



**Massimo Avarelli** | Pasqualina Bistrot - El Cotillo, Fuerteventura

**Massimo Avarelli** è nato a Torino il 28 novembre 1977. Si è qualificato presso l'Istituto Alberghiero Colombatto di Torino.

Nei primi anni '90, ha mosso i primi passi nel settore della ristorazione collaborando con lo zio presso la birreria Pietroburgo a Pianezza, provincia di Torino. Questo è stato il suo primo contatto con la gestione del bar e della cucina.

Nel 1995, la sua famiglia ha rilevato il circolo dei tassisti di Torino (C.T.S.T.T.), dove Massimo ha lavorato tra sala, bar e cucina, acquisendo competenze trasversali.

Nel 1998, ha iniziato a collaborare come extra nel gruppo Vecchia Europa, una catena di ristoranti, pizzerie e birrerie di grandi dimensioni. In meno di un anno, è passato da extra a responsabile di sala, poi al bar, e infine ha rilevato il locale Vecchia Europa 2, che ha gestito per quattro anni, perfezionando le sue doti di accoglienza, servizio, cucina e pizzeria.

Nel 2002, ha lavorato presso la trattoria toscana Ivo 1958 a Torino, esperienza che si è protratta fino al 2020 con alcune interruzioni.

Nel 2005, Massimo ha deciso di trasferirsi definitivamente a Fuerteventura, dove ha aperto il suo primo ristorante, Trattoria Nonna Pasqualina. Questo locale è nato dalla sua missione di promuovere l'autenticità italiana, combinando arte, musica, vini pregiati e piatti tradizionali.

Da allora, ha consolidato la sua presenza sull'isola, affinando le sue tecniche di cucina e pizzeria e dedicandosi alla valorizzazione della tradizione culinaria italiana.

Attualmente, Massimo gestisce il Pasqualina Bistrot, dove propone piatti tipici italiani e tapas spagnole, continuando a valorizzare la tradizione culinaria italiana con prodotti di alta qualità.

Amante della musica italiana e promotore dell'autentica accoglienza, Massimo si dedica con passione alla diffusione dei sapori e delle tradizioni della cucina italiana.