

Fabio Ciambella vincitore di Divin Mangiando 2024



TARQUINIA (Viterbo)- Fabio Ciambella ha vinto il Divin Mangiando 2024, il concorso gastronomico per cuochi non professionisti, con la ricetta “La Tuscia nel mio piatto: dal Tirreno ai Cimini”. Ciambella ha avuto la maestria di conquistare l’intera giuria composta, oltre che dalla madrina della manifestazione Anna Moroni, dallo chef Salvo Cravero, dalla docente dell’Università degli studi della Tuscia Diana De Santis, dalla consigliera nazionale Fisar in rappresentanza della Camera di Commercio di Viterbo Rieti Anna Maria Olivieri, dall’agronoma Maria Laura Nespica, dall’avvocato Paolo Pirani, e, per la prima volta, da Anna Maria Pellegrino, presidente dell’Associazione Italiana Food Blogger e gastronomo.

La cerimonia di premiazione si è svolta il 24 agosto, a Tarquinia, nel chiostro di Palazzo Vitelleschi, nell’ambito del DiVino Etrusco. La serata, condotta da Anna Maria Pellegrino, è stata un viaggio nel mondo della cucina regionale, con particolare riguardo ai prodotti del territorio e alla tradizione culinaria tarquiniese. Ciambella, insieme a Gianluca Zagaria, tra i partecipanti di questa edizione, ha preparato a quattro mani la ricetta vincitrice. Il Divin Mangiando si conferma un’iniziativa molto apprezzata che vede crescere, anno dopo anno, le richieste d’iscrizione e la competenza dei concorrenti. Oltre a Ciambella e Zagaria, gli

altri iscritti sono stati Erica Bocchi, Lobna Bensouda, Barbara Pannariello, Pietro Sozzi e Barbara Rosati che, con le loro proposte originali e di qualità, hanno messo in seria difficoltà i giurati.

“Quello che accade alla sera è la festa conclusiva della gara gastronomica, il momento in cui, davanti a un pubblico, raccontiamo il concorso, facciamo conoscere sia i produttori che lo sostengono sia il progetto e i suoi sviluppi – afferma la cuoca Vittoria Tassoni, ideatrice e organizzatrice del Divin Mangiando -. Il cuore dell’iniziativa è invece ciò che avviene in cucina la mattina quando, in un clima di serenità e cordialità, i nostri cuochi non professionisti si mettono in gioco e realizzano i loro piatti. Per l’ottima riuscita della manifestazione di quest’anno, i miei ringraziamenti personali vanno anche all’amica e consulente di comunicazione e marketing Paola Sartori, che lavora con me dal 2019 per rendere questa gara gastronomica un vero e proprio progetto di promozione del territorio della Tuscia. Un sentito grazie va poi al Comune di Tarquinia, alla Pro loco Tarquinia e alle aziende che consentono da otto edizioni la realizzazione della manifestazione”.