

N° 51 - Anno XVIII

Edizione Estate 2024

HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA

STAGIONALE - HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE ITALIA - LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA IPOTETTICA NAZIONALE - ANNO XVIII - N° 51 - EDIZIONE ESTATE 2024



ESTATE 2024

STAR DELLA RISTORAZIONE

Chef Giuseppe Mulargia del Ristorante Le Spighe



LO CHEF GIUSEPPE MULARGIA PREMIATO CON IL RICONO- SCIMENTO "CUCINA ITALIANA PER ROMA CAPITALE"

UN PREMIO CHE CELEBRA L'ECCELLENZA GASTRONOMICA NELLA CITTÀ ETERNA

Redazione HBM

Fonte info:

Ufficio Stampa
Travel
Marketing 2

La cerimonia di premiazione si è tenuta ieri 23 luglio 2024 presso la Sala della Protomoteca in Campidoglio. Alla cerimonia erano presenti la Presidente dell'Assemblea Capitolina, Svetlana Celli, e i dirigenti della Federazione Italiana Cuochi, a testimoniare l'importan-

za di questo evento per la città di Roma.

Il premio "Cucina Italiana per Roma Capitale" è un prestigioso riconoscimento che celebra l'eccellenza della cucina romana, rinomata a livello mondiale e permeata da tradizioni culinarie radicate in secoli di storia.

Lo Chef Giuseppe Mulargia, noto per

HOSPITALITY BUSINESS MANAGEMENT

Estate 2024

STAR DELLA RISTORAZIONE ■■■

la sua passione e dedizione alla cucina italiana, ha saputo interpretare e innovare le tradizioni culinarie del territorio. Romano del litorale, un'infanzia e una gavetta a Fiumicino ed esperienze in Costa Smeralda, è arrivato all'FH55 Grand Hotel Palatino più di 20 anni fa e vi si sente ormai a casa. Lo Chef propone piatti raffinati che valorizzano le materie prime fra accostamenti originali e stagionalità, con attenzione a tutto il territorio laziale e una grande predilezione per il mare. La sua abilità nel combinare ingredienti locali con tecniche moderne ha reso i suoi piatti non solo gustosi ma anche autentici rappresentanti della cultura gastronomica romana.

Lo Chef Mulargia ha espresso la sua gratitudine per questo riconoscimento, affermando: "Ricevere il premio 'Cucina Italiana per Roma Capitale' è stato un grande onore. Questo riconoscimento è il frutto di anni di lavoro e passione per la cucina del nostro territorio. Dedico questo premio a tutto il mio team, senza il quale nulla di questo sarebbe stato possibile".

Inoltre, Claudio Catani, Vice President Operations del Gruppo FH55 Hotels, ha dichiarato: "Siamo estremamente orgogliosi del riconoscimento conferito a Giuseppe Mulargia. La sua dedi-

zione e il suo impegno sono un esempio per tutti. Questo premio non solo celebra le sue capacità culinarie, ma anche il suo lavoro costante nel promuovere i prodotti locali e la tradizione gastronomica italiana che sono un punto fermo nella ristorazione del gruppo".

L'evento ha rappresentato una celebrazione della cucina italiana e di chef appassionati come Giuseppe Mulargia, confermando ancora una volta l'importanza della valorizzazione delle tradizioni gastronomiche del nostro territorio.



Grand Hotel Palatino
È un albergo 4 stelle, situato nel quartiere Monti, a ridosso dell'ampia zona archeologica che include Colosseo, Fori imperiali, Palatino, Circo Massimo, Celio e Terme di Caracalla. Dispone di diverse tipologie di camere che includono camere con vista sul Quirinale o sul Vittoriano, Junior Suite con terrazza privata nel Top Floor da dove godere di una splendida vista della città. Il Grand Hotel Palatino è completo di Centro Congressi, il Globo, con 5 sale, di cui una plenaria di 295 mq. Ideale per esposizioni, show room e meeting.



Nella foto da sinistra; Alessandro Circiello Presidente Federazione Italiana Cuochi Regione Lazio, Svedana Celli Presidente Assemblée Capitolina, Giuseppe Mulargia, Monica Lucarelli Assessora alle Attività Produttive e alle Pari Opportunità, Donato Savino Presidente Associazione Cuochi sezione Roma