

# Condotta SLOW FOOD COASTAL, la chef Axosn catapultata nei sapori calabresi



Santoria AXSON, delegata della **Condotta SLOW FOOD COASTAL** con sede a **BRUNSWIK, in GEORGIA (USA)**, ha avuto modo di incontrare persone e storie che la hanno fatto innamorare di saperi e sapori autentici, convincendola a proseguire il viaggio fino a CIVITA, nel POLLINO calabrese.

Con un obiettivo: scoprire e vivere in prima persona l'esperienza sensoriale ed emozionale che piatti locali e ricette della memoria avrebbero suscitato in lei.

Così come è accaduto. Ecco la CALABRIA che emoziona attraverso il patrimonio paesaggistico ed enogastronomico vissuto e condiviso come marcatore identitario distintivo, l'unico capace di attrarre, emozionare e far ritornare il viaggiatore contemporaneo.

Ad incontrarla è stato il Fiduciario della Condotta **POLLINO SIBARITIDE ARBERIA Lenin MONTESANTO** che portando i saluti ed il benvenuto di tutti i soci del Convivium, su iniziativa del patron dell'**AGORÀ** di CIVITA **Francesco NICOLETTI**, si è confrontato con la speciale ospite, socia Slow Food USA.

Un'esperienza, quella di **SANTORIA** – anticipa il Fiduciario – che potrebbe diventare presto un **progetto della Condotta, più grande e articolato, di accoglienza diffusa per giovani aspiranti chef e gastronomi da tutto il mondo ospitati da**

tutta la grande rete di ristoratori, osterie e piccoli produttori del vasto territorio del sodalizio territoriale. La tappa al **SALONE DEL GUSTO** di TORINO è stata la prima volta in Italia di **SANTORIA**. Qui, visitando per caso lo stand della CALABRIA, ha avuto modo di confrontarsi sulla cucina identitaria, sua materia di studio e ricerca, con lo staff di **AGORÀ**, storico riferimento gastronomico di **CIVITA**, specializzato nella produzione di salumi. **SANTORIA** si è letteralmente fidata e affidata a loro, raggiungendoli subito dopo in Calabria, dopo aver concluso l'esperienza torinese.

Accolta nel borgo del Pollino la giovane personal chef americana ha avuto modo di essere seguita e accompagnata nella sua full immersion nella cultura, nel terroir e nell'identità regionali dai titolari **Francesco NICOLETTI** e sua moglie **ISABELLA**, dallo chef **Antonio CARBONE** e dall'aiutante cuoco **Pasquale GATTO**, dal maître **Michele GATTO** e da **Laura PAGLIARO** che si occupa del servizio in sala, da **Giuseppe COSENZA** e **Giovanni BELLUSCI**, addetti alla commercializzazione di **AGORÀ** ed incontrati al SALONE insieme a **NICOLETTI**. Poco importa se **SANTORIA** parlava solo inglese: per comunicare e farsi capire è prevalso il linguaggio universale del cibo, del ritorno e dell'amore per la terra.

Ospitalità, peperoni, peperoncino, spezie, semplicità e soprattutto purezza dei piatti, con l'amore e l'energia che trapelano lungo la filiera, dall'artigiano della terra a chi sceglie e trasforma quel prodotto, **la qualità del cibo buono, pulito e giusto per tutti.**

Sono stati, questi, gli ingredienti che hanno di più colpito ed impreziosito l'esperienza della Chef che ha rimandato di giorno in giorno la sua partenza, fino a decidere di rimanere a **CIVITA** sfruttando quasi tutti e 30 i giorni del suo visto turistico per l'Italia. – L'ambizione di **SANTORIA**, che è anche una personal chef della rete **PEARLS of LACHELLE** – Residential dining & Catering service, è ora quella di aprire un proprio ristorante in USA e proporre ai suoi ospiti prodotti e ricette

scoperte qui in **CALABRIA**.

Dove ritornerà presto con sua figlia, per far vivere anche a lei questa esperienza straordinaria che ha segnato – ha chiosato confrontandosi con il Fiduciario – un importante e profondo cambiamento culturale e di ritmi di vita, in pieno spirito e mission Slow Food.