Fofò Ferriere

FOFÓ FERRIERE

”**Raffaele Ferriere** porta a spasso un nome che non è suo: **Fofò**, corto e allegro come i suoi berretti che spuntano nel primo ponente d’autunno, breve come le fiammate d’amore e crolli d’umore. Fofò è un bambino nel cuore e un gigante nel coraggio, più che il clima per lui è l’orto a dettare le

stagioni”(a.c.). Fofò si diploma nel 1978 e dopo solo un anno di studi alla facoltà di ingegneria lascia l’università per dedicarsi al mondo dello spettacolo come cabarettista, attore teatrale e cinematografo, partecipando a trasmissioni di reti Rai e Mediaset.

Il suo animo polivalente lo porta a seguire parallelamente diversi percorsi, due quelli principali: uno nel mondo dello spettacolo e della realizzazione di eventi, l'altro nella ristorazione in tutte le varie forme di espressione.

Nel 1995 è il manager-produttore esecutivo di eventi, concerti, allestimenti teatrali di artisti di cultura nazionale, tra cui Sanremo, Festivalbar e di cantautori, cantanti e gruppi musicali in Italia, Europa, America.

Il percorso nel mondo della gastronomia inizia da bambino, quando impara a selezionare e conoscere il mondo delle carni (sotto la guida attenta del padre Giuseppe) ed allarga il suo sapere a tutto il mondo agricolo quello "vero"fatto da "veri" contadini e allevatori.

Negli anni successivi uno degli incontri più importanti della vità di Fofò, quello con **Carlin Petrini** (col quale ha ancora oggi un profondo rapporto di amicizia) da cui apprende in toto tutta la filosofia slow-food.

Una nuova partenza di Fofò, un percorso di qualità a 360 gradi che non accetta compromessi e lo porta ad approfondire le conoscenze gastronomiche attraverso la frequentazione di ricercatori universitari, opinion-leader, giornalisti gastronomici e chef di caratura mondiale.

Nella sua storia Fofò è anche ristoratore, è stato il precursore nel Centro-Sud Italia nella realizzazione di strutture tipiche ed originali come le tipiche birrerie inglesi. Nel 1990 crea un vero e proprio club dove si beve della buonissima birra accompagnata della musica di gruppi di livello internazionale e dove si assaggiavano delle vere e proprie unicità gastronomiche. Con questa tipologia di locale e con il lavoro profuso iniziano ad arrivare i primi riconoscimenti nazionali, infatti, fu il primo ad essere insignito del titolo "**Accademia della Birra**".

Nel 1993 con i fratelli Ciro e Salvatore crea il ***Tallioo Tavern Beer*** locale oggi riconosciuto a livello nazionale per la varietà di offerte gastronomiche e birraie dal mondo. Nel 2008 ***Le Guide de l'Espresso*** riconoscono al Tallioo il titolo di migliore birreria d'Italia, mentre negli ultimi due anni Repubblica Napoli nelle sue guide gli riconosce il titolo di locale pilota per la ricerca dei prodotti.

Altra amicizia importante è quella con la ricercatrice **Patrizia Spigno** con la quale approfondisce le sue ricerche per una delle sue più grandi passioni, i pomodori, e per produzioni agricole di eccellenza. Nasce il brand: "**Il Cuore di Fofò**", marchio dedicato esclusivamente a prodotti di qualità ed alla creazione di una filiera agricola virtuosa.

Nel 2002 durante la realizzazione di un evento internazionale sulla pasta, denominato "PASTA SHOW" incontra **Vincenzo Russolillo,** presidente di "GRUPPO EVENTI", organizzatore e produttore di eventi e grande appassionato del mondo del Food&Beverage. Questo incontro è determinante per la realizzazione di molteplici iniziative ricreative e

gastronomiche, abbinate ai grandi festival.

Fofò diventa responsabile gastronomico di Casa Sanremo, Casa Miss Italia, Casa Taormina, David di Donatello e presenzia al Festival del cinema di Venezia, Festival del Cinema di Roma, Nastri d'argento. Da questo binomio nasce "**DISPENSA ITALIANA**", brand dedicato esclusivamente alla divulgazione di prodotti di alta qualità. Dispensa Italiana garantisce altissimi livelli in materia di selezione di eccellenze gastronomiche, perfetta realizzazione di percorsi culinari e relative emozioni di gusto.