

ADOLFO DE CECCO NUOVO CHEF STELLATO, E' IL PRIMO DI LANCIANO

27 Gennaio 2021



LANCIANO - Adolfo De Cecco, 35 anni, è il primo lancianese ad aver conquistato una stella Michelin con "Casa Fofò" a Londra.

Le nuove stelle Michelin 2021 sono state assegnate ai migliori chef dei ristoranti di Gran Bretagna e Irlanda e tra questi c'è De Cecco. La cerimonia, che si è svolta lunedì 25 gennaio alle 18, in diretta sulla pagina Facebook di Michelin Guide.

Casa Fofò, il cui nome è ispirato al nonno di Adolfo De Cecco, è un piccolo ristorante, aperto lo scorso aprile, che si trova a Sandringham Road.

Entusiasta il sindaco di Lanciano, Mario Pupillo che la definisce "una notizia straordinariamente importante per la nostra Città e per un figlio di Lanciano come Adolfo de Cecco, giovane e brillante chef del ristorante Casa Fofò".

"È la prima volta in assoluto che uno chef lancianese raggiunge un livello così prestigioso nel settore della ristorazione, a soli 35 anni e in un anno di attività con il suo ristorante che porta il nome del nonno, il carissimo e indimenticabile Fofò De Cecco. Complimenti e vivissime congratulazioni ad Adolfo e alla sua famiglia per questo riconoscimento internazionale ricevuto dalla celeberrima Guida Michelin".

Oggi, alle 10.50, nella Casa di Conversazione, il sindaco Pupillo e il presidente del Consiglio Comunale Leo Maronghi, consegneranno un attestato di merito a De Cecco, quale piccolo ma importante segno di gratitudine e orgoglio da parte dell'Amministrazione e di tutta la Città di Lanciano".