

La Calabria conquista Milano: il cuore autentico del Sud ai The Best Chef Awards 2025

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Calabria, terra antica e selvaggia, dove il mare, le colline e le montagne si sfiorano come vecchi compagni di viaggio. Un angolo d'Italia ancora incontaminato, e poco conosciuto, dove la natura detta il ritmo e il tempo sembra essersi fermato.

Una terra abbracciata da due mari, lo Ionio e il Tirreno, offre paesaggi mozzafiato: spiagge solitarie, borghi arroccati, foreste fitte che custodiscono silenzi millenari.

Ma la Calabria è molto più di una cartolina: è una terra di tradizioni vive, di riti che si tramandano da secoli, di sapori intensi e autentici.

È la patria del peperoncino, della 'nduja, del bergamotto, della sardella, di una cucina povera solo all'apparenza, ma in realtà ricchissima di storia.

È una terra di migranti, di partenze dolorose e ritorni carichi di nostalgia, dove ogni famiglia ha almeno un racconto da tramandare.

Ma c'è anche chi ha scelto di restare, di impugnare le proprie radici e trasformarle in forza, investendo nel territorio, scommettendo sul futuro senza dimenticare il passato.

A rappresentare con orgoglio la nostra regione sono stati Roberto Davanzo (in arte Bob, maestro

pizzaiolo), Nino Rossi del ristorante Qafiz di Santa Cristina d'Aspromonte, Dario Finocchiaro con il suo progetto Hostaria, e Luca Abbruzzino con Oltre: tutti ospiti a Milano, l'1 e il 2 ottobre 2025, in occasione dei The Best Chef Awards, uno degli eventi gastronomici più prestigiosi a livello internazionale.

Tra degustazioni, incontri e momenti di confronto con alcuni dei più grandi nomi della ristorazione mondiale, gli chef calabresi hanno portato con sé i profumi, i sapori e le storie di una terra che oggi si afferma anche nel panorama gastronomico d'eccellenza.

“Essere presenti ai The Best Chef Awards significa rappresentare non solo la nostra professione, ma anche la nostra terra — la Calabria che produce talento, passione e qualità,” ha dichiarato lo chef Dario Finocchiaro (Hostaria), che ha partecipato all'evento anche come professionista impegnato nel settore della ristorazione privata, tra yacht, ville e residenze esclusive, dove mette in tavola la sua idea di cucina mediterranea contemporanea.

Cristian, il CEO di The Best Chef, follemente innamorato della Calabria, ha espresso pubblicamente la sua ammirazione per il potenziale della regione – non solo in campo gastronomico, ma anche come territorio da valorizzare a livello internazionale.

La Calabria è una terra che conquista, ispira e lascia il segno.

Non resta che guardarla con occhi nuovi, questa Calabria: non più ai margini, ma al centro di un racconto che merita di essere scritto e assaporato, fino in fondo.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/la-calabria-di-dario-finocchiaro-conquista-milano-sapori-e-identit-ai-the-best-chef-awards-2025/148899>