

VALORIZZARE LA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA DEL TERRITORIO

Publicato il 9 Febbraio 2023 di Danilo Ambrosetti



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



Iniziato martedì il corso organizzato dall'Ente Parco dei Monti Simbruini

E' iniziato martedì scorso con grande interesse il "Corso di perfezionamento professionale di Cucina" organizzato dal Parco Naturale Regionale dei Monti Simbruini, che si svolge presso l'Ostello di Colle Mordani a Trevi nel Lazio. Il corso, rivolto ai ristoratori del territorio, ha l'obiettivo di valorizzare la tradizione enogastronomica, i prodotti territoriali e le produzioni tipiche della Valle dell'Aniene, e rientra in una delle azioni di animazione e promozione previste nel bando "Itinerario Giovani". Un'occasione, dunque, importante per i partecipanti, considerando che sarà tenuto da chef professionisti di riconosciuta fama e competenza il cui contributo aiuterà a riscoprire le ricette e i piatti tradizionali e, di conseguenza, a migliorare l'offerta enogastronomica del territorio. Martedì scorso ad inaugurare l'evento è stato lo chef Luca Ludovici (nella foto), mentre a guidare la giornata di ieri è stato lo chef Giglio Terrinoni, i due chef hanno in modo chiaro delineato l'utilizzo di alcuni prodotti tipici del territorio, presentando dei piatti di grande spessore, coinvolgendo nella pratica i ristoratori partecipanti. Il prossimo appuntamento è per mercoledì 15 gennaio con lo chef Giovanni Milana. Vivere e conoscere il Parco dei Monti Simbruini, vuol dire conoscere la storia, le tradizioni, i costumi e l'enogastronomia. Il settore della ristorazione inoltre è strettamente connesso al mondo del turismo, in quanto le diverse arti culinarie si intrecciano sempre. Questo ambito porta a un vero e proprio turismo denominato proprio turismo enogastronomico, che è parte integrante di questo splendido ed unico territorio del Parco dei Monti Simbruini.

