Vinitaly 2018: le ricette calabresi protagoniste a Sol&Agrifood

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Partenza col botto per la tre giorni di appuntamenti con i prodotti tipici e la cucina calabrese nello spazio Sol&Agrifood all'interno della 52esima edizione di Vinitaly (Pad. C, stand B11).

Alle 12, davanti a un pubblico interessato e con l'acquolina in bocca, lo chef Carmelo Fabbricatore, presidente della Federazione italiana cuochi di Cosenza, ha cucinato la "Struncatura con Spada dello stretto e Nduja di Spilinga", mentre lo scrittore e giornalista gastronomico Martino Ragusa ha raccontato il processo produttivo e aneddoti dei filetti di peperoncino al tonno di Pizzo Calabro. [MORE]

Alle 15:30 seconda esibizione ai fornelli con i "Cavatelli con ragù di pancetta di suino nero al Pecorino crotonese Dop" e la descrizione della Cipolla rossa di Tropea e dell'olio extravergine di varietà sinopolese. Durante lo show cooking "incursione" tra i fornelli di Fede e Tinto, conduttori su Radio 2 della trasmissione radiofonica Decanter, che hanno parlato delle qualità di cibi e vini calabresi. Poco dopo visita a sorpresa del presidente della Regione Mario Oliverio che ha dichiarato: «Fino a qualche anno fa la cucina calabrese era considerata dagli stessi calabresi povera e casalinga, ma oggi c'è stata una notevole rivalutazione dei piatti tipici, anche per l'interesse e la visibilità data alle nostre ricette da chef di fama internazionale. I produttori calabresi si stanno impegnando per esaltare le qualità dei nostri prodotti e i risultati cominciano a vedersi».

Questo il programma di domani, lunedì 16
Alle 11 allo stand B11 si andrà alla scoperta dei profumi e dei sapori della Sila con la ricetta "Fusilli al ferretto al ragù di salsiccia di nero e porcini silani". Il focus sul prodotto sarà dedicato ai salumi di nero con pane ai fichi del cosentino e ai funghi porcini sott'olio.

Dalle 14:30 alle 16 nell’agorà del padiglione C degustazioni di cedro e bergamotto.
Sempre alle 16, allo stand B11 tributo a Catanzaro e Lamezia Terme con il piatto “Lagana e ceci con olio extravergine di Carolea Dop Lamezia”, mentre i prodotti raccontati saranno il Pecorino del Monte Poro con confettura di Cipolla rossa di Tropea e i filetti di melanzane della Piana alla scapece.

Per tutta la durata di Vinitaly allo stand B11 le 18 aziende scelte per rappresentare le tipicità calabresi esporranno i loro prodotti e i titolari (o i loro rappresentanti) saranno a disposizione per incontri commerciali.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/vinitaly-2018-le-ricette-calabresi-protagoniste-a-solagrifood/106157