

# 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** 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 **ritiche** 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](http://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>