Oggi parliamo di un grande della ristorazione napoletana, Antonio Arfè, Vice Presidente Vicario dell'ICC, l'Italian Culinary Consortium, un immenso cuoco ed una grande persona, uno di quelli che si può essere grati di averlo conosciuto. Lo Chef Antonio Arfe' nasce a Napoli nel quartiere Chiaia, da una famiglia impegnata nel commercio di generi alimentari fin dal 1870. La prima attività fu impiantata nei Quartieri Spagnoli, tuttavia nel 1948, venne aperta una seconda sede, in via Giacomo Piscicelli, zona Chiaia, che è attualmente ancora operativa e costituisce uno degli esercizi storici più rinomati della zona. Fin da giovanissimo, terminati gli studi, per una serie di vicissitudini personali, decide di iniziare a lavorare nell'attività familiare che si occupava, principalmente, di

fornire molti ristoranti, ed è proprio durante le consegne che si sofferma nelle cucine ad assistere estasiato il lavoro dei cuochi.

Proprio in un noto circolo di Posillipo, su suggerimento di uno Chef, decide di dare una svolta aziendale introducendo, accanto ai generi alimentari, anche la vendita di prodotti preparati e cibi cotti. Inizia quindi ad impiantare una cucina in un locale adiacente al negozio e, seguito professionalmente da uno Chef, si iscrive, contemporaneamente, ad un corso di cucina della Capac Sud. Terminato il corso, finalmente, comincia una vera escalation professionale: infatti i cibi cotti per asporto vanno a gonfie vele, inizia la refezione scolastica di scuole comunali e private e avvia una società volta all' apertura di un ristorante di ben 60 coperti; a seguire lavora per 18 mesi alla "Taverna degli amici", 4 anni al Bagno Elena, poi a Cannes (Francia) e ancora in giro per l'europa. Docente

in vari corsi di cucina, esperto esterno agli esami di qualifica in diversi istituti alberghieri, consulente.

In Gastronomia, la sua attività,

nel frattempo inizia con i catering, partecipando a tantissime manifestazioni, vincendo l'oro assoluto in una competizione nazionale di cucina calda a squadre. Lavora anche 18 mesi presso la tenuta La Marca a Saviano, poi è lo Chef presso il Ritrovo

del buongustaio, a seguire è Chef presso il Royal Vesuvio di Trecase, e poi Chef alla

Maison Toledo di Pozzuoli, oltre a ricoprire la cari di docente presso l'ISFAD. Attualmente lavora presso la propria omonima Gastronomia Arfè, che da sempre ha costituito la palestra dove si è formato e dove si tengono spesso corsi di cucina e le sperimentazioni di nuovi piatti in collaborazione con colleghi.

[illegible]