

Antimo Nick Di Meola conquista il “Premio 5 Stelle d’Oro della Cucina”

15 Marzo 2024

di Redazione



LECCE - 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 ricevuto a Lecce il “Premio 5 Stelle d’Oro della Cucina” .

Un riconoscimento tributato in occasione dell’evento a cura dell’Associazione Italiana Cuochi, dove Di Meola è stato premiato insieme a illustri chef che hanno saputo promuovere al meglio la buona cucina italiana nel mondo. Tra loro anche 30 chef stellati Michelin e professionisti del mondo food.

L'iniziativa è patrocinata 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**.

Il percorso dello chef e pizzaiolo Di Meola parte da 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.