



MARIO MILO

Mario Milo nasce a Piedimonte Matese (CE) in un ambiente dove il rispetto per i prodotti sani e per l'alimentazione sono stati il fondamento della sua educazione familiare. All'età di quattordici anni entra nel mondo della ristorazione lavorando nei ristoranti locali prima come cameriere e poi come cuoco. Ma la sua vera passione per la cucina inizia quando ha l'opportunità di lavorare con Renato Martino, chef del “Vairo del Volturmo” ed allora unica stella Michelin della provincia di Caserta. Successivamente decide di frequentare le scuole del “Gambero Rosso” dove ha l'opportunità di conoscere i più grandi chef italiani tra cui Paolo Barrale, allora al ristorante “Maremma” dei Feudi di San Gregorio con cui collabora per 3 anni. Seguono numerosi stage in Italia e all'Estero, tra cui il più importante nei Paesi Baschi presso il ristorante “Martin Berasategui”.

Da due anni gestisce il suo ristorante/bistrot Milo's House ad Alife in provincia di Caserta alle pendici del Matese, qui propone una cucina naturale scandita dalle stagionalità e dalle produzioni locali.

Milo's house

Via Caduti 78, Alife (Ce)

<https://www.milohouse.it/>



MILO'S HOUSE