiten zwischen unseren Ländern zu erinnern... Und eigentlich sind die lokalen Zutaten, das Gemüse, das Fleisch, all die Kräuter des Mittelmeers Zutaten, die in unseren Küchen üblich sind, aber gleichzeitig werden sie oft auf verschiedene Weise zubereitet und es fasziniert mich sehr, unsere Gerichte nicht nur zu vergleichen, sondern sie, den Einheimischen, auch die Aromen der sizilianischen Küche entdecken zu lassen!