

MASSIMO CAMIA CURRICULUM VITAE

SONO NATO A DOGLIANI IL 12-09-1960

MIO PADRE ERA UN CONTADINO E MIA MADRE UNA PETTINATRICE

SONO L'ULTIMO DI 4 FIGLI

HO COMINCIATO LA MIA CARRIERA NEL 1975 FREQUENTANDO LA SCUOLA ALBERGHIERA DI CERES NELLE VALLI DI LANZO.

ALL'INIZIO HO INTRAPPRESO LA CUCINA DEGLI HOTEL STAGIONALI, DOPO 9 ANNI HO CAMBIATO ED HO COMINCIATO NEI RISTORANTI ALLA CARTA.

IL PRIMO PASSO E STATO AL MUSCATEL DI CINZANO PER 3 ANNI, NEL 1986 HO APERTO UN RISTORANTE A MONDOVÍ POI NEL 1990 CON MIA MOGLIE LUCIANA SILVIO CHE SI OCCUPA DELLA SALA, ABBIAMO APERTO A BAROLO LA LOCANDA NEL BORGO ANTICO.

NEL 2001 ABBIAMO PRESO LA STELLA MICHELIN E SIAMO POSIZIONATI SU TUTTE LE GUIDE GASTRONOMICHE IN POSIZIONI DI RILIEVO

NEL 2004 CI SIAMO TRASFERITI NELLA CASCINA LO ZOCCOLAIO SEMPRE A BAROLO.

DOPO 9 ANNI CI SIAMO NUOVAMENTE TRASFERITI NEL COMUNE DI LA MORRA ADIACENTE A BAROLO. ORA IL RISTORANTE SI CHIAMA:

MASSIMOCAMIA RISTORANTE,

UNA STRUTTURA MODERNA CON VISTA PANORAMICA SUI VIGNETI E SUL PAESE DI LA MORRA, LOCALE MODERNO MA MOLTO ACCOGLIENTE CON UNA VERANDA CHE IN ESTATE SI APRE, SIAMO ATTREZZATI PER CATERING ED EVENTI ESTERNI

LA MIA CUCINA È BASATA SUI PRODOTTI E SULLE RICETTE RIVISITATE DEL TERRITORIO SULLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME SEMPRE RIGOROSAMENTE SELEZIONATE, UN MENU ALLA CARTA E 1 PROPOSTA DI PIATTI TRADIZIONALI DA SCEGLIERE E COMPORSI IL PROPRIO MENU

MIO FIGLIO IACOPO, IN SALA CON MIA MOGLIE LUCIANA CURA UNA SELEZIONE DI VINI IMPORTANTI A BICCHIERE E UNA CARTA DEI VINI CON 700 ETICHETTE DI CUI UNA PARTE DEDICATA SOLO AL BAROLO

MIA FIGLIA ELISABETTA, DOPO AVER TERMINATO LA SCUOLA ALBERGHIERA DI MONDOVÍ E CON ME IN CUCINA ED È DI GRANDE SUPPORTO

AMO TANTISSIMO IL MIO LAVORO CHE FACCIO DA 45 ANNI E PENSO DI CONTINUARE PER MOLTO TEMPO ANCORA FINCHÉ AVRÒ IL PIACERE DI CUCINARE E DI AIUTARE I MIEI FIGLI.

MASSIMO CAMIA