



PPN FOOD - Paesi e tradizioni culinarie. Grande Festa a Ceccano dei nuovi chef

Frosinone - 13 giu 2025 (Prima Pagina News) A Ceccano, presso l'Istituto Alberghiero, si è svolta la 3a edizione del Concorso "Giovani Chef Ciociari" e il convegno dedicato a Ines Santodonato, storica panificatrice ceccanese che, nell'immaginario collettivo viene ricordata come "La Furnara".

L'evento è stato ideato e promosso dal Presidente della Proloco Danilo Diana con un gruppo di Associazioni in collaborazione con l'Istituto alberghiero della città che con un profondo rispetto per i valori, le tradizioni della cucina e la buona tavola, incoraggiano e sostengono la formazione dei giovani chef. L'avvenimento si svolge con cadenza annuale e offre ai giovani aspiranti chef l'opportunità di provare le loro abilità culinarie in un sano ambito competitivo che consente di rivelare la creatività e il loro talento. Nella giornata d'incontro si è parlato anche di "Cibo e Turismo", un momento di proficuo confronto tra figure competenti del settore e rappresentanti delle istituzioni con l'obiettivo di creare quell'indispensabile collaborazione tra enogastronomia e evoluzione del turismo che consente di valorizzare il territorio ciociaro. I giovani partecipanti si sono cimentati con ricette tipiche dalla tradizione locale, anche se riviste in chiave moderna. A valutare i giovani talenti è stata una giuria composta da chef, giornalisti gastronomici e figure di rilievo del nostro territorio: Gianni Lupo (restaurant manager), gli chef Felice Santodonato, Danilo Diana e Antonio Cardillo e Adriano Cutonilli (giornalista pubblicista). Il vincitore di questa terza edizione, che si è distinto per originalità e piacevolezza, è stato Cristian Masi, portando in tavola un "tortello farcito con broccoletti, gran cacio di Morolo, ragù di manzo, crema di pecorino e coulis di pomodoro" riuscendo così ad interpretare lo spirito del concorso quale la rappresentatività territoriale della cucina con l'innovazione. Dalla manifestazione è emerso l'elevato livello e la grande maturità degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ceccano guidata dal Dirigente Dott. Francesco Senatore, dal Prof. Domenico Crocca vicario e da tutti i Docenti e la grande vitalità della Pro-loco con il suo presidente Danilo Diana e un nutrito gruppo di Associazioni ceccanesi. L'evento è stato possibile realizzarlo con il prezioso contributo di tutti coloro che da tre anni hanno creduto e sostengono il progetto di valorizzazione del talento dei giovani chef e i prodotti del nostro territorio quali l'Azienda Molino sul Clitumno, l'Azienda Iannotta, Laboratorio Agricolo Ciociaro, Azienda Scarchilli, Azienda Casale del Giglio, Azienda EON e la Banca di Credito Cooperativo, con il sostegno di Provincia Creativa, che ha patrocinato la 3a edizione del Concorso Giovani Chef Ciociari. Un giornata per la gente di Ceccano davvero indimenticabile.

(Prima Pagina News) Venerdì 13 Giugno 2025