

Al via Identità Golose Milano 2018: la Calabria è “Regione Ospite”



Il Presidente della Regione Calabria **Mario Oliverio** parteciperà domani alla giornata di apertura della XIV edizione di “**Identità Golose**”, in programma al Centro Congressi di Milano dal 3 al 5 marzo, uno dei più importanti eventi dedicati all’alta cucina italiana in cui la Calabria è quest’anno la “**Regione Ospite**”.

Con oltre 16.000 presenze complessive, tra invitati, espositori e operatori del settore e punte di 6 mila visitatori al giorno, la manifestazione è una vetrina molto importante per il brand Calabria. La Regione, che ha deciso di puntare concretamente su un evento dalle ricadute di immagine così grandi non solo per la gastronomia calabrese ma più complessivamente per la promozione turistica dei suoi territori, avrà a disposizione un intero spazio espositivo attrezzato per realizzare attività specifiche di degustazione e promuovere i prodotti agroalimentari.

Nello stand della Calabria si susseguiranno durante la tre giorni di Milano presentazioni e degustazioni di prodotti e frutti tipici con gli chef **Armando e Maurizio Sciarrone** del ristorante “**De Gustibus**” di Palmi, **Serafina Sondra Arena** del ristorante “**La figlia di Annibale**” di Crotona, **Salvatore Murano** della Trattoria-Enoteca “**Max**” di Cirò Marina, **Gianni Palo** del ristorante “**lapprodo**” di Vibo Valentia Marina e

Natale Pallone del ristorante **“Ruris”** di Isola Capo Rizzuto.

Lo storytelling sulle produzioni di qualità avverrà in due distinti momenti dedicati alla stampa specializzata di settore. Si tratta dei focus **“Identità di Calabria: sorsi di vino”** con il direttore dell’Enoteca regionale della Calabria Gennaro Convertini e **“Identità di Calabria: prodotti e frutti”** con esperti, la Responsabile dell’Internazionalizzazione della Regione Calabria Gina Aquino e la presidente del Consorzio Assapori Concetta Greco.

In apertura, domani, nella sala auditorium: **“La Calabria e i suoi chef”**. Dalle ore 10:30 Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli – Crotone), Luca Abbruzzino (Antonio Abbruzzino, Catanzaro); Anthony Genovese (Il Pagliaccio, Roma) e Francesco Mazzei (Sartoria, Londra) realizzeranno in tempo reale le loro ultime creazioni gastronomiche per una platea composta da chef, ristoratori, operatori del settore, giornalisti italiani e internazionali, appassionati e **“foodies”**.

A seguire il programma completo dello stand della Regione Calabria a Identità Golose 2018.

Sabato 3 marzo, Stand Regione Calabria, ore 13,45: Pasta e patate della nonna, Chef Serafina Sondra Arena, Ristorante **“La figlia di Annibale”** – Crotone.

Ore 14,15: Struncatura con alici, Chef Armando e Maurizio Sciarrone, Ristorante **“De Gustibus”**-Palmi.

Ore 17,00, Sala Gialla: Identità di Calabria, sorsi di vino con Gennaro Convertini, Direttore Enoteca regionale della Calabria e piccole degustazioni a cura degli chef Serafina Sondra Arena, Salvatore Murano, Armando e Maurizio Sciarrone: sgombro a vapore con cipolla rossa di Tropea e Crostone contadino: soppressata, pecorino del Monte Poro, cipolla rossa di Tropea e liquirizia.

Domenica 4 marzo, Stand Regione Calabria, ore 11:30: Da Krimisa a Kroton, la tijedda delicata con nduja croccante,

Chef Salvatore Murano Trattoria "Max" – Cirò Marina.

Ore 13,30: Linguine al battuto di alici, Chef Serafina Sondra Arena, Ristorante "La figlia di Annibale" – Crotone.

Ore 14,30: Merluzzo ai profumi mediterranei, Chef Gianni Palo, Ristorante "lapprodo" – Vibo Valentia Marina.

Lunedì 5 marzo, ore 11,00: Identità di Calabria. Prodotti e frutti.

Colazione salata con confettura di cipolle rosse di Tropea – Caciocavallo Silano con fichi dottati – Insalatina di cedro e pecorino Crotonese – Bocconcini di salsiccia – Sorbetto di liquirizia – Crema di clementine e croccante di torrone di Bagnara a cura degli chef Salvatore Murano, Natale Pallone, Gianni Palo con Concetta Greco (Presidente Consorzio Assapori)

Ore 13,30, Stand Regione Calabria: Paccheri 'nduja, maionese di cavolfiore e caciocavallo di Ciminà, Chef Gianni Palo Ristorante "lapprodo" – Vibo Valentia Marina

Ore 14,30: Riso della Piana di Sibari con fiori di zucca e gamberi,

Chef Natale Pallone, Ristorante "Ruris" – Isola Capo Rizzuto.