

Milano, 30 luglio 2021

COMUNICATO STAMPA

Lo chef Sheldon Browne promuove le bellezze di Anguilla attraverso il cibo

“Cosa hanno in comune un vigile del fuoco e uno chef? Entrambi hanno a che fare con il caldo. Non capita tutti i giorni che un pompiere debba spegnere un fuoco, ma, ogni giorno, uno chef deve affrontare il fuoco e sentire il calore nella sua cucina.” sono le parole di Sheldon Browne, ex vigile del fuoco di 21 anni e ora famoso Chef di Anguilla.

Sheldon si diverte a cuocere e cucinare. La sua abilità è stata scoperta, per la prima volta, quando un amico gli ha chiesto di cuocere una torta per un ospite nell'ex Viceroy Resort. L'ospite è rimasto così colpito dalla torta che ha chiesto di incontrare Sheldon. Al loro incontro, il visitatore gli suggerì di frequentare il Culinary Institute of America – CIA, a New York. A quel tempo, Sheldon non poteva frequentare la scuola per mancanza di disponibilità economiche. Solo nel 2014 poté iscriversi e si è laureò con un Bachelor of Science in Culinary nel 2018. Durante gli studi, Sheldon iniziò il suo viaggio per promuovere Anguilla attraverso la sua cucina parlando dell'isola a molti dei suoi colleghi, amici, politici e sconosciuti che sono rimasti sempre colpiti dal suo delizioso cibo anguilla/caraibico.

“Ho cucinato lo struzzo. La carne è molto secca. Ho anche cucinato cosce di rana e coda di alligatore (alligatore) e li ho anche mangiati”. “Fallire non era un'opzione per me”, ha detto Sheldon “Nella mia testa, rappresentavo il mio Paese. Così mi sono presentato e mi sono fatto vedere”. “Tutti volevano sapere dove ho imparato a cucinare, e perché ero lì”, ha affermato. “Ma la cucina è molto di più. Non sapevo come creare un menu, non sapevo come gestire le scorte, dovevo imparare vari aspetti della cucina, il davanti e il dietro – la sala da pranzo dove mangiavano gli ospiti e la cucina dove si trova il cibo cucinato. Ho dovuto imparare... ho avuto così una visione completa del campo culinario”.

Essendo uno studente del Culinary Institute of America, una delle migliori scuole di cucina di New York, Sheldon ha avuto l'opportunità di cucinare per molti personaggi famosi come l'ex giocatore di basket professionista e rapper, Shaquille O'Neal, per il rapper Snoop Dogg e i Philadelphia Eagles, per politici statunitensi, come Ras Jua Baraka, sindaco di Newark, New Jersey e Keisha Bottoms, sindaco di Atlanta, per la quale cucinò, con grande successo, i dentici rossi di Anguilla procurati, per l'occasione, dalla CIA.

"E' certamente vero che c'è una connessione tra il cibo e le persone". Sheldon si è connesso con le persone che ha incontrato a New York che, attraverso di lui, hanno conosciuto la cucina dell'isola.

“Amo la bellezza del cibo asiatico, è piuttosto vivace. Ma il cibo caraibico è uno dei migliori al mondo, quindi mi piace mescolarlo con il sapore caraibico, la fusione asiatica caraibica è magica”, ha affermato ridendo. “Uno chef non ti mette in una parentesi.”

Ora Sheldon sta assistendo un giovane nella gestione della sua attività a Island Harbour e cucina al ristorante Pelican's. Molte persone affollano il ristorante per assaggiare alcuni dei deliziosi frutti



di mare, e la spiegazione di questo successo è "Assapori la bellezza del cibo, quando la persona ama farlo". E Sheldon è la dimostrazione di quanto sia vero.

Per informazioni su Anguilla: Ufficio del turismo di Anguilla tel. 02 89534108 anguilla@depaoliassociati.com www.anguillacaraibi.com