Inaugurazione seconda edizione della Scuola del "Morzello": valorizzazione di un piatto tipico e prospettive di sviluppo

Data: 11 maggio 2023 | Autore: Francesco Vallone



Il convegno inaugurale della seconda edizione della scuola del 'Morzello' e le prospettive di sviluppo per il territorio

Presso il Complesso Monumentale del San Giovanni, nei locali afferenti alla Scuola di Alta Formazione dell'Università *Magna Graecia*di Catanzaro, che ha concesso il Patrocinio unitamente al Comune di Catanzaro e alla Camera di Commercio di Catanzaro, Crotone e Vibo Valentia, si è svolto lo scorso venerdì 3 novembre il Convegno inaugurale della Seconda Edizione della Scuola di "morzello", piatto principe della cucina tipica della città di Catanzaro. L'evento, ideato e organizzato dall'Associazione "Antica Congrega Tre Colli" di Catanzaro, si pone come centrale per la promozione del suddetto piatto tipico, elemento fortemente identitario di una tradizione popolare antica.

Alla presenza dei rappresentanti Istituzionali, come il Sindaco - Prof. Nicola Fiorita, il Presidente del Consiglio Regionale - On. Filippo Mancuso, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria - On. Gianluca Gallo (da remoto) e il Presidente della Camera di Commercio di Catanzaro, Crotone e Vibo Valentia - Dott. Pietro Falbo, ha avuto dunque inizio una manifestazione con evidenti potenziali ricadute in termini di sviluppo e promozione per il territorio di riferimento della città di Catanzaro. Ciò, anche in virtù della presenza di tre esponenti particolarmente autorevoli nel settore del "cibo", come il

Dott. Luigi Scordamaglia – Consigliere Delegato di Filiera Italia, la Chef Nadia Christina Tappen e la giornalista *food&lifestyle* editor Margo Schachter.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/inaugurazione-seconda-edizione-della-scuola-del-morzello-valorizzazione-di-un-piatto-tipico-e-prospettive-di-sviluppo/136814