

LO CHEF DE CECCO DI LANCIANO CONQUISTA UNA STELLA MICHELIN A LONDRA



LANCIANO - Lo chef **Adolfo De Cecco** di Lanciano (Chieti) ha conquistato una stella Michelin con il suo ristorante Casa Fofò di Londra.

“Non abbiamo mai lavorato pensando a questo risultato” ha detto al *Messaggero*, “ma sempre volendo offrire il meglio ai nostri clienti. È un’emozione indescrivibile comunque”.

Diplomato geometra, De Cecco a 19 anni si è trasferito in Olanda dove ha iniziato a lavorare come lavapiatti prima di passare ai fornelli. Poi il ritorno in Italia per frequentare la scuola di alta cucina Alma del compianto **Gualtiero Marchesi**. Nuove esperienze in Italia e all'estero fino all'arrivo in Inghilterra con il coronamento del sogno di aprire un ristorante tutto suo.

“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”, ha scritto su *Facebook* il sindaco di Lanciano **Mario Pupillo**, interpretando un comune sentimento di festa e orgoglio della città.