

# Calabryando, terza edizione. Al Piro Piro di Reggio Calabria serata evento sulla Calabria migliore



Si scaldano i motori di un evento entrato ormai nei cuori di tanti. Grandi aziende e realtà calabresi, l'approccio propositivo alla comunicazione e la cena stellata con i prodotti identitari della nostra tavola. Un talk informale e frizzante, divanetti affacciati sul mare dello Stretto e la Calabria che si racconta. È questa la sintesi di "Calabryando", l'evento sulla Calabria più bella giunto alla sua terza edizione. Location d'eccezione, ancora una volta, è il "Piro Piro" a Reggio Calabria, inserito ultimamente nella "Guida ai migliori beach club d'Italia". La data? Martedì 25 giugno, dalle 18:30.

L'evento prevede una cena a quattro mani tra lo chef Marco Maltese e lo chef Christian Balzo del ristorante, Stella Michelin, "Piano 35" di Torino ed anche quest'anno è organizzato in collaborazione con Velier, azienda leader nella distribuzione del "bere di qualità".

I sapori dei nostri prodotti, gli esempi eccellenti del territorio, la necessità di riscrivere in parte la narrativa della nostra terra, i riflettori della comunicazione locale e nazionale, quindi imprenditori, produttori, giornalisti e digital creators, tutto questo al "Piro Piro" di Reggio Calabria per colloquiare sulla crescita più che evidente, enogastronomica e non solo, di una terra come la Calabria.

Chi sono, in questa edizione, gli interlocutori scelti? I fichi di Belmonte con Dino Colavolpe; il riso della Piana di

Sibari con Magisa, acronimo delle giovani sorelle Maria, Giusi e Sara; il pesce stocco di Mammola di Alagna & Spanò; il fagiolo poverello di Mormanno con Teresa Maradei; "Bob Alchimia a Spicchi" con Roberto e Anna in fermento per il prossimo "Bob Fest"; la Catasta del Pollino, un esempio da seguire, con Giovanni Gagliardi in rappresentanza; Emilio Leo dello storico lanificio di Soveria Mannelli, antica fabbrica tessile.

E poi, ancora, Giacomo Triglia reggino doc e regista dei videoclip di Jovanotti, Levante, Dolce e Gabbana solo per citarne qualcuno; Noemi Evoli per il parco nazionale dell'Aspromonte, Noemi Guzzo per il parco nazionale della Sila e Simona Lo Bianco direttore Fai per i Giganti della Sila, donne straordinarie dei nostri boschi.

E per non farci mancare nulla, il neo super premiato gelato di Reggio Calabria con "Cesare" e Davide De Stefano; le meravigliose terracotte di Gerocarne con Vitaliano Papillo a raccontarle e il sugo alla "Corte d'Assise" della Cascina di Roccella Jonica come esempio di prodotto che diventa identità.

"La volontà è anche quella di promuovere una comunicazione sinergica, positiva e propositiva della Calabria che può dire a gran voce la sua in quanto terra di grandi eccellenze. E lo faremo ascoltando e raccontando le esperienze degli ospiti presenti", dicono gli organizzatori. Nelle prime due edizioni, le parole d'ordine sono state "positività", "contaminazione", "opportunità", "inclusione". Ed ora?

Ragionamenti ad alta voce, insomma, su un palcoscenico a fior d'acqua dove alle parole seguiranno i piatti di un menù sorprendente sapientemente abbinati ai cocktail dei bartender del Piro Piro. Avviso a latere, i posti per la cena sono limitati.

Un evento unico, dove non mancheranno sorprese! Sono pronti a scommetterci il direttore Domenico Bellantonio e l'impeccabile Laura Saraceno che guidano con professionalità uno dei lidi più belli sul lungomare più bello d'Italia, e Giovanna Pizzi, giornalista enogastronomica che, da anni, cerca di narrare una terra strapiena di qualità e diversità.