

## PREMIO "DINO VILLANI" AL BOCCONOTTO BUCCI DI CASTEL FRENTANO

10 Gennaio 2019



CASTEL FRENTANO - Un prodotto d'eccellenza simbolo della tradizione, della provincia di Chieti e dell'intero Abruzzo: è il Bocconotto, un dolce sempre più amato e ricercato. Sabato 12 gennaio è una data speciale visto che la Bottega del Bocconotto di Castel Frentano sarà insignita del Premio Dino Villani, uno dei più importanti riconoscimenti, annualmente attribuiti dall'Accademia Italiana della Cucina, istituzione culturale della Repubblica Italiana che, da oltre 60 anni, contribuisce al mantenimento delle tradizioni enogastronomiche delle regioni

italiane.

La premiazione avverrà presso il Parco dei Priori a Fossacesia, alle ore 16,30 dove, per l'occasione, **Nicola D'Auria** il delegato di Chieti dell'Accademia, affiancato dal consigliere di presidenza, **Mimmo D'Alessio**, delegato onorario, consegneranno il Premio Dino Villani a **Claudia Bucci**, titolare della Bottega del Bocconotto di Castel Frentano.

Il Premio Dino Villani, dedicato alla memoria di uno dei fondatori dell'Accademia, 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.

“I premi accademici – spiega in una nota **Nicola D'Auria**, delegato di Chieti dell'Accademia Italiana della Cucina – costituiscono la testimonianza concreta dell'impegno della nostra Istituzione nel valorizzare quelle realtà che, sul territorio, rappresentano la più schietta interpretazione del genio locale, ed esprimono la capacità di essere emblema di una tradizione che si tramanda di generazione in generazione, espressione più genuina dell'Abruzzo a tavola”.

“Per me e tutto lo staff della Bottega, questo premio ha un grande valore e ci regala un'immensa soddisfazione – dice Claudia Bucci, proprietaria dell'attività di Castel Frentano – . Da anni portiamo avanti e tramandiamo la ricchezza gastronomica della nostra terra, lavorando con determinazione per garantire l'eccellenza sulla tavola. I nostri Bocconotti stanno uscendo dai confini regionali e questo autorevole riconoscimento darà nuovi stimoli per continuare su questa strada di successi”.