

Sfida tra chef calabresi e laziali a "Dieta Mediterranea. Patrimonio mondiale dell'Unesco"

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



ROMA - E' finita con un ex equo l'attesa sfida tra gli chef calabresi e laziali che si è svolta ieri sera nella splendida cornice di Palazzo Rospigliosi. L'iniziativa dal titolo "Dieta Mediterranea. Patrimonio mondiale dell'Unesco" è stata organizzata dall'associazione "Brutium - Calabresi nel mondo" presieduta da Gemma Gesualdi, in collaborazione con Publiglobe Srl. Duplice l'obiettivo della serata, l'incontro tra due culture molto importanti nella Capitale e la raccolta fondi a favore della ricostruzione della chiesa di San Francesco di Paola a Roma. [MORE]

Arte, tradizioni culinarie e solidarietà sono stati gli ingredienti fondamentali di una serata di successo che ha vantato la partecipazione di numerosi personaggi del mondo dello spettacolo, dell'imprenditoria e delle istituzioni. Molto soddisfatta la presidente Gesualdi per l'ottima riuscita dell'evento che ha registrato il tutto esaurito e per l'impeccabile lavoro della Publiglobe che ha garantito il perfetto funzionamento di ogni momento. Abbiamo pensato che sarebbe stato bello mettere a confronto le tradizioni culinarie di Lazio e Calabria due regioni ormai sono molto vicine ha dichiarato la presidente Brutium-e ci è subito venuta in mente una gara tra chef. L'idea è piaciuta a molti e così abbiamo deciso di unire all'aspetto enogastronomico e ludico la solidarietà. Il ricavato della serata, infatti, andrà a favore della ricostruzione della chiesa di San Francesco di Paola a Roma, un bene prezioso che si sta perdendo e che necessita di un immediato restauro prima che

vada perduto. Sarà un primo mattoncino al quale se ne aggiungeranno altri. L'associazione Butium, infatti, ha deciso di devolvere alla causa di Padre Marinelli i fondi ricavati in tutte le manifestazioni che seguiranno. La giuria che ha assaggiato e valutato i piatti preparati dai cuochi laziali e calabresi (Per il Lazio c'erano Riccardo e Loretta Mancinelli, Loredana Santarelli, Flavio De Maio e Massimiliano Mariola mentre per la Calabria Nicola Aprile, Massaro Alfonso, Maurizio Foliaro e Franca Daffinà) è stata presieduta dal consigliere provinciale Nicola Galloro e composta da Marta Flavi, Manuel De Sica, Padre Marinelli, Donna Assunta Almirante, David Granieri, Domenico Naccari, Federico Coccia, Alfredo Antoniozzi, Saverio Vallone, Cristina Giannetti, Marcello Vitale, Marco Siclari e Mirella Taranto. I laziali hanno attaccato con la Coratella di Abacchio e carciofi, mentre la Calabria ha risposto con la parmigiana di zucca e provola. Nei primi invece, i giurati hanno dovuto scegliere tra Fileja con stoccafisso e broccolo verde (Calabria) e Mezze maniche alla Coda (Lazio), per arrivare ai secondi, Involtino di spada con riduzione di vino rosso, liquirizia e cipolla rossa di Tropea (Calabria) contro Polpette di bollito misto e misticanza. Infine, il dolce: Tiramisù al bicchiere (Lazio) contro Ravioli fritti con glassa al limone (Calabria). Tutti piatti prelibati che hanno saputo coniugare l'aspetto gli ingredienti delle tradizioni regionali con l'innovazione e che hanno letteralmente conquistato i partecipanti, costretti a decretare come verdetto finale un meritato pareggio. Premianti con targhe ricordo e medaglie, gli chef hanno ringraziato l'associazione Brutium e la Publiglobe per aver dato loro l'occasione di mettere a servizio di una serata particolare a scopo benefico la passione per il proprio lavoro. La prima associazione nata a Roma per raccogliere i calabresi nel mondo, per il futuro, ha già in mente altri appuntamenti di rilievo, in linea con il principio ispiratore del suo fondatore Gesualdi che ha lasciato le redini del movimento alla figlia Gemma. Continueremo con iniziative che servano a raccogliere i calabresi lontani dalla loro terra ha concluso il presidente dei Calabresi nel mondo ed allo stesso tempo a fare del bene nel territorio in cui vivono e operano. Il legame con Roma e i romani è ormai molto forte.