

## ***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*