ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Antimo Nick Di Meola conquista il “Premio 5 Stelle d’Oro della Cucina”, “ora avanti verso i mondiali”

15 Marzo 2024



In occasione dell’evento a cura dell’Associazione Italiana Cuochi, in compagnia di illustri chef che hanno saputo promuovere al meglio la buona cucina italiana nel mondo, sono stati premiati oltre 30

“Chef Stellati Michelin” e celebri professionisti del mondo food.

L’evento, che ha celebrato la migliore Italia, è patrocinato dalla Regione Puglia, dal Comune di Lecce e dalla Città di Lecce. Tra gli altri, ha ricevuto il premio ad Honorem il Presidente della Regione Puglia, **Michele Emiliano**.

Lo chef e pizzaiolo **Antimo Nick Di Meola** classe ’68, nato a New York ma cresciuto e formatosi a Pescara nei locali di famiglia, ha fatto sventolare alto i colori dell’Abruzzo a Lecce, dove ha ricevuto il **“Premio 5 Stelle d’Oro della Cucina”** dall’Associazione Italiana Cuochi: il percorso dello chef e pizzaiolo Di Meola è una vera e propria passione culinaria trasmessa da papà Pasquale e mamma Caterina noti ristoratori pescaresi.

Emozionato commenta: *“Per me è una grande emozione ricevere questo prestigioso riconoscimento a Lecce, davanti ad una platea di assoluti protagonisti del settore, da oggi inizio la preparazione per il mondiale pizzaioli di Parma che si svolgerà dal 9 all’11 aprile 2024”.*

Un riconoscimento che va ben oltre la mera celebrazione di una professione, ma che incarna l’impegno, la passione e la determinazione di un vero artista della cucina.

Il “Premio 5 Stelle d’Oro della Cucina”, conferito dall’Associazione Italiana Cuochi, è un riconoscimento per gli chef e cuochi che hanno dato lustro alla cucina italiana nel mondo.