

Daniele Cundari, chef calabrese, preparerà i pasti per gli europei di calcio



Gli europei di calcio 2024 quest'anno parleranno anche un po' calabrese. Sì, perché il servizio di catering per la prestigiosa competizione sportiva sarà offerta da un calabrese doc, arbëresh di origini, che risponde al nome di Daniele Cundari.

Lo chef, di Spezzano Albanese (comunità albanofona del cosentino), ormai in Germania da diversi anni, con il suo lavoro e il successo ottenuto in terra tedesca, è riuscito ad accedere, per la seconda volta al servizio di catering presso lo stadio Allianz Arena, il così detto "tempio del calcio". E proprio qui, per un intero mese, cucinerà per i calciatori e gli ospiti top vip che accederanno alla meravigliosa struttura.

«In Germania, e più precisamente a Monaco di Baviera -racconta Daniele Cundari-, la mia carriera è iniziata nel 2010 con l'apertura di un ristorante che si chiamava "Il Gaudente". Grazie a questo locale ho avuto la possibilità di fare una lunga esperienza sia dal punto di vista culinario che dal punto di vista manageriale. La nostra cucina, quella calabrese, è sempre stata molto apprezzata dai tedeschi e la mia creatività ha permesso di creare un ottimo connubio con la cucina locale, tanto da attrarre fra i tantissimi clienti anche molte personalità di spicco. I sacrifici -evidenzia-

sono stati tanti ma la passione per la cucina e un team di professionisti che mi segue con grande entusiasmo, ci hanno portati all'apice del nostro settore. Oggi -aggiunge- abbiamo raggiunto un importante traguardo che è quello di una manifestazione sportiva che ha una risonanza mondiale. La mia ditta, Köche Feld, in collaborazione con la ditta Do&Co, farà di tutto per mantenere alta la bandiera del nostro Paese ma, soprattutto, per far sapere che la bontà e la genuinità dei nostri prodotti sono figlie di radici profonde che con orgoglio mantengo vive in Calabria e nel mio paese Spezzano Albanese».