

CELLI-LUCARELLI: IN CAMPIDOGGIO EVENTO "CUCINA ITALIANA PER ROMA CAPITALE"

Pubblicato il 23 Luglio 2024 di redazione



Categoria: [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)



Riconoscimenti a 100 cuoche e cuochi, eccellenze della cucina romana e laziale

Cento cuoche e cuochi romani e laziali premiati oggi nella Sala della Protomoteca in Campidoglio nell'ambito dell'evento "Cucina italiana per Roma Capitale". L'iniziativa è stata promossa dall'Unione Cuochi Lazio con il patrocinio della Presidenza dell'Assemblea capitolina. Un premio speciale è andato a 10 professionisti che si sono distinti per le loro iniziative legate al sociale.



A consegnare i riconoscimenti la presidente dell'Assemblea capitolina Svetlana Celli e l'assessora alle Attività produttive e alle Pari opportunità Monica Lucarelli.

“Sosteniamo le eccellenze dell'arte culinaria di Roma, che arricchiscono la nostra città stimolando con il loro grande contributo il turismo e il commercio capitolino. Quello della ristorazione è un settore virtuoso che cresce e rappresenta un patrimonio inestimabile che dobbiamo custodire e valorizzare con impegno e passione, anche in vista del Giubileo. Celebriamo dunque la cucina romana, elemento chiave della nostra identità, premiando donne e uomini che, con passione e talento, contribuiscono ogni giorno a mantenere viva la tradizione enogastronomica di Roma e del

nostro Paese e, al contempo, a innovarla, diffondendola in tutto il mondo. Un ringraziamento per questa pregevole iniziativa ad Alessandro Circiello, presidente Unione Regionale Cuochi Lazio", afferma la presidente dell'Assemblea capitolina Svetlana Celli.



"La nostra cucina è un patrimonio inestimabile," ha dichiarato Monica Lucarelli, Assessora alle Attività Produttive e Pari Opportunità di Roma Capitale. "Promuovere l'eccellenza culinaria e innovare sono cruciali per mantenere viva la nostra tradizione. La qualità del cibo, la formazione dei nostri chef e la sostenibilità ambientale sono al centro del nostro impegno. Insieme, lavoreremo alla definizione di un



marchio di qualità per il commercio romano, con particolare attenzione alle attività di somministrazione, per valorizzare l'enogastronomia di eccellenza del nostro territorio. Una valorizzazione e promozione della qualità già al centro del nuovo regolamento OSP per le attività di somministrazione, che premia quelle realtà che investono in uno sviluppo sostenibile della ristorazione, migliorando così l'offerta per residenti e turisti."

