Enrico Croatti primo chef italiano stellato in Spagna

enrico-croatti-9b5786a6

Per la prima volta uno chef italiano alla guida di un ristorante in **Spagna** conquista una stella Michelin: si tratta di **Enrico Croatti**, chef romagnolo classe 1982, che da tre anni lavora ad Alicante nella cucina di **Orobianco** di Calpe, locale situato nella Costa Blanca, su una collina che permette di guardare il mare e la roccia iconica di Ifach.

Croatti è stato già stella Michelin in Italia nel 2013 con il suo lavoro al **Dolomieu** di Madonna di Campiglio (Trento), dove è stato da dicembre 2008 fino alla primavera 2018; ora il nuovo riconoscimento, ricevuto con l'edizione Spagna e Portogallo della "Guida Rossa". Tra le esperienze lavorative dello chef si segnalano le collaborazioni con il maestro Gino Angelini all'Osteria Angelini di Los Angeles, con il ristorante tristellato spagnolo Akelare di San Sebastian e con Paul Bocuse a l'Auberge du Pont de Collonges.

"**Ho provato la stessa emozione che provai nel 2013** quando ricevetti la mia prima Stella al Dolomieu di Madonna di Campiglio", ha commentato Croatti. "Essere il primo chef italiano a conquistare il riconoscimento in Spagna e salire sul palco assieme ai più grandi tre Stelle Michelin spagnoli ha un valore davvero importante per me. Sono grato alla Spagna che mi sta dando questa possibilità, mi sento come in una favola. Poter rappresentare la nostra cucina italiana fuori dall'Italia mi onora e mi riempie di gioia".