

17 novembre 2017 - [Ravenna](#), [Cronaca](#)

Seconda stella Michelin per lo chef ravennate Alberto Faccani



[Alberto Faccani con il suo staff \(Foto tratta dalla pagina Facebook del ristorante Magnolia\)](#)

Il riconoscimento alla cucina del suo ristorante Magnolia di Cesenatico

Seconda, prestigiosissima stella Michelin per lo chef ravennate Alberto Faccani del ristorante Magnolia di Cesenatico. La doppia stella, concessa con il contagocce a livello mondiale, va ad incoronare una cucina fatta "di divertimento, passione e sapori puri", come spiega lo stesso ristorante sulla sua pagina Facebook.

La decisione di fare il cuoco Alberto Faccani ricorda di averla presa sin da bambino: "Una passione alimentata dal continuo studio - come si legge sul sito del ristorante Magnolia - dalla curiosità infinita e dalla continua voglia di sperimentazione e conoscere, che con il tempo lo ha portato a scoprire il mondo e a diventare, fin da giovanissimo, membro dei Jeunes Restaurateurs d'Europe".

La prima stella Michelin è arrivata a soli due anni dall'apertura del suo ristorante, nel 2005. Ora lo chef può vantare questo secondo prestigioso riconoscimento.

Tag: [alberto faccani](#)

Ti potrebbe interessare anche

["Arrivata" la seconda stella Michelin per lo chef ravennate Faccani](#)

Collegamento sorgente: <http://www.ravenna24ore.it/news/ravenna/0079304-seconda-stella-michelin-chef-ravennate-alberto-faccani>