



## Allo chef Benvenuto Gambero rosso: una forchetta alla «Filanda»



Lo chef Cristian Benvenuto

**MACHERIO** (dmi) Il giovane chef de «La Filanda» ha conquistato anche il Gambero Rosso.

«Un servizio attento e gentile e una cantina perlopiù sicula» come sottolineato dalla più importante rivista italiana di cibo e vino.

Un ristorante, «La Filanda», aperto nel 2017 da **Cristian Benvenuto**, pensato per dare una voce nuova alla cucina tradizionale siciliana, che è valso allo chef 1 forchetta da Gambero rosso. Lunedì scorso Benvenuto è stato premiato dalla «Guida ai Meritevoli» Parola di Autorevoli di So Wine So Food, curata da **Alberto Paolo Schieppati** per celebrare l'eccellenza nel mondo dell'enogastronomia italiana, riconoscendo il valore e la dedizione di chef, sommelier, ristoratori e produttori che si distinguono per la loro passione e professionalità.

«Metti il cuore nelle cose semplici e farai un capolavoro» è il motto che guida da sempre Benvenuto nella sfida quotidiana di mettere a punto creazioni straordinarie a partire da ingredienti comunemente conosciuti. Dal 2017 lo chef è membro di Euro-Touques, diventando in seguito Delegato Regionale per la Lombardia nel 2023.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849