

Assapori, rinnova il Cda. Concetta Greco riconfermata alla guida del Consorzio



“La qualità dell’accoglienza e della ristorazione sono tra i biglietti da visita più importanti per la Calabria di oggi. C’è necessità di diffondere in maniera corale una narrazione positiva che sia capace di diventare patrimonio collettivo, in grado di riuscire a coniugare cibo e cultura, tradizione e innovazione, senso dell’ospitalità e gusto per la convivialità».

Lo dichiara **Concetta Greco**, appena riconfermata alla guida del **Consorzio di qualità della ristorazione calabrese ASSAPORI**, nel corso dell’assemblea dei soci che ha provveduto a rinnovare il Consiglio di Amministrazione. Ne fanno parte Fulvio Dato del ristorante Taverna Kerkira a Bagnara Calabria, Marco Ferrini di Calabria al Cubo in Nocera Terinese, Denise Miglietti del ristorante La Tavernetta di Camigliatello Silano, il Vice presidente Salvatore Murano della Trattoria Max di Cirò Marina, Maurizio Sciarrone del De Gustibus di Palmi, Francesco Sculli del ristorante Gambero Rosso di Marina di Gioiosa Ionica. Completano la rete del Consorzio Assapori i titolari dei ristoranti Annibale e la figlia di Annibale a Crotona, La Locanda di Alia di Castrovillari, Il Simposio a Roma, L’Approdo di Vibo Valentia, Lido Sabbie d’Oro di Belvedere Marittimo, L’Aragosta di Nocera Terinese, Ruris ad Isola Capo Rizzuto, Zenzero di Serra San Bruno.

“Siamo impegnati quotidianamente in una azione di promozione, valorizzazione e sostegno del territorio e delle sue peculiarità. **Il cibo interessa molte dimensioni del nostro essere** civiltà moderna: l'identità, la cultura, la memoria, la sostenibilità, la biodiversità, la salute.

L'attenzione verso la nostra regione è in aumento – continua la presidente del Consorzio Assapori – a conferma di una offerta di ristorazione di qualità che sta crescendo in maniera costante e significativa.

Una forma di interesse percepito che si sta configurando sempre più come uno degli attrattori più importanti della nostra regione, tanto per i turisti che per i viaggiatori appassionati del buono e della qualità di cui è portatrice la nostra filiera dell'enogastronomia, forte alle tradizioni ed attenta alle specificità dei territori”.