


PUBBLICITÀ

Si legge in: 4 minuti

Cambia colore: 



IL RICONOSCIMENTO

Accademia Italiana della Cucina, consegnati i premi alle eccellenze della provincia di Cosenza

Tra i presenti l'assessore regionale Gallo, il sindaco Caruso e il direttore dell'Arsac Caligiuri

🕒 **Pubblicato il: 23/11/2025 – 10:22**



00:00

00:00

Ascolta la versione audio dell'articolo



COSENZA “La cucina di territorio rappresenta una delle più autentiche espressioni della nostra Calabria. È un patrimonio unico capace di intrecciare saperi antichi, biodiversità agricola e creatività. In un tempo in cui la sostenibilità è la sfida centrale per le comunità e per le istituzioni, come regione siamo sempre più impegnati a proporre e promuovere un modello alimentare rispettoso dell’ambiente e che valorizza l’eccellenza delle produzioni locali”. È quanto ha detto l’Assessore regionale all’Agricoltura Gianluca Gallo in occasione dell’evento “La cucina di territorio tra sostenibilità e diversità bioculturali”, organizzato dalla Delegazione cosentina dell’Accademia Italiana della Cucina presso l’hotel Villa Fabiano di Rende. «Occorre dare merito all’Accademia Italiana della Cucina ed al delegato Rosario Branda – ha aggiunto l’assessore Gallo – di riuscire a dare vita a momenti come quello di oggi che rappresentano una occasione importante per ricevere stimoli e proposte interessanti in uno con l’opportunità di fare rete tra produttori d’eccellenza, chef ed istituzioni». I lavori hanno fatto registrare gli interventi del Vice Prefetto della provincia di Cosenza Giuseppe Di Martino, dell’Assessore Veronica Stellato del Comune di Rende e del Sindaco di Cosenza Franz Caruso che hanno testimoniato attenzione verso i temi proposti ed apprezzamento “per una iniziativa corale che annualmente tende a focalizzare, valorizzare e favorire l’affermazione delle migliori espressioni locali con occhi rivolti verso i mercati

esteri, in piena sintonia con le iniziative pubbliche poste in essere per tentare di rendere il territorio sempre più apprezzato e attrattivo”. “La cucina di territorio è un laboratorio di sostenibilità e inclusione – ha detto nel corso del suo intervento il Delegato di Cosenza Rosario Branda – dove tradizione e innovazione dialogano per costruire un futuro più giusto e prospero per la Calabria. Un patrimonio capace di unire biodiversità agricola, tradizioni e innovazione. Difendere e valorizzare questa nostra diversità bioculturale significa costruire sviluppo sostenibile, occupazione e identità condivisa”. Testimoni privilegiati Roberto e Susy Ceraudo che hanno raccontato i poco più di 50anni dell’azienda di famiglia che, dalla Calabria, ha saputo elevarsi a modello di riferimento ben oltre i confini regionali e nazionali.



Al fondatore Roberto la riproduzione della statua di Bernardino Telesio, come riconoscimento della Delegazione cosentina dell’Accademia Italiana della Cucina, consegnata dall’Assessore Gianluca Gallo insieme al Delegato Rosario Branda ed al Sindaco di Cosenza Franz Caruso. Ha concluso i lavori il Direttore Generale dell’ARSAC Fulvia Caligiuri secondo cui “la diversità bioculturale che caratterizza la Calabria è una ricchezza che va difesa e rilanciata. Non è solo memoria, ma anche motore di sviluppo, capace di generare occupazione, attrarre turismo e

rafforzare il senso di appartenenza delle nostre comunità”. Particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati per il 2025 dall’Accademia Italiana della Cucina presieduta da Paolo Petroni con: il premio Massimo Alberini riconosciuto all’esercizio commerciale Fratelli Nocerino, consegnato ad Antonio Nocerino dal Sindaco della città di Cosenza Franz Caruso che ha inteso testimoniare la propria vicinanza ad una eccellente realtà operante in città; il premio “Dino Villani a Rosa Iaquina del Panificio Parmella per il prodotto “Pitta ‘Mpigliata”, consegnato da Florindo Rubbettino presidente della rete dei musei d’impresa della Calabria Sudheritage che ha raccontato la storia di uno dei dolci più conosciuti e apprezzati del territorio; il “Diploma di Buona Cucina” al ristorante “L’Oste d’Arberia”, consegnato allo chef Gregorio Antonio Buccolieri dal Direttore Generale dell’ARSAC Fulvia Caligiuri e il premio Giovanni Nuvoletti consegnato al giornalista Gianfranco Manfredi dal Direttore del Centro Studi Territoriale Calabria dell’AIC Ottavio Cavalcanti affiancati dai Delegati di Cosenza Rosario Branda, di Vibo Valentia Eleonora Cannatelli e di Reggio Calabria Giuseppe Alvaro.

Il Corriere della Calabria è anche su WhatsApp. Basta [cliccare qui](#) per iscriverti al canale ed essere sempre aggiornato



L'offerta informativa del Corriere della Calabria rimarrà gratuita

Senza le barriere digitali che impediscono la fruizione libera di notizie, inchieste e approfondimenti. Se approvi il giornalismo senza padroni, abituato a dire la verità, la tua donazione è un aiuto concreto per sostenere le nostre battaglie e quelle dei calabresi.

La tua è una donazione che farà notizia. Grazie

Scegli l'importo da donare:

€ 10

Dona con PayPal

PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ



Argomenti

accademia cucina

arsac

branda

caligiuri

caruso

gallo

premi

società

Categorie collegate

cosenza

società

ultime

Corriere della Calabria è una testata giornalistica di News&Com S.r.l ©2012--2025. Tutti i diritti riservati.

P.IVA. 03199620794, Via del mare 6/G, S.Eufemia, Lamezia Terme (CZ)

Iscrizione tribunale di Lamezia Terme 5/2011 - Direttore responsabile Paola Militano | [Privacy](#).

Effettua una ricerca sul Corriere della Calabria



CERCA

Design: cfweb