



La bella storia in rosa di Caterina Ceraudo, Premio Donna chef 2017 assegnato da Michelin

Il 20 marzo, nell'ambito dell'Atelier des Grandes Dames, tributo alle donne dell'alta ristorazione voluto da Veuve Clicquot, Michelin assegna il Premio Donna Chef 2017 a Caterina Ceraudo del Ristorante Dattilo (Strongoli), una stella Michelin dal 2012.



Caterina Ceraudo, Premio speciale Michelin Donna chef 2017

Classe 1987, **Caterina Ceraudo** prende in mano le redini della sua “maison” nel 2013 confermando da subito la stella. Il **Ristorante Dattilo**, appartenente alla sua famiglia, è al centro di un’azienda agricola biologica dove orti, vigneti e uliveti forniscono i prodotti per la sua cucina del territorio, semplice e ricca di sapore.

È una felice storia di imprenditoria femminile e di famiglia, è la testimonianza di come caparbietà e passione permettano di superare ostacoli, retaggi culturali e incoraggiare la giovane Caterina a proseguire nel suo percorso. E così guadagna l’ambita stella e il giudizio della “rossa” come

una cucina moderna e allo stesso tempo non complicata, in cui il sapore è spesso bilanciato da giuste dosi di acidità e dolcezza.

Il **premio speciale Michelin Donna chef 2017** si inserisce tra i premi assegnati da Michelin in occasione della presentazione della 62a edizione della [Guida Michelin Italia](#), lo scorso novembre, quale riconoscimento di storie di italiani che contribuiscono all’eccellenza del patrimonio culturale del Bel Paese.

In viaggio lungo lo Stivale in compagnia della guida per eccellenza, non resta che appuntarsi una prossima tappa nell’affascinante Calabria.

Ristorante Dattilo
Contrada Dattilo, 88816 Strongoli (KR)
www.dattilo.it

Data di creazione

21/03/2017

Autore

manuela-mancino