

# L'ECO

DELLO JONIO

TERRITORIO

21-11-2022 12:11

## L'Accademia Cucina Italiana di Cosenza premia le migliori realtà gastronomiche del 2022

*La premiazione conclude i lavori dell'evento "Gli ingredienti della cucina di territorio per la salute delle persone e la tutela del pianeta" che ha come scopo la valorizzazione dei prodotti e delle realtà locali*



1 minuti di lettura

COSENZA - «Puntare sulla valorizzazione dei prodotti di territorio con il coinvolgimento attivo di ambasciatori di sicura valenza come sono gli chef, iniziativa di cui occorre dare merito **all'Accademia**

**Italiana della Cucina** ed al Delegato di Cosenza Rosario Branda, è la strada che occorre perseguire per affermare in maniera certificata la Calabria e le sue produzioni tra le eccellenze assolute».

È quanto ha detto l'assessore regionale all'agricoltura **Gianluca Gallo** concludendo i lavori dell'evento "**Gli ingredienti della cucina di territorio per la salute delle persone e la tutela del pianeta**", organizzato dalla Delegazione cosentina **dell'Accademia Italiana della Cucina** nella suggestiva "Sala degli Specchi" del palazzo della Provincia di Cosenza.

Particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati per il 2022 **dall'Accademia Italiana della Cucina** presieduta da **Paolo Petroni** ad **Antonio Biafora** del ristorante Hyle con il "Diploma di Cucina Eccellente"; il premio "Giovanni Nuvoletti" a **Francesca De Marco e Davide Forgione** del ristorante 87Cento; il premio "Dino Villani" al produttore **Stefano Renzelli** per la "Varchiglia di Cosenza" ed il premio "Massimo Alberini" a **Mario Grillo** per l'esercizio commerciale **Fattoria Biò**.

I lavori sono stati aperti dagli interventi del Sindaco di Cosenza **Franz Caruso**, del Consigliere **Eugenio Aceto** in rappresentanza della Presidente della Provincia e dal Prefetto di Cosenza **Vittoria Ciaramella** che hanno avuto modo di ribadire attenzione ai temi proposti ed apprezzamento «per una iniziativa corale che mira a valorizzare e ad affermare le migliori espressioni locali con occhi rivolti verso i mercati globali».

Nell'introduzione ai lavori, il responsabile della Delegazione cosentina **dell'Accademia Italiana della Cucina Rosario Branda** ha posto in evidenza il significato della giornata che si è caricata di particolare valenza «grazie alla presenza di tutti i livelli Istituzionali che se da un lato testimoniano attenzione ai temi trattati, ai processi culturali sottesi dagli stessi ed agli importanti settori della filiera, dall'altro conferiscono autorevolezza e significativa credibilità al tutto». «Quello che serve – ha detto ancora Branda - è riuscire a mettere a sistema le migliori energie del territorio, oggi presenti in maniera significativa ma certamente non esaustiva, riuscendo a fare squadra per dare vita e sostanza ad iniziative di respiro ampio e di medio lungo periodo».

Guidati e stimolati da **Carlo Passera** di Identità Golose, gli chef calabresi **Luca ed Antonio Abbruzzino, Nicola Annunziata, Antonio Biafora, Nino Rossi e Riccardo Sculli**, con il botanico **Carmine Lupia**, attraverso le loro storie, hanno saputo entrare nel vivo degli argomenti, parlando della loro esperienza diretta e di quello che serve fare per riuscire a far assurgere la Calabria ai livelli di eccellenza che merita.

Molto apprezzata la performance degli studenti dell'Istituto di Istruzione Superiore Mancini Tommasi guidati dalla dirigente

Graziella Cammalleri e dal professore Carmelo Fabbricatore.



Autore: Rita Rizzuti

Nata nel 1994, laureata in Scienze Filosofiche, ho studiato Editoria e Marketing Digitale. Amo leggere e tutto ciò che riguarda la parola e il linguaggio. Le profonde questioni umane mi affasciano e mi tormentano. Difendo sempre le mie idee.

Condividi su:



### ARTICOLI CORRELATI

📅 1 ora fa



**Confesercenti Calabria, arriva la Cassa del...**

Condividi su:



📅 Ieri



**Il comitato degli "scissionisti" si organizza...**

Condividi su:



📅 20 ore fa



**La merenda a km0, al via il progetto "Breaking Gree...**

Condividi su:



📅 Ieri



**Torna a sbuffare sui binari il "Treno della Sila" per...**

Condividi su:



📅 23 ore fa



**Il sindaco Aurelio a Matera per la Borsa Internazionale...**

Condividi su:



📅 Ieri



**"Servizi alla persona" a Co-Ro, focus su servizio...**

Condividi su:



### CRONACA

📅 Ieri

📅 Ieri

📅 2 giorni fa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218

# CosenzaPost.it

Giornale online di Cosenza e provincia



# ProfessionalGru

ASSISTENZA MOBILE di Speranza Fabio

**RIPARAZIONE E MANUTENZIONE GRU E PIATTAFORME AEREE**

MONTALTO UFFUGO (COSENZA) - TEL. 337-9937840 - info@professionalgru.it

montessorimontalto.it

**CHIAMA PER UN APPUNTAMENTO IN SEDE**

C.so Italia, 13 - 87046 Montalto Uff. (CS)

**DA 0 A 6 ANNI**

**0984 406855**

montessorimontalto  
Nido e Casa dei Bambini

## IL TUO SUSHI PREFERITO FINALMENTE A RENDE!

Scopri il corner sushi Eat Happy all'interno del supermercato Interspar in Via Silvio Pellico!



EAT HAPPY

Vienici a trovare all'interno del supermercato **INTERSPAR**

# OROCASH®

INTERNATIONAL

## Accademia Italiana della Cucina: Cosenza chiude con la premiazione

Particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati a Cosenza per il 2022 dall'Accademia Italiana della Cucina

Comunicati Stampa, Cronaca, News

21/11/2022 12:11

Redazione CosenzaPost

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218



### Particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati a Cosenza per il 2022 dall'Accademia Italiana della Cucina

“Puntare sulla valorizzazione dei prodotti di territorio con il coinvolgimento attivo di ambasciatori di sicura valenza come sono gli chef, iniziativa di cui occorre dare merito all'Accademia Italiana della Cucina ed al Delegato di Cosenza Rosario Branda, è la strada che occorre perseguire per affermare in maniera certificata la Calabria e le sue produzioni tra le eccellenze assolute”. È quanto ha detto l'Assessore regionale all'agricoltura Gianluca Gallo concludendo i lavori dell'evento “Gli ingredienti della cucina di territorio per la salute delle persone e la tutela del pianeta”, organizzato dalla Delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina nella suggestiva “Sala degli Specchi” del palazzo della Provincia di Cosenza.



Sala

Particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati per il 2022 dall'Accademia Italiana della Cucina presieduta da Paolo Petroni ad Antonio Biafara del ristorante Hyle con il “Diploma di Cucina Eccellente”; il premio “Giovanni Nuvoletti” a Francesca De Marco e Davide Forgiione del ristorante 87Cento; il premio “Dino Villani” al produttore Stefano Renzelli per la “Varchiglia di Cosenza” ed il premio

“Massimo Alberini” a Mario Grillo per l'esercizio commerciale Fattoria Biò.

I lavori sono stati aperti dagli interventi del Sindaco di Cosenza Franz Caruso, del Consigliere Eugenio Aceto in rappresentanza della Presidente della Provincia e dal Prefetto di Cosenza Vittoria Ciaramella che hanno avuto modo di ribadire attenzione ai temi proposti ed apprezzamento “per una iniziativa corale che mira a valorizzare e ad affermare le migliori espressioni locali con occhi rivolti verso i mercati globali”.

Nell'introduzione ai lavori, il responsabile della Delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina Rosario Branda ha posto in evidenza il significato della giornata che si è caricata di particolare valenza “grazie alla presenza di tutti i livelli Istituzionali che se da un lato testimoniano attenzione ai temi trattati, ai processi culturali sottesi dagli stessi ed agli importanti settori della filiera, dall'altro conferiscono autorevolezza e significativa credibilità al tutto”. “Quello che serve – ha detto ancora Branda – è riuscire a mettere a sistema le migliori energie del territorio, oggi presenti in maniera significativa ma certamente non esaustiva, riuscendo a fare

## COSENZA

Lun 21

0° 0°

Mar 22

0° 0°

Mer 23

0° 0°

Gio 24

0° 0°

<https://www.meteoincalabria.com>

## ULTIME NOTIZIE



arte musica e spettacolo, comunicati stampa, news

### LA CALABRESE LEI SEMIFINALISTA DEL PREMIO FABRIZIO DE ANDRÉ XXI

Reduce dalla pubblicazione del suo ultimo singolo, “La caduta di Lucifero”, Lei, visionaria cantautrice dalle sonorità alternative e raffinate, è tra i semifinalisti selezionati nella XXI Edizione del Premio Fabrizio De André - Sezione Musica

Redazione CosenzaPost 21/11/2022 12:11



comunicati stampa, cultura, news

### ALLA BIBLIOTECA NAZIONALE DI COSENZA SI PRESENTA "L'UOMO PONTIFICO" DI CASTIGIONE

Sarà presentato alla Biblioteca Nazionale di Cosenza il libro di Antonio Castiglione “L'uomo pontificio”

Redazione CosenzaPost 21/11/2022 12:11



comunicati stampa, news, politica, rende

### AREA URBANA, INNOVA: SERVE L'UNIONE DEI SERVIZI, LOIZZO PENSI ALL'AUTONOMIA DIFFERENZIATA

Innova Rende torna sul tema della Città Unica comprensiva dei soli comuni di Cosenza-Rende non ritenendola la strada maestra da intraprendere

Redazione CosenzaPost 21/11/2022 12:11

squadra per dare vita e sostanza ad iniziative di respiro ampio e di medio lungo periodo”.

Guidati e stimolati da Carlo Passera di Identità Golose, gli chef calabresi Luca ed Antonio Abbruzzino, Nicola Annunziata, Antonio Biafora, Nino Rossi e Riccardo Sculli, con il botanico Carmine Lupia, attraverso le loro storie, hanno saputo entrare nel vivo degli argomenti, parlando della loro esperienza diretta e di quello che serve fare per riuscire a far assurgere la Calabria ai livelli di eccellenza che merita.

Molto apprezzata la performance degli studenti dell'Istituto di Istruzione Superiore Mancini Tommasi guidati dalla dirigente Graziella Cammalleri e dal professore Carmelo Fabbricatore.

#### Commenta la News

commenti

#### Related Posts:

**Cartonieri della Calabria: a Cosenza, campione di riciclo, il premio di 30.000 euro**  
**Orgoglio a Rossano Scalo: premiata la Scuola di Via Nazionale**  
**3° Premio Giornalistico “Giuliano Sangineti”: a Castrovillari la premiazione**  
**“Le parole arrivano a noi dal passato”: premiati i vincitori**



comunicati stampa, cultura, news, reggio calabria

#### REGGIO, PREMI RHEGIUM JULII 2022: I VINCITORI DELLA 53° EDIZIONE

Lunedì 21 novembre, ore 11.00, avrà luogo la conferenza stampa di presentazione del programma 2022 del Premio nazionale e internazionale Rhegium Julii

Redazione CosenzaPost 21/11/2022 11:11



ambiente, comunicati stampa, news

#### GIORNATA NAZIONALE ALBERI: ASSOCIAZIONE COSENTINE CONTRO IL TAGLIO DI “ALBERI DI NATALE”

Giornata nazionale alberi. Vietarne il taglio per Natale. La richiesta arriva da 34 associazioni

Redazione CosenzaPost 21/11/2022 10:11

#### FACEBOOK PAGE

#### CosenzaPost.it

CosenzaPost.it è un quotidiano online  
 Registrazione n. 6/2014 presso il tribunale di Cosenza  
 NUMERO ROC 35177

Direttore responsabile Rita Russo  
 VIRAL MKT - P.Iva 03357440795

Termini e Condizioni di Utilizzo | Privacy Policy

NEWSPOLITICACRONACASPORTEVENTIECONOMIA  
 AMBIENTESALUTECLTURACALABRIA



PRIVACY POLICY

RICHIEDI DATI PERSONALI



© Copyright 2014-2021 - CosenzaPost.it è un Magazine di Viral MKT, Powered by Piero de Cindio



Home Società

Società

# L'Accademia italiana della Cucina premia le eccellenze cosentine: quattro i riconoscimenti

L'evento si è tenuto nella Sala degli specchi della Provincia: al centro la valorizzazione dei prodotti del territorio

Redazione - 21 Novembre 2022 12:07



«Puntare sulla valorizzazione dei prodotti di territorio con il coinvolgimento attivo di ambasciatori di sicura valenza come sono gli chef, iniziativa di cui occorre dare merito all'Accademia italiana della Cucina ed al delegato di Cosenza Rosario Branda, è la strada che occorre perseguire per affermare in maniera certificata la Calabria e le sue produzioni tra le eccellenze assolute». È quanto ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo concludendo i lavori dell'evento "Gli ingredienti della cucina di territorio per la salute delle

## ULTIMI ARTICOLI



**L'Accademia italiana della Cucina premia le eccellenze cosentine: quattro i riconoscimenti**

Società 21 Novembre 2022 12:07



**Cosenza, Antonio Castiglione presenta il suo libro "L'uomo pontificio"**

Cultura 21 Novembre 2022 11:55



**Città unica, Innova Rende: «Basta slogan su "fusioni a freddo", serve l'unione dei servizi»**

Politica 21 Novembre 2022 11:42

persone e la tutela del pianeta”, organizzato dalla delegazione cosentina dell'Accademia italiana della Cucina nella suggestiva “Sala degli Specchi” del palazzo della Provincia di Cosenza.

Particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati per il 2022 dall'Accademia italiana della Cucina presieduta da **Paolo Petroni** ad **Antonio Biafora** del ristorante Hyle con il “Diploma di Cucina Eccellente”; il premio “Giovanni Nuvoletti” a **Francesca De Marco e Davide Forgione** del ristorante 87Cento; il premio “Dino Villani” al produttore **Stefano Renzelli** per la “Varchiglia di Cosenza” e il premio “Massimo Alberini” a **Mario Grillo** per l'esercizio commerciale **Fattoria Biò**.



### Giornata nazionale degli alberi, l'appello di 34 associazioni: «Vietarne il taglio per Natale»

Ambiente 21 Novembre 2022 11:29



### Maxi sequestro di profumi falsi a Napoli, intercettate oltre 28mila confezioni

Italia e Mondo 21 Novembre 2022 9:55

### Risparmiare sui viaggi durante il Black Friday? Ecco come fare.

Parti con Enjoy. Dal 21 al 27 novembre, con la Promo Black Week, la tariffa giornaliera è scontata a 39€ al giorno con 150km e carburante inclusi.

Enjoy

Raccomandato da Outbrain

I lavori sono stati aperti dagli interventi del sindaco di Cosenza **Franz Caruso**, del consigliere **Eugenio Aceto** in rappresentanza della presidente della Provincia e dal prefetto di Cosenza **Vittoria Ciaramella** che hanno avuto modo di ribadire attenzione ai temi proposti ed apprezzamento «per una iniziativa corale che mira a valorizzare e ad affermare le migliori espressioni locali con occhi rivolti verso i mercati globali».

Nell'introduzione ai lavori, il responsabile della delegazione cosentina dell'Accademia italiana della Cucina **Rosario Branda** ha posto in evidenza il significato della giornata che si è caricata di particolare valenza «grazie alla presenza di tutti i livelli istituzionali che se da un lato testimoniano attenzione ai temi trattati, ai processi culturali sottesi dagli stessi ed agli importanti settori della filiera, dall'altro conferiscono autorevolezza e significativa credibilità al tutto».

«Quello che serve – ha detto ancora Branda – è riuscire a mettere a sistema le

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218

migliori energie del territorio, oggi presenti in maniera significativa ma certamente non esaustiva, riuscendo a fare squadra per dare vita e sostanza ad iniziative di respiro ampio e di medio lungo periodo».

Guidati e stimolati da **Carlo Passera** di Identità Golose, gli chef calabresi **Luca ed Antonio Abbruzzino, Nicola Annunziata, Antonio Biafora, Nino Rossi e Riccardo Sculli**, con il botanico **Carmine Lupia**, attraverso le loro storie, hanno saputo entrare nel vivo degli argomenti, parlando della loro esperienza diretta e di quello che serve fare per riuscire a far assurgere la Calabria ai livelli di eccellenza che merita.

Molto apprezzata la performance degli studenti dell'Istituto di istruzione superiore Mancini Tommasi guidati dalla dirigente **Graziella Cammalleri** e dal professore **Carmelo Fabbriatore**.

- Tags
- Cosenza
- cucina

**Continua a leggere**



### Gas, bollette meno care: ecco le previsioni di fine anno

Contenuto sponsorizzato



direttore responsabile Vincenzo Ruggiero

ROMOLO HOSPITAL Centro d'Eccellenza per le Patologie Urologiche. Centro Specializzato con biopsia Fusion, mappatura 3D. INFOLINE 0962 80322

Maltempo, arriva un nuovo ciclone: atteso violento peggioramento. Governatore rilancia il Ponte sullo Stretto: "Strategico per il Sud ma a Calabria serve Ss 106". Maltempo. Tromba d'aria s'abbatte sul Iametino, oltre 30 soccorsi nel catanzarese. Controlli al settore oleario: blitz nei frantoi, scattano sequestri e denunce

NEWS

Braccialestate! MICHELE AFFIDATO GRAFO

# Cosenza, l'Accademia della Cucina premia chef e produttori

21 NOVEMBRE 2022, 13:50 | COSENZA | TEMPO LIBERO

stampa



cerca... CERCA

GRV SERVICE. Via Rivarola, 5, ARNOO Crotone K0. 327 808 9404. Pulizia Civile e Industriale, Sanificazione, Disinfestazione, Disidratazione, Pulizia Appartamenti e Uffici, Trattamento di tutti i tipi di pavimento, Pulizia pannelli fotovoltaici. Sanificazione, Derattizzazione, Pulizia.

MIGLIORE WEB-TV DI INFORMAZIONE D'ITALIA 2012

MICHELE AFFIDATO GRAFO LINEA AKEO

"Puntare sulla valorizzazione dei prodotti di territorio con il coinvolgimento attivo di ambasciatori di sicura valenza come sono gli chef, iniziativa di cui occorre dare merito all'Accademia Italiana della Cucina ed al Delegato di Cosenza Rosario Branda, è la strada che occorre perseguire per affermare in maniera certificata la Calabria e le sue produzioni tra le eccellenze assolute". È quanto ha detto l'Assessore regionale all'agricoltura Gianluca Gallo concludendo i lavori dell'evento "Gli ingredienti della cucina di territorio per la salute delle persone e la tutela del pianeta", organizzato dalla Delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina nella suggestiva "Sala degli Specchi" del palazzo della Provincia di Cosenza.

Particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati per il 2022 dall'Accademia Italiana della Cucina presieduta da Paolo Petroni ad Antonio Biafara del ristorante Hyle con il "Diploma di Cucina Eccellente"; il premio "Giovanni Nuvoletti" a Francesca De Marco e Davide Forgione del ristorante 87Cento; il premio "Dino Villani" al produttore Stefano Renzelli per la "Varchiglia di Cosenza" ed il premio "Massimo Alberini" a Mario Grillo per l'esercizio commerciale Fattoria Biò.

I lavori sono stati aperti dagli interventi del Sindaco di Cosenza Franz Caruso, del Consigliere Eugenio Aceto in rappresentanza della Presidente della Provincia e dal Prefetto di Cosenza Vittoria Ciaramella che hanno avuto

## ALTRE NOTIZIE DAL TEMA

- Parco della Sila, tra gli chef silani un confronto ad alta quota  
16 ottobre 2022
- Lo street food di tutto il mondo farà tappa Cetraro dal 18 al 21 agosto  
17 agosto 2022
- Accademia italiana della cucina, a Cosenza consegnati otto premi  
28 novembre 2021
- Cosenza, Dall'Accademia italiana della cucina premi a ristoratori e chef  
26 novembre 2021
- L'Apcc protagonista nella settimana della cucina italiana nel mondo  
16 novembre 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218



modo di ribadire attenzione ai temi proposti ed apprezzamento "per una iniziativa corale che mira a valorizzare e ad affermare le migliori espressioni locali con occhi rivolti verso i mercati globali".

Nell'introduzione ai lavori, il responsabile della Delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina Rosario Branda ha posto in evidenza il significato della giornata che si è caricata di particolare valenza "grazie alla presenza di tutti i livelli Istituzionali che se da un lato testimoniano attenzione ai temi trattati, ai processi culturali sottesi dagli stessi ed agli importanti settori della filiera, dall'altro conferiscono autorevolezza e significativa credibilità al tutto". "Quello che serve - ha detto ancora Branda - è riuscire a mettere a sistema le migliori energie del territorio, oggi presenti in maniera significativa ma certamente non esaustiva, riuscendo a fare squadra per dare vita e sostanza ad iniziative di respiro ampio e di medio lungo periodo".



Non accettare e chiudi

## Abbiamo a cuore la tua privacy

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo alle informazioni su un dispositivo (come i cookie) e trattiamo i dati personali (come gli identificatori univoci e altri dati del dispositivo) per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, approfondimenti sul pubblico e sviluppo del prodotto. Con il tuo consenso, noi e i nostri partner possiamo utilizzare dati di geolocalizzazione e identificazione precisi attraverso la scansione del dispositivo. [Informativa sulla Privacy](#).

Cliccando sul link 'Non accettare e chiudi', verranno applicate le impostazioni predefinite, non verrà fornito il consenso per i cookie tranne che per quelli tecnici.

Puoi cambiare la tua scelta in qualsiasi momento nel nostro centro privacy.

Gestisci le opzioni

Accetta e chiudi

Powered by **clickio**

Home Società

Società

# Con la storica “varchiglia alla monacale” il Renzelli conquista il premio Villani

Si dice che nel 1300 le Carmelitane Scalze, suore di un convento cosentino abbiano creato questo dolce il cui nome arriva dallo spagnolo “Barquilla” ovvero un cestino a forma di barchetta

Redazione - 21 Novembre 2022 14:19



Un premio meritato per l'attività storica cosentina, il **Gran Caffè Renzelli** che dal 1803 ha ospitato nelle sue sale la storia calabrese e italiana. Come ogni anno **l'Accademia Italiana della Cucina** consegna diversi riconoscimenti a chi si è contraddistinto nel territorio tra professionalità ristorativa, imprenditorialità produttiva, innovazione e artigianalità.

Presenti all'evento nomi prestigiosi della cucina italiana e calabrese come **Luca Abbruzzino, Nicola Annunziata, Antonio Biafora, Luigi Lepore, Nino Rossi e Riccardo Sculli**. Il tema di quest'anno era “**Gli ingredienti della cucina di territorio per la salute delle persone e la tutela del pianeta**”, che trova

## ULTIMI ARTICOLI



## A Cosenza venerdì civico concesso aperto nella giornata contro la violenza sulle donne

Società 21 Novembre 2022 14:32



## Alto Tirreno, storico gemellaggio tra Santa Domenica Talao e Santo Domingo

Società 21 Novembre 2022 14:22



## Con la storica “varchiglia alla monacale” il Renzelli conquista il premio Villani

Società 21 Novembre 2022 14:19

spazio nella settimana della Cucina Italiana nel Mondo che ha come obiettivo quello di far conoscere e valorizzare la dieta sana e sostenibile, italiana, basata sulla centralità del territorio e dei prodotti tradizionali.



## L'Unical rafforza la squadra dei docenti: 184 assunzioni tra professori e ricercatori da inizio anno

Lavoro 21 Novembre 2022 14:04



## Aiello Calabro celebra la Giornata degli alberi piantando l'Ulivo della legalità

Ambiente 21 Novembre 2022 13:46



## Sconti e offerte per arredare il tuo ufficio con Mondoffice

[mondoffice.com](http://mondoffice.com)

Raccomandato da outbrain

Sono stato consegnati i diplomi di Cucina Eccellente con i premi 2022 “Giovanni Nuvoletti, Dino Villani e Massimo Alberini” e proprio al Gran Caffè Renzelli, con la presenza di Stefano Renzelli, viene consegnato il premio Dino Villani, per il dolce tipico “**varchiglia alla monacale**”. La **varchiglia** è un dolce tipico cosentino che il Gran Caffè Renzelli ha saputo valorizzare e rendere unico in tutto il territorio. Impossibile andare al Renzelli e non ordinare la Varchiglia monoporzione e gustarla insieme al caffè.

Si dice che nel 1300 le Carmelitane Scalze, suore di un convento cosentino abbiano creato questo dolce e che negli anni prese il nome di Varchiglia, che arriva dallo spagnolo “Barquilla” ovvero un cestino a forma di barchetta. In dialetto cosentino “varca” vuol dire barca. Un dolce realizzato con ingredienti poveri come le mandorle, il cacao, l'uovo e la cioccolata fondevole in superficie, mentre la frolla viene realizzata con grano duro e strutto. “Siamo orgogliosi e riconoscenti per questo premio, lo dedichiamo a tutti i nostri collaboratori, ai nostri clienti e amici che hanno creduto in noi e ci hanno sempre sostenuto negli anni. Un grazie speciale va alla nostra famiglia Renzelli, noi siamo la 7ª generazione e ne siamo orgogliosi.” Il commento di Stefano e Enza Renzelli. I complimenti arrivano anche dal sindaco di Cosenza, Franz Caruso, dal Presidente della Provincia Rosaria Succurro, dal Prefetto di Cosenza Vittoria Ciaramella e dall'Assessore Regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo, tutti presenti all'evento.

- Tags
- Cosenza
- renzelli
- varchiglia



## AREA URBANA

# Accademia Italiana della Cucina, premiati chef ed eccellenze del Cosentino

Molto apprezzata la performance degli studenti dell'Istituto di Istruzione Superiore Mancini Tommasi. L'evento nel Salone degli Specchi della Provincia



Publicato 27 minuti fa il 21 Novembre 2022  
Scritto da S.G.



RANGE ROVER EVOQUE HYBRID

MILD HYBRID O PLUG-IN HYBRID  
DA € 350\* AL MESE CON JUMP+.  
TAN 1,95% TAEG 2,49%



COSENZA – “Puntare sulla valorizzazione dei **prodotti di territorio** con il coinvolgimento attivo di ambasciatori di sicura valenza come sono gli chef, iniziativa di cui occorre dare merito **all'Accademia Italiana della Cucina** ed al Delegato di Cosenza Rosario Branda, è la strada che occorre perseguire per affermare in maniera certificata la Calabria e le sue produzioni tra le eccellenze assolute”. Sono le parole dell'assessore regionale all'agricoltura Gianluca Gallo che ha concluso i lavori dell'evento “**Gli ingredienti della cucina di territorio per la salute delle persone e la tutela del pianeta**”, organizzato dalla delegazione cosentina **dell'Accademia Italiana della Cucina**, ospitato nella “Sala degli Specchi” della Provincia di Cosenza.

## I premi

ULTIMI PIÙ LETTI VIDEO



AREA URBANA / 10 minuti fa  
**Cosenza: l'Arma celebra la Virgo Fidelis patrona dei carabinieri**



AREA URBANA / 27 minuti fa  
**Accademia Italiana della Cucina, premiati chef ed eccellenze del Cosentino**

Particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati per il 2022 dall'**Accademia Italiana della Cucina** presieduta da Paolo Petroni ad Antonio Biafora del ristorante Hyle con il "Diploma di Cucina Eccellente"; il premio "Giovanni Nuvoletti" a **Francesca De Marco e Davide Forgiione** del ristorante 87Cento; il premio "Dino Villani" al produttore **Stefano Renzelli** per la "Varchiglia di Cosenza" ed il premio "Massimo Alberini" a **Mario Grillo** per l'esercizio commerciale Fattoria Biò.

I lavori sono stati aperti dagli interventi del sindaco di Cosenza Franz Caruso, del consigliere Eugenio Aceto in rappresentanza della Presidente della Provincia e dal Prefetto di Cosenza Vittoria Ciaramella che ribadito l'attenzione ai temi proposti ed apprezzato "l'iniziativa corale che mira a valorizzare e ad affermare le migliori espressioni locali con occhi rivolti verso i mercati globali".

Nell'introduzione ai lavori, il responsabile della delegazione cosentina dell'**Accademia Italiana della Cucina** **Rosario Branda** ha posto in evidenza il significato della giornata che si è caricata di particolare valenza "grazie alla presenza di tutti i livelli Istituzionali che se da un lato testimoniano attenzione ai temi trattati, ai processi culturali sottesi dagli stessi ed agli importanti settori della filiera, dall'altro conferiscono autorevolezza e significativa credibilità al tutto". "Quello che serve - ha detto ancora Branda - è **riuscire a mettere a sistema le migliori energie del territorio**, oggi presenti in maniera significativa ma certamente non esaustiva, riuscendo a fare squadra per dare vita e sostanza ad iniziative di respiro ampio e di medio lungo periodo".

Guidati e stimolati da Carlo Passera di Identità Golose, gli chef calabresi Luca ed Antonio Abbruzzino, Nicola Annunziata, Antonio Biafora, Nino Rossi e Riccardo Sculli, con il botanico Carmine Lupia, attraverso le loro storie, hanno saputo entrare nel vivo degli argomenti, parlando della loro esperienza diretta e di quello che serve fare per riuscire a far assurgere la Calabria ai livelli di eccellenza che merita. Molto apprezzata anche la performance degli studenti dell'Istituto di Istruzione Superiore Mancini Tommasi, guidati dalla dirigente Graziella Cammalleri e dal professore Carmelo Fabbricatore.

TOPIC CORRELATI: #COPERTINA



AREA URBANA / 1 ora fa

**Cosenza: "Giornata nazionale alberi", 34 associazioni chiedono di vietarne il taglio**



PROVINCIA / 1 ora fa

**L'Arma dei carabinieri di Cosenza incontra gli studenti del Patrizi: "la cultura della legalità"**



ITALIA / 2 ore fa

**Bonus per matrimoni in Chiesa: è polemica. Furgiuole fa dietrofront "sarà estesa a tutti"**



SPORT / 2 ore fa

**Vela: terzo atto del Trofeo Manfredi a Cetraro, tra adrenalina e divertimento**



AREA URBANA / 4 giorni fa

**Incidente a Cosenza: auto sbanda e precipita nel fiume, ferite madre e figlia**



PROVINCIA / 3 giorni fa

**Bomba d'acqua sul Tirreno, a Praia a Mare permangono i disagi**



AREA URBANA / 6 giorni fa

**Unical, concorso vinto dalla figlia del "prof": associazioni sollevano il caso**



AREA URBANA / 22 ore fa

**Incidente sul tratto cosentino della SS107, due le auto coinvolte**



CALABRIA / 4 giorni fa

**Raffica di colpi contro una pasticceria sulla Statale 18. Si indaga sull'agguato**



CALABRIA / 1 settimana fa

**Incendio in una nota concessionaria d'auto: 3 i veicoli distrutti dalle fiamme**



PROVINCIA / 1 ora fa

**L'Arma dei carabinieri di Cosenza incontra gli studenti del Patrizi: "la cultura della legalità"**



PROVINCIA / 20 ore fa

**La Freccia Sibari-Bolzano ci sarà anche nel 2023**



PROVINCIA / 1 giorno fa

**A2, camion di traverso: traffico di nuovo regolare tra Frascineto e Sibari**



AREA URBANA / 2 giorni fa

**Librincomune: presentato a Palazzo dei Bruzi il libro di Enzo Le Pera "Nella punta dello stivale"**



PRECEDENTE  
 < Cosenza: "Giornata nazionale alberi", 34 associazioni chiedono di vietarne il taglio

SUCCESSIVO  
 Cosenza: l'Arma celebra la Virgo Fidelis patrona dei carabinieri >



PROVINCIA / 3 giorni fa

**Consorzio di Bonifica di Trebisacce: la protesta si sposta a Reggio**



AREA URBANA / 3 giorni fa

**Alla Camera di Commercio si sono chiuse le attività a supporto dell'imprenditoria migrante**

PROSEGUI LA LETTURA CON...



Cosenza: l'Arma celebra la Virgo Fidelis patrona dei carabinieri



Cosenza: "Giornata nazionale alberi", 34 associazioni chiedono di vietarne il taglio



L'Arma dei carabinieri di Cosenza incontra gli studenti del Patrizi: "la cultura della legalità"



**BONUS MATRIMONI**  
 Bonus per matrimoni in Chiesa: è polemica. Furgieue fa dietrofront "sarà estesa a tutti"



Vela: terzo atto del Trofeo Manfredi a Cetraro, tra adrenalina e divertimento



Schillaci: "a breve campagna di comunicazione su vaccini Covid e"

AREA URBANA

## Cosenza: l'Arma celebra la Virgo Fidelis patrona dei carabinieri

Celebrata al Duomo di Cosenza la ricorrenza della Virgo Fidelis, patrona dei militari dell'Arma dei carabinieri, istituita l'11 novembre 1949 e promulgata da Papa Pio XII



Pubblicato 10 minuti fa il 21 Novembre 2022  
 Scritto da S.G.



COSENZA – Celebrata questa mattina in Cattedrale la ricorrenza della Virgo Fidelis, Patrona dell'Arma dei Carabinieri il cui nome è legato alla Vergine Maria, divenuta Celeste Patrona dell'Arma dei Carabinieri dall'11 novembre 1949. Il titolo di "Virgo Fidelis" era stato sollecitato in relazione al motto araldico dell'Arma "Fedele nei secoli". Presenti le più alte cariche istituzionali civili e militari della provincia di Cosenza tra cui i vertici dell'Arma dei Carabinieri, della Questura di Cosenza, della Guardia di finanza e il Prefetto, Vittoria Ciaramella nonché numerosi sindaci del territorio cosentino.



CONTINUA A LEGGERE

#### AREA URBANA

## Cosenza: "Giornata nazionale alberi", 34 associazioni chiedono di vietarne il taglio

L'associazione I Giardini di Eva di Rende, con il supporto di altri 33 enti chiede a tutte le istituzioni comunali, provinciali e regionali competenti di vietare il taglio di alberi di Natale



Publicato 1 ora fa il 21 Novembre 2022

Scritto da S.G.



COSENZA – Ogni anno, il 21 novembre, si festeggia la Giornata Nazionale degli Alberi e la Festa dell'Albero, indetta dal Ministero dell'Ambiente a partire dal 2011 e promossa con la legge n. 10 dello stesso anno. L'associazione I Giardini di Eva di Rende, con il supporto di altri 33 enti tra associazioni, cooperative, parrocchie e partiti politici, chiede a tutte le istituzioni comunali, provinciali e regionali competenti **di vietare il taglio di alberi di Natale , conifere in genere, per allestire addobbi natalizi e di preferire ad essi addobbi riciclabili da preparare magari con il supporto del mondo del terzo settore.** L'associazione I giardini di Eva chiede, inoltre, alle cittadine e ai cittadini di utilizzare per gli addobbi casalinghi materiali da riciclo oppure alberi di Natale provvisti di radici da mettere, successivamente, a dimora in zone adatte.

[CONTINUA A LEGGERE](#)

#### AREA URBANA

## Rende per il secondo biennio consecutivo riconfermata "Città che legge"

"L'espressione concreta dell'attenzione del comune di Rende nei confronti di questi temi si può riconoscere nel Polo Bibliotecario Rendese"



Pubblicato 4 ore fa il 21 Novembre 2022  
Scritto da **B.S.**

Evento a Cosenza. Branda: «Bisogna mettere in campo le nostre migliori energie»

## L'Accademia della cucina premia gli chef che valorizzano il territorio

COSENZA - «Puntare sulla valorizzazione dei prodotti di territorio con il coinvolgimento attivo di ambasciatori di sicura valenza come sono gli chef, iniziativa di cui occorre dare merito all'Accademia Italiana della Cucina ed al Delegato di Cosenza Rosario Branda, è la strada che occorre perseguire per affermare in maniera certificata la Calabria e le sue produzioni tra le eccellenze assolute». È quanto ha detto l'Assessore regionale all'agricoltura Gianluca Gallo concludendo i lavori dell'evento "Gli ingredienti della cucina di territorio per la salute delle persone e la tutela del pianeta", organizzato dalla Delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina nella "Sala degli Specchi" del palazzo della Provincia di Cosenza.

Particolarmente coinvolgente il momento della consegna dei premi assegnati per il 2022 dall'Accademia Italiana della Cucina, presieduta da Paolo Petroni ad Antonio Biafora del ristorante Hyle con il "Diploma di Cucina Eccellente"; il premio "Giovanni Nuvoletti" a Francesca De Marco e Davide Forgiione del ristorante 87Cento; il premio "Dino Villani" al produttore Stefano Renzelli per la "Varchiglia di Cosenza" e il premio "Massimo Alberini" a Mario Grillo per l'esercizio commerciale Fattoria Biò.

I lavori sono stati aperti dagli interventi del sindaco di Cosenza Franz Caruso, del consigliere Eugenio Aceto in rappresentanza della presidente della Provincia e dal prefetto di Cosenza Vittoria Ciaramella che hanno avuto modo di ribadire attenzione ai temi proposti ed apprezzamento «per una iniziativa corale che mira a valorizzare



Relatori, produttori e chef premiati dall'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Cosenza

e ad affermare le migliori espressioni locali con occhi rivolti verso i mercati globali».

Nell'introduzione ai lavori, il responsabile della Delegazione cosentina dell'Accademia Italiana della Cucina Rosario Branda ha posto in evidenza il significato della giornata che si è caricata di particolare valenza «grazie alla presenza di tutti i livelli Istituzionali che se da un lato testimoniano attenzione ai temi trattati, ai processi culturali sottesi dagli stessi ed agli importanti settori della filiera, dall'altro conferiscono autorevolezza e significativa credibilità al tutto». «Quello che serve - ha detto ancora Branda - è riuscire a mettere a sistema le migliori energie del territorio, oggi presenti in maniera significativa ma certamente non esaustiva, riuscendo a

fare squadra per dare vita e sostanza ad iniziative di respiro ampio e di medio lungo periodo».

Guidati e stimolati da Carlo Passera di Identità Golose, gli chef calabresi Luca ed Antonio Abbuzzino, Nicola Annunziata, Antonio Biafora, Nino Rossi e Riccardo Sculli, con il botanico Carmine Lupia, attraverso le loro storie, hanno saputo entrare nel vivo degli argomenti, parlando della loro esperienza diretta e di quello che serve fare per riuscire a far assurgere la Calabria ai livelli di eccellenza che merita.

Molto apprezzata la performance degli studenti dell'Istituto di Istruzione Superiore Mancini Tommasi guidati dalla dirigente Graziella Cammalleri e dal professore Carmelo Fabbriatore.

R. C.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218