

# IL RISTORATORE SERRONESE GABRIELE LOLLI PREMIATO IN CAMPIDOGLIO

*Publicato il 13 Agosto 2024 di Danilo Ambrosetti*



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



## **Roma, Grande partecipazione per la manifestazione "Cucina italiana per Roma Capitale"**

L'evento "Cucina italiana per Roma Capitale", promossa dall'Unione Cuochi Lazio con il patrocinio della Presidenza dell'Assemblea capitolina, ha visto la corposa partecipazione di cento cuoche e cuochi provenienti dai vari territori del Lazio, che sono stati premiati nella Sala della Protomoteca in Campidoglio. Un premio speciale inoltre 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. Tra questi anche Gabriele Lolli proprietario e chef dell' Hotel Ristorante Belsito, di Serrone, da sempre impegnato nel promuovere e curare la promozione dei piatti tipici della Ciociariae della Regione. "Sosteniamo le eccellenze dell'arte culinaria di Roma -afferma la presidente dell'Assemblea capitolina Svetlana Celli- 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", "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."

