

Caligiuri: "La Regione punta sulla dieta mediterranea"

Data: Invalid Date | Autore: Elisa Signoretti



CATANZARO, 13 MAGGIO 2014 - L'Assessore regionale alla Cultura Mario Caligiuri, nel commentare le iniziative della Regione Calabria al Salone del Libro di Torino, ha sottolineato che "la dieta mediterranea e' espressione di grande cultura. Non a caso abbiamo inteso sottolinearla con una serie di iniziative che anticipano il tema dell'Expo di Milano del prossimo anno".

Dopo la presentazione del libro sui vini di Calabria di Sarino Branda edito da Rubbettino e le descrizioni della dieta mediterranea degli scrittori calabresi Carmine Abate, Mimmo Gangemi e Vito Teti, sono approdati a Torino – è scritto in una nota dell'ufficio stampa della giunta regionale - gli chef Maurizio Sciarrone del "De Gustibus", Bruno De Francesco di "Zenzero" di Serra San Bruno e Salvatore Murano di "Max" di Ciro' Marina. "Soddisfazione ed emozione incredibile nel raccontare la nostra cucina ad una platea giovane cercando di educarli al mangiar bene in modo sano e genuino", ha detto Bruno De Francesco, che ha poi proseguito sostenendo che "la gioia di portare la Calabria, Serra San Bruno e il Consorzio della gastronomia calabrese di qualità "Assapori" al Salone del Libro di Torino è indescrivibile. Mi è piaciuto paragonare la cucina mediterranea ad un ridente paese dove c'è sempre il sole, ricco di vigneti e di orti coltivati da allegri contadini con le mani sporche di terra.

[MORE]

Ho descritto la mia cucina che vuole reinventare la tradizione usando sempre prodotti calabresi dai più semplici, acquistati al mercato, ai più ricercati. Abbinamenti naturali come le zuppe di legumi con baccalà a bassa temperatura e pomodori secchi, involtino di pasta brick con zucchine e bufala su crema di pachino sono i protagonisti della mia cucina senza mai dimenticare l'uso dell'eccellente olio calabrese". Per Salvatore Murano "amare un territorio significa viverlo e trasmetterlo agli altri. Ciò che evoca significa cultura che si traduce nelle molteplici espressioni dell'arte. E poi per amare la semplicità basta guardarsi intorno. E dalle mie parti la Magna Grecia ancora si respira nell'aria, nei

profumi del cibo, nel sapore dei vini Cirò, nel colore della sardella, nella croccantezza del pane di Cutro, nel gusto del latte della sciungata come nella delicatezza dei gamberetti appena pescati”.

“È stata una bellissima esperienza, raccontata a una platea di passanti curiosi, insegnanti e decine e decine di ragazzi calabresi e non solo” ha detto Maurizio Sciarrone, che ha poi sensibilizzato i ragazzi a cercare di limitare le loro presenze nei fast-food, in quanto quel tipo di alimentazione può creare danni irreparabili all’organismo. Sciarrone, che è stato considerato nel 2012 in una classifica, di un noto quotidiano, il primo chef emergente italiano, ha parlato del suo ristorante, di com’è nato e dei piatti molto semplici che prepara e che certe volte nascono nelle ultime ore di riposo, riprendendo la parte che ricorda dei suoi sogni. Maurizio ha quindi concluso: “I miei piatti nascono quasi esclusivamente del cuore ed in piccola parte dalla ragione. Gli accostamenti del pesce azzurro con le verdure, della spatola con i pomodorini e le melanzane e la mozzarella di bufala, delle alici con il finocchietto selvatico e la struncatura, del pesce spada con le mandorle i pistacchi, i calamari spillo con le favette, i totani con le patate e pomodori secchi sono piatti semplici ma venuti dal mio cuore e da quello di mia moglie Francesca, cuori calabresi, palmesi, pieni di amore e passione per questa bellissima e ruvida terra”.

(notizia segnalata da Ufficio stampa della Giunta)

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/caligiuri-la-regione-punta-sulla-dieta-mediterranea/65362>