

Luca Abbruzzino giovane chef dell'anno. Nella guida dell'Espresso [Foto]

Data: 10 agosto 2015 | Autore: Redazione



Luca Abbruzzino giovane chef dell'anno per la guida dell'Espresso Riconoscimenti per l'ensemble di cooking soon

CATANZARO, 08 OTTOBRE 2015 -La fotografia della nuova ristorazione italiana ha una grande identità calabrese. Nella guida dell'Espresso, presentata stamane alla Leopolda di Firenze, la Calabria delle giovani leve assume un peso ed una forma che racconta l'entusiasmo ed il coraggio dei giovani chef, sempre più attenti alle materie prime ed autentici interpreti dell'areale variegato dei territori. [MORE]

Luca Abbruzzino, del ristorante stellato Antonio Abbruzzino (Catanzaro), è stato premiato oggi come il migliore giovane chef dell'anno, segno indiscutibile della nuova tendenza della ristorazione che in Calabria appartiene a chef sotto i trent'anni che da tempo hanno dato vita ad un format unico nel suo genere, Cooking Soon, presentato lo scorso maggio in Sila ed ideato da due giovani professionisti della comunicazione enogastronomica del Sud, Giovanni Gagliardi e Manuela Laiacona.

La scuderia di Cooking Soon è stata premiata dalla guida del direttore Enzo Vizzari, con punteggi che esaltano il lavoro sul territorio, dove gli chef hanno deciso di interagire con i produttori, le cantine, le particolarità agroalimentari ed i presidi regionali di una terra dalle mille eccellenze del gusto.

Insieme a Luca Abbruzzino, infatti, trovano spazio in guida il ristorante Dattilo di Strongoli di Caterina Ceraudo, altra stellata del gruppo Cooking Soon, La Tavernetta di Camigliatello Silano con Emanuele Lecce, il Novezerodue di Crotone di Emanuele Strigaro, il San Domenico di Pizzo di Bruno Tassone, l'Hotel Biafora di San Giovanni in Fiore Antonio Biafora, l'Osteria Porta del Vaglio di Gennaro di Pace a Saracena.

Il concept di Cooking Soon - del quale la stampa nazionale e di settore ha parlato spesso negli ultimi mesi - è il fermento creativo in continuo divenire, che vuole definire percorsi mai battuti fino ad ora nella regione, legare tradizioni, eccellenze, innovazioni, produzioni agroalimentari non solo in opere e lectio gastronomiche ma anche in chiave di marketing turistico.

Una rete di chef avanguardia e testimoni sulla scena internazionale del food di una regione che possiede tesori naturalistici, culturali, culinari unici nel proprio areale di origine, mosaico mozzafiato di una Calabria multiforme che oggi trova sempre più spazio anche nelle guide specializzate del settore gastronomico. Segno di un divenire e di una rivoluzione che le nuove leve della gastronomia regionale hanno deciso di interpretare per esserne protagonisti autentici.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/luca-abbruzzino-giovane-chef-dell-anno-nella-guida-dell-espresso-foto/84081>

