



ATTUALITÀ

La panetteria Palmarelli e altri tre operatori del settore gastronomico premiati dall'Accademia italiana della cucina

Quattro i premi conferiti ad aziende agroalimentari e imprese della ristorazione del territorio che saranno consegnati il 23 giugno nel corso di una cerimonia che si terrà nella sala consiliare della Provincia

Redazione

21 giugno 2023 14:21



il vicepresidente Mimmo D'Alessio e il delegato di Chieti Nicola D'Auria

L'Accademia Italiana della Cucina premia le aziende agroalimentari e le imprese della ristorazione che operano nella provincia di Chieti. Saranno quattro i premi e i riconoscimenti che la delegazione di Chieti assegnerà venerdì prossimo, 23 giugno, alle ore 17.30, nella sala consiliare della Provincia teatina, che saranno consegnati dal delegato di Chieti Nicola D'Auria e dal vicepresidente Mimmo D'Alessio alla presenza del presidente della giunta provinciale Francesco Menna, dell'assessore regionale al Turismo e alla Cultura, Daniele D'Amario e dei sindaci dei Comuni premiati Diego Ferrara (Chieti), Giulio Borrelli (Atessa), Massimo Tiberini (Casoli) e Domenico Giangiordano (Roccascalegna).

Il "Premio Dino Villani", intitolato alla memoria di uno dei fondatori dell'Accademia, che è riservato ai titolari delle aziende artigianali o piccolo-industriali che si distinguono da tempo nella valorizzazione dei prodotti alimentari italiani con alti livelli di qualità sarà conferito alla



totera casolana del “bar Colanzi” di Casoli, rappresentato da Guglielmo Colanzi.

Il “premio Massimo Alberini”, intitolato al giornalista e storico della gastronomia, collega di Orio Vergani, che viene assegnato a quegli esercizi commerciali che da lungo tempo, con qualità costante, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio sarà conferito alla storica Panetteria Palmarelli di Chieti, rappresentato da Maria Grazia Palmarelli.

Inoltre sarà concesso il “diploma di Buona cucina”, riservato ai ristoranti e alle trattorie di cucina italiana, che operano nel rispetto della tradizione e della qualità, al Ristorante La Castellana di Atesa, rappresentato dal proprietario Nicola Ceroli.

Infine, una speciale “menzione accademica” sarà riconosciuta a Fernando Zinni di Roccascalegna.

“I premi accademici – ha commentato Nicola D’Auria – costituiscono la testimonianza concreta dell’impegno della nostra istituzione nel valorizzare quelle realtà che sul territorio rappresentano la più schietta interpretazione del genio locale e della capacità di essere emblema di una tradizione che si tramanda di generazione in generazione e che è l’espressione più genuina dell’Abruzzo a tavola. Avere l’onore di poter conferire quattro premi significa certificare la crescita qualitativa della ristorazione abruzzese, e in particolare quella del territorio teatino, e dei produttori locali, che non si sono fatti tentare dalla facilità della quantità per puntare tutto sulla qualità dei prodotti e delle produzioni”.

© Riproduzione riservata



Si parla di [gastronomia](#), [premi](#)

I più letti

- 1.** [ATTUALITÀ](#)
"Via il nome di Canosa dalla stazione ferroviaria? Proposta indecente": il sindaco contro l'ipotesi di cambio
- 2.** [ATTUALITÀ](#)
Tradizionali Fuochi d'artificio a Francavilla: novità previste per il 18 agosto
- 3.** [ATTUALITÀ](#)
Alta velocità Roma-Pescara, il Comune annuncia: "Andremo davanti al Tar"
- 4.** [ATTUALITÀ](#)
Papa Francesco benedice Guardiagrele durante l'Angelus: tanta emozione tra i cittadini
- 5.** [ATTUALITÀ](#)
Tumore al colon: la ricerca del policlinico di Chieti pubblicata su una rivista americana

In Evidenza