Nunzio Spagnuolo, chef del Rada di Positano: cambiamo il CCNL. Video

maxresdefault-7-9d7a5725

Lo chef Nunzio Spagnuolo del Rada di Positano non usa mezzi termini: "Per rilanciare il settore è necessario che gli imprenditori dell'ospitalità investano in formazione del personale e che lo stato rinnovi il CCNL (Contratto collettivo nazionale di lavoro)".

[Guarda la video intervista a Nunzio Spagnuolo!]

NUNZIO SPAGNUOLO**Nunzio Spagnuolo**

Classe 1979, è nato a Torre del Greco.
Dopo l'alberghiero ha fatto gavetta con Enrico Cosentino, l'ideatore degli scialatielli, poi è passato da Londra e in seguito è entrato nella squadra di Gualtiero Marchesi che gli ha permesso di lavorare al Relais & Chateaux L'Albereta, in Franciacorta, poi a Parigi, a Porto Cervo e, infine, a Roma.

Nunzio SpagnuoloTra le successive esperienze, è stato Personal Chef Cruise di un magnate Russo, il 26esimo uomo più ricco del mondo, a St. Moritz.
Oggi chef executive del Rada di Positano, propone una cucina di prodotto gustosa e originale, come lo *Spaghettone cacio e pepe con stracotto di manzo e pesto di carote,* e aspira a una stella Michelin.