

TERRITORI DI GUSTO

E SICUREZZA ALIMENTARE

Salute, qualità, tradizione e sostenibilità
nelle province di Frosinone e Latina



Le materie prime della Ciociaria

Vivo a Ceccano e da qui guardo alla cucina come a un modo concreto per raccontare la Ciociaria. Mi sono formato negli istituti alberghieri di Fiuggi e Cassino e ho lavorato nella ristorazione aeroportuale per compagnie internazionali. Ho avuto anche l'opportunità di portare la cucina italiana in Messico e Honduras. Queste esperienze mi hanno permesso di conoscere altre tradizioni, ma hanno rafforzato il mio interesse per le materie prime della nostra terra.

A Ceccano ho ricoperto la presidenza della Pro Loco e ho promosso iniziative legate alla gastronomia, alla cultura e ai giovani, tra cui un concorso di cucina rivolto agli studenti. Oggi, come presidente di Slow Food Frosinone, desidero continuare a dare spazio ai produttori, ai saperi locali e a una cucina capace di rispettare la stagionalità e l'origine degli ingredienti. Un prodotto del territorio acquista valore quando ne conosciamo la storia, il lavoro che c'è dietro e il percorso che compie prima di arrivare in tavola.

Per questo partecipo al seminario del 30 settembre all'Ara del Tufo, nell'ambito di "Territori di Gusto e Sicurezza Alimentare". Sarà un'occasione per parlare del legame tra scelte alimentari consapevoli, attenzione alla filiera e valorizzazione delle produzioni locali. Vorrei condividere soprattutto un'idea maturata nel mio lavoro:

TERRITORI DI GUSTO



E SICUREZZA ALIMENTARE

Salute, qualità, tradizione e sostenibilità
nelle province di Frosinone e Latina

usare i prodotti della propria terra per creare nuovi piatti è un modo per tenere vive le tradizioni e farle conoscere anche alle nuove generazioni.

Danilo Diana

Chef e Presidente di Slow Food Frosinone