



ROY CACERES

Chef Metamorfoosi Roma

di Valentino Salvatore De Pietro

Roy Caceres è lo chef del Metamorfoosi Roma, il noto ristorante dei Parioli di cui parlano in tanti qui a Roma. La storia di Roy è l'emblema di cosa si può fare quando si fanno le cose con passione: partito dalla Colombia da piccolo ha lavorato in molti ristoranti girando l'Italia e in pochi anni è riuscito a diventare lo chef di uno dei ristoranti più in della capitale, dove si mangia davvero bene, con stile. In Italia dal 1993, ha saputo mantenere la stella Michelin alla Locanda Solarola di Bologna per poi decidere di trasferirsi a Roma e sposare l'ambizioso progetto di creare il miglior ristorante della città.

Quando e come nasce l'idea di aprire Metamorfoosi?

L'idea del Metamorfoosi nasce nel 2009 con la volontà di creare qualcosa che mi appartenesse. Ho cercato degli imprenditori romani che volevano creare il ristorante di Roma ed eccoci qui.

Cosa ti spinge ad andare avanti ogni giorno?

Per me è importante fare sempre meglio del giorno prima. E' la passione ti spinge a migliorarti.

Quali sono le tue passioni oltre la cucina?

Le mie grandi passioni oltre alla cucina sono la mia famiglia e la pallacanestro. Giocavo a basket quando avevo 15 anni ma poi mi sono reso conto che ero più bravo a cucinare.

Cosa ispira i tuoi piatti?

I piatti vengono ispirati sia da ricordi che da momenti vissuti; possono nascere in qualunque momento, anche ripensando a piatti del passato come "il crudo di fassona" o "la carbonara", piatto della tradizione romana rivisitato da me.

Roy Caceres is the chef of Metamorfoosi Rome, the popular restaurant in the Parioli area mentioned by many here in Rome. The story of Roy is the epitome of what you can do when you do things with passion, he left Colombia as a child then he worked in many restaurants around Italy and in a few years has managed to become the chef of one of the best restaurants in the capital, where the food is really good, made with style. In Italy since 1993, he has retained a Michelin star at the Inn Solarola Bologna and then decided to move to Rome and marry the ambitious project to create the best restaurant in town.

When was Metamorphosis opened?

The idea of Metamorphosis was founded in 2009 with the desire to create something that belonged to me. I found some Roman entrepreneurs who wanted to create the best restaurant in Rome and here we are.

What drives you to keep going every day?

For me it is important to do better and better than the day before. It's passion that drives you to improve yourself.

What are your passions besides cooking?

My passions besides cooking are my family and basketball. I played basketball when I was 15 but then I realized that I was better at cooking.

What inspires your dishes?

Dishes are often inspired by memories of moments lived. I always think of the kitchen, even when the traffic light changes and I see that color, I envision a different color for one of my dishes. In this job I can never switch off.



C'è un piatto che ti piace cucinare più degli altri?

Ci sono degli ingredienti che ultimamente mi piacciono di più perché li sto riscoprendo e sono gli ingredienti del Sudamerica. Ho iniziato a cucinare piatti italiani ma poi sentivo che mancava qualcosa alla mia cucina: le mie radici. Oggi faccio la cucina di Roy Caceres, ossia italiana con radici colombiane.

Quali sono i tuoi ingredienti preferiti?

Gli ingredienti della mia terra: legumi, carne, verdure come il platano e la jucca, frutta come il lulo, guanabana, maracuià, tomate de arbol, granadilla. Qui li usiamo cercando di trovare il giusto equilibrio.

Nel 2012 arriva la stella Michelin, ce ne parli?

E' stata una bellissima occasione. Avevo avuto già la stella Michelin quando lavoravo a Bologna però non l'avevo conquistata da zero. Qui al Metamorfoosi, invece, ho aperto il ristorante e dopo un anno e mezzo ci hanno dato la stella, che compensa tanti sacrifici.

Ci parli della tua famiglia?

Quando sono venuto qui in Italia ho iniziato a lavorare in un villaggio in Sardegna dove ho conosciuto la capo barman Alessandra che poi è diventata mia moglie. Abbiamo lavorato insieme a Misurina, poi a Bologna. Lì sono nati i miei primi figli Nicola e Riccardo, dopodiché ci siamo trasferiti a Roma dove è nato il mio terzo figlio Gabriel.

Dove hai imparato a cucinare?

Ho imparato a cucinare rubando con gli occhi, ho cominciato lavando piatti a Misurina, un paese vicino

Is there a dish that you like to cook more than the others?

There are ingredients that I am rediscovering and they come mainly from South America. I started to cook Italian dishes but then I felt that something was missing in my kitchen: so I went back a little to my family roots. Today I work on cooking Italian in my way but add the Roy Caceres Colombian roots.

What are your favourite ingredients?

The ingredients of my land: vegetables, fruit and meat. Vegetables such as plantains and Jucca, fruit such as lulo fruit, soursop, maracuià, tomate de arbol, granadilla. Here we use them trying to find the right balance.

You gained your first Michelin star in 2012, share with us how that felt?

It's been a wonderful occasion. I had already had a Michelin star when I was working in Bologna, however, I had not conquered from the beginning. Here at Metamorphosis, on the contrary, I opened the restaurant, and after half a year we have given the star, which offsets many sacrifices. I thank every one of my staff members who assisted in making this happen (15 in total between the kitchen and the dining room).

Would you tell us about your family?

I came here in Italy alone with my mother and my brother because she had separated from my father. I started working in a village in Sardinia where I met the head bartender Alessandra who later became my wife. We worked together in Misurina, then in Bologna. We now are parents to three beautiful boys!

Cortina d'Ampezzo, da un cuoco di nome Rinaldo che amava cucinare con passione. All'inizio lo guardavo, poi ho iniziato a dargli una mano e mi sono appassionato alla cucina. Ho fatto la gavetta: lavapiatti, aiuto cuoco, capo-partita, sou-chef e infine chef. Sono stato nelle cucine di diversi hotel in Italia poi ho capito che non volevo più fare numeri ma qualità.

Qual è la clientela del ristorante?

Molto varia, il 30-35% sono stranieri. Molti sono gourmet in viaggio a Roma in cerca di un ristorante dove passare una bella serata. Ci sono poi italiani, soprattutto giovani che amano la buona cucina e qui si sentono a loro agio.

Progetti per il futuro?

Fra qualche anno vorrei continuare su questa strada e mi piacerebbe creare un altro format di ristorazione legato alle mie radici, sia qui in Italia che in Colombia.

La ricetta di un ristorante di successo come questo?

Non dare niente per scontato. Devi ogni giorno strare lì, la cura del dettaglio è quello che fa la differenza.

*Captions ? ? ? Captions ? ? ? Captions ? ? ?
Captions ? ? ? Captions ? ? ? Captions ? ? ?
Captions ? ? ? Captions ? ? ? Captions ? ? ?
Captions ? ? ? Captions ? ? ? Captions ? ? ?*

Where did you learn to cook?

I learned to cook taking in the visual creativity of watching my mentors. I call it 'stealing with ones eyes' I started washing dishes at Misurina, a village near Cortina d'Ampezzo, following a cook named Rinaldo, he was so paaionate about the way he cooked. I watched him then asked to help him and I fell in love with cooking. I started fright from the bootom and worked my way up as a dishwasher, cook assistant, chef de partie, sou-chef and finally chef. I was in the kitchens of several hotels in Italy then I realized that I no longer wanted to just produce numbers but to cook with love and for quality.

What type of customer visits your restaurant?

Varied, 30-35% are foreigners. Many gourmets come to Rome in search of a restaurant where they can spend a nice evening. Then there are the Italians, especially young people who love good food here and feel at ease.

Any plans for the future?

In a few years I will continue on this path and I would like to create another catering format tied to my roots, both here in Italy and in Colombia.

What is the recipe to managing a succesful restaurant such as Metamorphosis?

Do not take anything for granted. You must every day stay there looking for the attention to detail that makes the difference.

