

CORRIEREDELLACALABRIA.IT

Accademia italiana della cucina, consegnati i premi nazionali - Corriere della Calabria

Accademia italiana della cucina, consegnati i premi nazionali

Si legge in: 3 minuti

Cambia colore:

eccellenze

Accademia italiana della cucina, consegnati i premi nazionali

Riconoscimenti per produttori ed esercizi commerciali della provincia di Cosenza.

Cerimonia nel Salone degli Specchi dell'ente intermedio

Pubblicato il: 27/11/2021 – 21:17

COSENZA Sono stati consegnati gli otto premi nazionali che l'Accademia Italiana della Cucina 2020 e 2021 ha riconosciuto a ristoratori, produttori ed esercizi commerciali della provincia di Cosenza. Si tratta dei Diplomi di Buona Cucina e dei premi Dino Villani, Massimo Alberini e Giovanni Nuvoletti. Le premiazioni, avvenute nel salone degli Specchi della Provincia, rientrano 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 Esteri. "È fondamentale per noi – ha commentato il delegato di Cosenza dell'Accademia Italiana della Cucina, Rosario Branda – porre l'accento sull'importanza degli aspetti culturali della nostra cucina e per offrire una dimensione, che sia la più allargata possibile, ai produttori ed agli chef della provincia di Cosenza premiati. Avere consapevolezza di potere contare su una storia millenaria e sulle tradizioni sedimentate, promuovendone la conoscenza in maniera diffusa, serve a fare crescere l'autostima nei produttori e nei cittadini, con conseguenti ricadute positive sulla reputazione percepita del territorio nel suo complesso. Avere a fianco le Istituzioni a tutti i livelli di rappresentatività, comunale, provinciale e regionale, in uno con esperti di assoluto valore internazionale – ha concluso Branda – è un ottimo indicatore di fiducia, uno stimolo a fare sempre di più e meglio ed una magnifica iniezione di fiducia verso il futuro". Dopo l'intervento del sindaco della città capoluogo Franz Caruso, Paolo Marchi, ideatore e conduttore di "Identità Golose" e tra i massimi esperti della materia, ha fornito valutazioni, spunti di riflessione e suggerimenti di natura operativa utili a rendere interessante ed attrattiva l'offerta delle produzioni e della cucina del territorio. Al Direttore del Centro Studi regionale dell'Accademia, Ottavio Cavalcanti, è toccato il compito di renderne evidente la trama culturale. Il punto di vista delle istituzioni, con le possibili implicazioni a livello amministrativo e normativo, è stato fornito, nel corso degli interventi, dal presidente della Provincia di Cosenza, Franco

Iacucci. Le conclusioni sono state affidate all'assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo. Impegnato nel progetto l'istituto alberghiero "Mancini-Tommasi" di Cosenza. Il premio "Dino Villani" è stato assegnato all'azienda Salumificio San Vincenzo per la "Soppressata di suino nero di Calabria dop" e all'azienda Ruffolo per il "Caciocavallo silano dop". Il premio "Massimo Alberini" all'Amarelli Fabbrica di liquirizia e all'Agricola Campoverde e il premio "Giovanni Nuvoletti" ai ristoranti La Locanda di Alia e La Tavernetta. Infine, il Diploma di Buona Cucina é stato conferito ai ristoranti Agorà di Rende e Sabbia d'Oro di Belvedere Marittimo. Argomenti