

Lo chef **Francesco Mazzei** esalta sul **Financial Times** la cucina del **Ristorante Agorà di Rende**



Parola del grande cuoco **Francesco Mazzei**: il **Ristorante Agorà di Rende**, dello chef resident **Michele Rizzo**, è tra i migliori locali dell'hinterland cosentino dove fermarsi a mangiare e dove poter trovare un servizio di ottima qualità.

Il re degli chef italiani nel **Regno Unito**, originario di **Cerchiara di Calabria**, ha espresso il suo favorevole giudizio sul prestigioso quotidiano britannico **Financial Times**, suggerendo ai lettori di non perdere l'occasione di provare un'interessante esperienza culinaria, proprio come fa lui tutte le volte che rientra nella sua amata **Calabria**.

Lo chef **Francesco Mazzei**, che proprio martedì 10 marzo riceverà a **Londra**, dalle mani dell'**Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Raffaele Trombetta**, l'**Onorificenza al Merito della Repubblica Italiana**, assegnata dal **Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella**, ha affidato al primo quotidiano economico del mondo il titolo di miglior ristorante di pesce, affermando: *"l'eccezionale menù cambia ogni giorno, ma quello che raccomando sono gli imperdibili **Tagliolini all'Aragosta**, realizzati con la pasta fatta rigorosamente in casa"*.

Soddisfatto del giudizio dato dal collega **Francesco Mazzei**, lo chef resident **Michele Rizzo** ha dichiarato tutta la sua gratitudine verso chi ritiene essere uno dei suoi **maestri d'arte culinaria**, oltre a essere onorato nel ricevere attenzione e amicizia da chi, senza dubbio alcuno, deve essere considerato un vanto e un simbolo di orgoglio e bravura calabrese nel mondo.