

Gara di chef, il raviolo calabrese piace alla Spagna

Author : Redazione Paese24.it

Categories : [Primo Piano](#), [Provincia](#)

Tagged as : [chef cosentino manfredi bosco](#), [chef manfredi bosco](#), [raviolo calabrese spagna](#)

Date : 2016/02/02

Raviolo con stracciatella, crema di melanzana e crema di basilico piccante, accompagnato dal gusto tutto calabrese della 'nduja. E' con questa specialità che lo chef cosentino Manfredi Bosco si è aggiudicato la vittoria al *Madrid Fusion*, importante congresso internazionale di gastronomia in Spagna, dove si lanciano le ultime tendenze culinarie proveniente da varie parti del mondo. La giuria composta da **Mario Sandoval (chef 2 stelle Michelin), **Alberto Luchini** (direttore di *Metrópolis* – rivista di gastronomía spagnola de “El Mundo), **Samantha Vallejo-Nájera** (giurato di Masterchef Spagna e proprietaria di Samantha Catering de España), **Cristina Finucci Sebastiani** (moglie dell’Ambasciatore d’Italia in Spagna), **Juancho Asejo** (maggiore esperto di vini italiani in Spagna e presidente AIS Spagna) e **Nicoletta Negrini** (direttore generale di Negrini - maggiore impresa di importazione e distribuzione di prodotti italiani in Spagna e Portogallo) gli ha conferito il **primo premio del X Concorso di Cucina Creativa Gusti Negrini (dedicato all’utilizzo di prodotti italiani nella realizzazione di piatti innovativi)**.**

«E' una grande soddisfazione vincere un premio così rinomato in Spagna, soprattutto con una giuria di così alto livello – ha commentato Manfredi Bosco. **E' un piacere vincere utilizzando prodotti semplici della cucina mediterranea** e lanciare in una sede così prestigiosa un prodotto calabrese come la 'nduja». «E' importante per me - ha aggiunto lo chef - lavorare per far conoscere le ricchezze culinarie del mio territorio di origine e far sì che arrivino nelle migliori tavole di tutto il mondo». Ad inaugurare la 14esima edizione del *Madrid Fusion* è stato il sindaco della città spagnola **Manuela Carmena**, alla presenza di chef come **Paco Torreblanca**, **Martin Berasategui**, **Jordi Roca**, **Albert Adriá**, insieme al presidente **José Carlos Capel**. Nel corso dell’evento anche un altro chef italiano, **Massimo Bottura** di “Osteria Francescana”, ha ricevuto un premio come **"Miglior cuoco europeo dell’anno"** per il suo lavoro con Refettorio Ambrosiano.

Federica Grisolia