Profondo Food, Il Morzello catanzarese ha sfidato il lampredotto toscano ed il soffritto irpino

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



TORINO 26 SETTEMBRE 2016 –Profondo Food apre il quarto appuntamento del Salone del Gusto con una giornata dedicata a Rosso Calabria, brand promosso per valorizzare il patrimonio di cui la regione dispone. Un'idea nata all'inizio come omaggio alle preziose varietà a bacca scura sinonimo di alta qualità, storia e innovazione enologica e che, oggi, vuole rappresentare tutte le eccellenze calabresi, nate dalla passione dei produttori. Terra e prodotti che raccontano la storia di una regione che proprio partendo dal suo territorio rilancia l'economia. Rosso Calabria simboleggia alcune produzioni tipiche rosse: il peperoncino, la 'nduja, la cipolla di Tropea, i pomodori e, naturalmente, i caratteristici vini che qualificano la produzione calabrese.[MORE]

La giornata è iniziata con un aperitivo al cedro e peperoncino a suon di musica con il concerto di Sasà Calabrese «Il Passo e l'Incanto», omaggio a Gianmaria Testa. Con la partecipazione di Paola Farinetti. Il cuoco Luigi Lepore ha poi illustrato il pomodorino siccagno che cresce in territori ricchi di potassio e dal clima molto caldo, da qui il loro gusto particolarmente dolce. In tavola: sfere di ricotta con acqua di pomodoro al forno. Rosso come i salumi, è il titolo del laboratorio con Alberto Carpino, Responsabile Presìdi Slow Food Calabria e Carmelo Salvino, Dirigente Generale, Dipartimento Agricoltura Regione Calabria. Salumi ricchi di omega 3 e senza alcun tipo di conservanti. Nel corso del laboratorio è stato sottolineato come si sta cercando di recuperare una razza autoctona come il suino nero di Calabria. In particolare sono stati presentati al folto pubblico presente il Gammune di Belmonte e il Capicollo Azze Anca dell'area grecanica reggina.

"Come Regione Calabria e come Dipartimento – ha commentato il Direttore Generale del

Dipartimento Agricoltura Carmelo Salvino – siamo impegnati fortemente per far conoscere i nostri prodotti. La nostra presenza al Salone del Gusto è dettata proprio dalla forte volontà di promuovere i nostri prodotti, ma anche la stessa Calabria, una terra generosa, ospitale e ricca di tradizione. Vogliamo sostenere gli allevatori e i produttori – ha precisato – e attraverso il PSR, con la misura relativa al benessere animale, sosteniamo gli allevamenti di qualità, al fine di garantire prodotti eccellenti.

“Benessere rurale, sviluppo turistico e la Calabria che verrà”, dal cuore del Mediterraneo parte infatti la promozione delle eccellenze rurali calabresi. Un incontro promosso dal PSR Calabria 2014-2020 che ha visto come relatori: Cinzia Scaffidi, vice Presidente Slow Food Italia, Francesco Esposito di AssoGal Calabria, Domenico Pappaterra Presidente del Parco del Pollino, Mario Grillo di Fattorie aperte, Carmelo Salvino, Dirigente Generale, Dipartimento Agricoltura Regione Calabria e Alessandro Zanfino Autorità di Gestione PSR Calabria.

"La Regione Calabria sta puntando moltissimo sul connubio tra turismo, beni culturali e sistema agroalimentare - ha affermato Salvino – Tre elementi che possono fare la differenza; lo abbiamo sperimentato ad Expo e anche oggi a Slow Food. Lo stiamo facendo, mettendo in sinergia i diversi strumenti di programmazione che abbiamo: da un lato c’è il PSR, dall’altro il Por Calabria. E proprio sulle aree interne e vocate all’agricoltura che produce cibi di altissima qualità, noi dobbiamo creare servizi di natura sociale. Se vogliamo che i cittadini rimangano i quei territori devono avere le condizioni sociali per farlo e non possono mancare i servizi. Il Fondo sociale europeo attraverso il FESR finanzierà questi interventi per favorire gli insediamenti urbani e lo farà anche il PSR sostenendo l’agricoltura. Il PSR è composto da tantissime misure: una in particolare riserva premi alle superfici che sono collocate in aree svantaggiate. Abbiamo appena pubblicato la graduatoria degli aventi diritto: sono in circa 15mila che hanno fatto domanda, una grande risposta dal territorio”.

"Il PSR - ha aggiunto l’Autorità di Gestione Zanfino - ha il compito strategico di lanciare un'immagine nuova della Calabria, come è avvenuto a Terra Madre Salone del Gusto. Un'immagine che non deve basarsi solo sui prodotti agricoli, per altro straordinari, ma anche sulla ricchezza delle nostre aree rurali e delle aree montane. Con le risorse del PSR daremo particolare spazio alla diversificazione in agricoltura: fattorie didattiche, fattorie sociali, agriturismi, artigianato e servizi di base per le popolazioni delle zone rurali, al fine di combattere lo spopolamento ed attirare flussi turistici".

Il pomeriggio è proseguito sempre all’insegna del rosso: Il Morzello catanzarese ha sfidato il lampredotto toscano ed il soffritto irpino. Con Nicola Fiorita di Slow Food Calabria e Rino Silvestro Slow Food Napoli.
Il bianco ed il rosso: mozzarella e peperoncino: degustazione di mozzarella e formaggi di Mario Grillo di Fattorie aperte, abbinati a confetture di peperoncino.

Alle 20 due protagonisti d’eccellenza: gaglioppo e magliocco. Degustazione vini rossi con Gennaro Convertini del Dipartimento Agricoltura Regione Calabria e Matteo Gallello giornalista Porthos.
Per la cena Luigi Lepore ha cucinato l’uovo alla diavola.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/profondo-food-il-morzello-catanzarese-ha-sfidato-il-lampredotto-toscano-ed-il-soffritto-irpino/91612