

SI CONCLUDE DOMANI IL CORSO DI PERFEZIONAMENTO PROFESSIONALE DI CUCINA

Publicato il 19 Febbraio 2023 di Danilo Ambrosetti



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



Trevi Nel Lazio, Un progetto che sta ottenendo grande plauso da parte degli operatori della ristorazione territoriale

Continua con grande interesse e coinvolgimento il "Corso di Perfezionamento professionale di cucina" organizzato dal Parco Naturale dei Monti Simbruini, che si sta svolgendo presso la struttura di Colle Mordani a Trevi Nel Lazio. Il corso iniziato il 7 febbraio, è rivolto agli operatori della ristorazione del territorio, ed ha l'obiettivo di valorizzare la tradizione enogastronomica, i prodotti territoriali e le produzioni tipiche della Valle dell'Aniene. Gli ultimi due appuntamenti che si sono svolti il 15 e 17 febbraio, rispettivamente guidati dallo chef Giovanni Milana e dallo chef Loretta Fanella, hanno letteralmente estasiato i partecipanti. La lezione dello chef Milana (nella foto con alcuni partecipanti) ha acceso i riflettori su importanti protagonisti della cucina territoriale come il fagiolone di Vallepietra, riuscendo con la sua grande professionalità e maestria a creare dei piatti che hanno rievocato i sapori legati alla memoria, quelli riassumibili con l'espressione la "cucina delle nonna". Il 17 febbraio è stata la giornata dei dolci con lo chef stellato Michelin, ed eccellente pasticciera Loretta Fanella, conosciuta a livello internazionale come "la pasticciera delle stelle". Sempre con i prodotti di eccellenza tipici del territorio, che lo chef Fanella conosce bene essendo originaria di Fiuggi, ha carpito l'attenzione dei partecipanti creando un viaggio intenso, con gusti decisi ed allo stesso tempo delicati preparando dolci sublimi. Il prossimo ed ultimo appuntamento è fissato per domani 20 febbraio con lo chef Valerio Ricciardi. Al termine del percorso formativo sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

