

Convivium POLLINO SIBARITIDE ARBERIA esalta le eccellenze calabresi



Da SARACENA a ROSE, da PLATACI a ROSETO CAPO SPULICO, da MONTALTO UFFUGO a CORIGLIANO ROSSANO, da VACCARIZZO ALBANESE a BELVEDERE SPINELLO, da CATANZARO a TARSIA, da COSENZA a CAMIGLIATELLO SILANO. La migliore espressione dell'enogastronomia e dello street food sarà presente DOMENICA 9 DICEMBRE, ad ACRI dalle ORE 19,30, all'interno della SALA delle COLONNE ed all'ingresso di Palazzo SANSEVERINO FALCONE, nel Centro Storico della Città del Santo Angelo. L'apertura degli stand dopo il **1° FORUM REGIONALE DEL RITORNO ALLA TERRA ED ALL'ENTROTERRA** che partirà alle ORE 16.

È quanto fanno sapere il **Fiduciario Lenin MONTESANTO** ed il **Segretario Cesare Anselmi** sottolineando il successo di adesioni che continuano a pervenire sia per intervenire al Forum sia per partecipare a quello che si annuncia come uno dei più grandi momenti dedicati alle eccellenze territoriali ed ai piccoli produttori dell'enogastronomia calabrese, promosso dal **Convivium POLLINO SIBARITIDE ARBERIA**.

Sono oggi già più di 50 le aziende che hanno aderito e che saranno presenti. Tra le altre il **Panificio SPOSATO**, **BIOSMURRA**, **DE ALCHEMIA**, **BARBIERI Group**, **LA PASTA DELLA NONNA**, l'azienda agricola **Pietro GODINO**, il ristorante **IL CACCIATORE**, **I FICHI GARRITANO 1908 COSENZA**, **TERRE DI VITA**, la Mieleria **SPOSATO**, **LA LANTERNA di DIOGENE**, l'azienda

agricola **COFONE**, l'ortofrutta **SILVESTRI CELANO**, **TERRE BIZANTINE**, **NATURAMED**, **BRUZIA LUMACHE**, **CASEIFICIO OLIVERIO**, **Mattia VANGERI**, **LUMACA AUSONIA**, **TURANO**, apicoltura **Francesco GACCIONE**, **SUINO NERO DI CALABRIA**, **LE COCCOLE DEL BOSCO**, **PASTICCERI REDA**, **LE CONCHE**, **VINI ACRONEO**, **SWEET GATE**, **VUONO**, **CARAVETTA**, l'azienda agricola **Rossella STAMATI**, **TAGLIAFERRI DAL 1900**, **BUFALÀ**, **LA BOTTEGA DEL GUSTO**, **ASSAPORALÌ**, **DON MILANI**, **'A MAGARA**, **AMARO 7 COLLI**.

Insieme a loro ci saranno anche gli studenti dell'**IPSIA - ITIS**, l'istituto per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con la proposta enogastronomica dedicata anche alle erbe officinali calabresi. Ad accogliere i numerosi ospiti attesi all'evento, insieme allo staff, ci saranno anche le studentesse dell'Istituto **FALCONE** di **ACRI** che insieme ai gadget della Condotta, al materiale informativo **Slow Food** ed i questionari sulla consapevolezza del consumatore consegneranno anche le piantine del Centro Storico e del Palazzo realizzate dal progetto **NOSTOS**, tra i partner dell'evento con **OTTO TORRI SULLO JONIO**.

La grande giornata **Slow Food** è patrocinata dalla **REGIONE CALABRIA**, dal **PARCO NAZIONALE DELLA SILA**, dalla **Provincia di COSENZA** dall'associazione nazionale della **CITTÀ DELL'OLIO**, dal coordinamento calabrese delle **CITTÀ DEL VINO** e promosso in partnership con il progetto nazionale **ITALIA CHE CAMBIA**, il **MUSEO ARTE CONTEMPORANEA ACRI (MACA)**, il Museo del fungo liofilizzato, dalla **FONDAZIONE VINCENZO PADULA**, dall'Associazione **ACRI SOGNA**, dalle **Condotte Slow Food di CROTONE e di TIRANA in Albania**, dalla **Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) Calabria Nord**, da **Coldiretti Calabria** e da **Confagricoltura Provincia di Cosenza** e dall'Istituto **Comprensivo Vincenzo PADULA**.