Gli chef calabresi al Taormina Cooking Fest presentan i prodotti tipici della Regione

Data: 6 luglio 2018 | Autore: Redazione



CATANZARO 7 GIUGNO- Un nutrito gruppo di cuochi calabresi ha partecipato a Cibo Nostrum "festa della cucina italiana", che si è svolta nell'ambito di "Taormina Cooking Fest" che da ben sette anni riunisce un migliaio di cuochi di tutta Italia. Gli chef calabresi hanno rappresentato il variegato mondo della cucina regionale utilizzando i prodotti del nostro territorio, elaborando e proponendo piatti che hanno deliziato il palato di oltre 30.000 visitatori che si sono alternati ai vari banchi di degustazione.[MORE]

I cuochi, giovani e meno giovani, hanno proposto piatti che rappresentano un percorso enogastronomico importante del territorio calabrese evidenziando sia le proprie capacità professionali che le caratteristiche dei prodotti agro- alimentari calabresi. Gli chef PierLuigi Vacca e Isabella Messina si sono cimentati nell'elaborazione di polpette di baccalà con cipolla rossa di Tropea in salsa di datterino giallo, esaltando gli aromi e i sapori di un prodotto molto utilizzato nel nostro territorio come il baccalà accompagnato con la cipolla rossa di Tropea, riscoprendo così il gusto e lo straordinario colore del datterino giallo.

Lo chef De Luca Giovanni, insieme ai giovani allievi Carnovale Fabio e Lo Bianco Alessandro, ha

presentato il piatto rustico tradizionale cosiddetto "M'biulato", torta rustica salata, che richiama un piatto della tradizione contadina costituito da pane e companatico, imbottito di soppressata e formaggi tradizionali. Lo chef Denisa Congi, coadiuvato dal maestro Gustavo Congi, nonché padre dello chef, noto ristoratore silano, ha proposto un dolce chiamato "Dolce… e… mente al peperoncino" a base di cioccolato al peperoncino, esaltando le prelibatezze della nostra terra.

Caligiuri Luca, insieme a Giuseppe Macrì, ha proposto una "barchetta alle spezie con spuma di ricotta e filetto d'alici marinate e finocchietto selvatico". Gli chef Antonio Godino e Alessio Morello, adoperando la patata della Sila, hanno fatto degustare ai tanti consumatori una "crema di patate con cipolla di Tropea caramellata con crambel di pane alla ndujia", un altro straordinario prodotto che rappresenta la Calabria in tutto il mondo. Lo chef Rocco Agostino ha preparato un "filetto di suino nero su crema di ndujia" esaltando il gusto e l'aroma di questo suino allevato in ambienti aperti.

Soddisfatto il presidente dell'Urcc (Unione Regionale Cuochi Calabria) Francesco Corapi che sostiene l'importanza della veicolazione e la conoscenza delle eccellenze della nostra terra, e pertanto «ognuno di noi si deve impegnare nel nostro comparto a rappresentare al meglio la nostra Calabria». La manifestazione è stata ripresa, per la Calabria, da Anna Latelli, fotografa della Fic (Federazione Italiana Cuochi).

Lina Latelli Nucifero

Foto: Taormina Cooking Fest

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/gli-chef-calabresi-al-taormina-cooking-fest-presentan-i-prodotti-tipici-della-regione/107190