

CONCLUSO IL "CORSO GRATUITO DI PERFEZIONAMENTO PROFESSIONALE"

Publicato il 21 Febbraio 2023 di Danilo Ambrosetti



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



Trevi Nel Lazio, Soddisfazione da parte dei partecipanti, per l'iniziativa organizzata dal Parco

Con l'ultimo appuntamento di lunedì scorso con lo chef Valerio Ricciardi (nella foto con il Direttore Carlo Di Cosmo), si è concluso il corso di perfezionamento di cucina professionale organizzato dal Parco Naturale dei Monti Simbruini, rivolto agli operatori della ristorazione del territorio. Un viaggio esclusivo, in cinque appuntamenti con cinque chef di grande spessore e notorietà, dando rilievo ai prodotti locali e di qualità. Le lezioni si sono tenute presso la splendida struttura di Colle Mordani a Trevi Nel Lazio. «Con il *"Corso gratuito di perfezionamento professionale riservato ai ristoratori del territorio"* –sottolinea il Direttore dell'Ente Parco Carlo Di Cosmo, intervenuto a quest'ultima lezione- *abbiamo voluto offrire ai nostri già eccellenti ristoratori un'ulteriore opportunità di crescita professionale, consapevoli del ruolo importante che l'enogastronomia ricopre nell'offerta turistica del territorio.. Ringrazio tutti i partecipanti e gli chef che hanno aderito a questo progetto per l'entusiasmo che hanno saputo diffondere durante le lezioni* ». Ancora una volta nell'ambito delle sue iniziative, il Parco dei Monti Simbruini ha dimostrato vicinanza, per la promozione del territorio, salvaguardandolo anche dal punto vista enogastronomico le sue produzioni di eccellenza. I partecipanti hanno esternato grande emozione e piena soddisfazione per aver concluso un percorso che ha saputo coinvolgerli dal primo momento, nei prossimi giorni verranno conferiti gli attestati.

