MorzellO'rey: la nuova stella della cucina catanzarese

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Ristoratori di Catanzaro abbracciano il 'MorzellO'rey' presentato dall'Antica Congrega Tre Colli.

A seguito di convocazione del Presidente dell'associazione**"Antica Congrega Tre Colli"** Francesco Bianco ed alla presenza di un gruppo di "congregari", si è svolta ieri - venerdì 29 settembre presso la Sala Giunta della Provincia di Catanzaro - una riunione con numerosi **ristoratori della città di Catanzaro**.

I ristoratori presenti, i quali abitualmente contemplano nel proprio menù l'Illustrissimo morzello, sono stati: "Genius Gastronomia", "Trattoria Talarico", "Morzelleria de' barracchi", "Trattoria Tipica Assettati e Mangia", "Slurperie Bistrot", "Ristorante Ceravolo", "Grill House". Dopo i ringraziamenti all'Amministrazione Provinciale di Catanzaro per l'ospitalità da parte del Presidente Bianco, ha avuto luogo la riunione, avente ad oggetto la***presentazione della nuova variante di "morzello", denominata "morzellO'rey", come riconoscimento nei confronti del nuovo associato onorario Massimo Palanca***, indimenticato campione giallorosso. A spiegare i dettagli e le ragioni di questa nuova variante è stato l'ex Presidente della suddetta associazione **Stefano Alcaro, ideatore del morzellO'rey,** il cui contenuto, da degustare rigorosamente nella**pitta tipica catanzarese, è costituito dalle patate e dai peperoni rossi fritti**.

Come dichiarato dall'ex Presidente Alcaro, "non si scopre oggi la bontà del connubio tra le patate e i peperoni rossi fritti, ma degustarli nella nostra pitta tipica assume un sapore particolare", non senza precisare che il vero principe della cucina tipica è **l'Illustrissimo**, che **rimane intoccabile e certamente ineguagliabile**.

Durante l'incontro, sono state evidenziate quindi le potenzialità di un piatto, capace di avvicinare alle tipicità della nostra gastronomia tutto un mondo non particolarmente aduso alla degustazione di cibi aventi ingredienti di origine animale. Peraltro, l'oggettivo basso costo di una simile pietanza può anche stimolare un dato mondo giovanile verso un piatto di sana genuinità, più facilmente annoverabile come street food.

E' seguito un proficuo confronto, durante il quale tutti gli operatori presenti hanno accolto l'idea con particolare favore, affermando che il morzellO'rey sarà inserito nei loro rispettivi menù, magari anche come entrée, rispetto al celebre Illustrissimo.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/morzellorey-la-nuova-stella-della-cucina-catanzarese/136226