

TACCUINO GASTRONOMICO


Premi a ristoratori e produttori

A Cosenza l'evento dell'Accademia italiana della cucina

SONO otto i premi nazionali che l'Accademia Italiana della Cucina ha assegnato negli anni 2020 e 2021 a ristoratori, produttori ed esercizi commerciali della provincia di Cosenza. Si tratta dei Diplomi di Buona Cucina ed i premi Dino Villani, Massimo Alberini e Giovanni Nuvoletti che verranno consegnati ai rispettivi vincitori sabato 27 mattina a partire dalle ore 10,30 nella prestigiosa Sala degli Specchi del Palazzo della Provincia di Cosenza.

Le premiazioni troveranno la meritata collocazione nell'ambito dell'evento organizzato dalla Delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina di Cosenza in occasione della VI Settimana della cucina italiana nel mondo promossa dal Ministero degli Affari Esteri. "La cucina di territorio tra tipicità, tradizione e sostenibilità" è il tema che verrà affrontato seguendo la traccia generale del "Vivere all'Italiana" che connota l'iniziativa a livello nazionale ed internazionale. Dopo l'intervento del sindaco della città capoluogo Franz Caruso e l'introduzione ai lavori a cura del Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Cosenza Rosario Branda, sarà Paolo Marchi, ideatore e conduttore di Identità Golose e tra i massimi esperti della materia, ad entrare nel vivo della discussione. Al direttore del Centro Studi regionale dell'Accademia Ottavio Cavalcanti il compito di ren-

derne evidente la trama culturale. Il punto di vista delle istituzioni verrà fornito nel corso degli interventi del presidente della Provincia di Cosenza Franco Iacucci e dell'assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo. Impegnato nel progetto l'Istituto Alberghiero "Mancini-Tommasi" di Cosenza. Ad anticipare i nominativi dei premiati è il delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Cosenza, Rosario Branda che esprime soddisfazione «per le valutazioni lusinghiere ottenute dalla giuria nazionale che ha inteso valorizzare la lavorazione artigianale dei prodotti alimentari di rilevante e specifica qualità organolettica; gli esercizi commerciali che offrono al pubblico alimenti di produzione propria; i ristoratori che hanno contribuito in modo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale». In particolare verranno consegnati il premio "Dino Villani" all'azienda Salumificio San Vincenzo per la "Sopressata di suino nero di Calabria dop" e all'Azienda Ruffolo per il "Caciocavallo silano dop"; il Premio "Massimo Alberini" all'Ama-relli Fabbrica di liquirizia e all'Agricola Campoverde; il Premio "Giovanni Nuvoletti" ai ristoranti La Locanda di Alia e La Tavernetta e il Diploma di Buona Cucina all'Agorà di Rende e Sabbia d'Oro di Belvedere.



Il delegato Accademia Italiana Cucina di Cosenza, Rosario Branda

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9139

