Enrico Derflingher, un superchef al CastaDiva Resort & Spa

CastaDiva Resort & Spa riapre il 10 marzo con una novità: la collaborazione con lo **Chef Enrico Derflingher** che, per tutta la stagione 2017, porterà la sua filosofia di cucina al ristorante **Orangerie**, sul lago di Como, e contribuirà alla creazione di eventi straordinari per il resort. L'arrivo di Derflingher sottolinea la forte vocazione di CastaDiva nella ricerca costante di un'offerta in grado di garantire un'esperienza ai massimi livelli e sempre differente. Ogni anno il Resort propone, infatti, grandi nomi all'interno della sua offerta; un'idea innovativa nata dal successo del "Simposio del Gusto", l'evento gastronomico che prevedeva la presenza di 7 chef in 7 giorni.
Lo Chef Enrico Derflingher vanta un curriculum di assoluto prestigio: a soli 27 anni diviene lo chef personale della Casa Reale inglese, primo cuoco (e a tutt'oggi unico) italiano e, in seguito, quello di George Bush alla Casa Bianca. Il suo successo è cresciuto in Italia con la creazione e apertura della Terrazza dell'Eden di Roma, dove è rimasto per nove anni, conquistando Stelle Michelin e riconoscimenti internazionali e creando un concetto di cucina vincente esportato come modello in tutto il mondo, prima di passare al prestigioso Palace Hotel di St. Moritz. In nove anni in Giappone con il suo gruppo apre e gestisce oltre 30 ristoranti italiani, tra cui l'Armani Ginza Tower di Tokyo. Nominato per sette volte tra i primi dieci chef del mondo nella "Five Star Diamond Award", Derflingher viene premiato nel 2008 come "Migliore Chef del Mondo" e, nel 2009, nominato "Ambasciatore della Cucina Italiana nel mondo" al Merano Wine Festival. A gennaio 2015 riceve all'unanimità la nomina di Presidente di Euro Toques International. Derflingher è anche entrato da poco a far parte dei testimonial della Regione Lombardia per la promozione del turismo e, sul Lago di Como, si prepara a sorprendere con la collaborazione dell'Executive Chef Massimiliano Mandozzi.
"Sono felice di iniziare questo grandioso progetto sul Lago di Como, dove sono cresciuto e ho trascorso gli anni di studio. Elegante e sobrio al tempo stesso, CastaDiva rispecchia esattamente i miei valori e il mio stile; come spesso affermo bastano pochi ingredienti, 4 o 5 al massimo, per creare i miei piatti, il valore aggiunto è l'arte di saperli unire ed esalta re. Per chi come me ha trascorso gli ultimi 20 anni all'estero, un Resort come CastaDiva, insignito del Seven Stars Luxury Hospitality Award 2016, rappresenta la realtà migliore in cui essere oggi, per tornare ad ammirare questo meraviglioso angolo d'Italia, pur rimanendo in un contesto internazionale", afferma lo Chef Derflingher.

Immersi nella suggestiva cornice del Lago di Como, gli ospiti di CastaDiva - esclusivo rifugio con 73 suite e 2 ville private e una spa di 1300 metri quadrati - gli ospiti potranno abbandonarsi alla nuova esperienza culinaria. E durante la stagione estiva la bellissima terrazza esterna, affacciata direttamente sul lago, sarà il luogo ideale da cui iniziare questo nuovo straordinario viaggio nel gusto.