

Corigliano Rossano protagonista con Biosmurra e Slow Food



Cucina gourmet e beneficenza, CORIGLIANO ROSSANO protagonista con BIOSMURRA, tra i migliori esempi di ritorno alla terra della rete dei produttori d'eccellenza del Convivium SLOW FOOD POLLINO SIBARITIDE ARBERIA, a FESTA A VICO 2018, l'evento promosso dallo chef bistellato Gennaro ESPOSITO sulla costiera sorrentina.

MANIMA, fusione di mani e anima. È, questo, il tema della 16esima edizione della kermesse che nei giorni scorsi è stata ospitata a VICO EQUENSE, prestigiosa location trasformata per l'occasione in un'autentica cucina a cielo aperto, punto di incontro per cuochi emergenti e chef stellati da una parte; e produzioni di qualità, provenienti da ben 13 regioni italiane, dall'altra.

Il ricavato, 270 MILA EURO, è stato devoluto in beneficenza.

Sono stati coinvolti ben 100 esercizi commerciali, tra botteghe artigiane, edicole, farmacie, giardini e palazzi aperti per l'occasione, dove sostare e assaggiare le delizie cucinate al momento dai rinomati chef ospiti di ESPOSITO, tra cui anche **Carlo CRACCO, Massimo BOTTURA e Antonino CANNAVACCIUOLO.**

L'obiettivo sotteso all'evento era quello di creare alleanze

tra chef ed artigiani della terra.



BIOSMURRA, tra le aziende chiamate a rappresentare la **CALABRIA**, è stata segnalata agli organizzatori del prestigioso evento dalla giovane **Caterina CERAUDO**, chef donna 2017 per la Guida Michelin.

A VICO EQUENSE **Cristiana SMURRA**, tra i soci fondatori del Convivium SLOW FOOD con sedi a Rossano e Saracena, primo in Calabria per numero di iscritti e 4° in Italia, ha fatto il pieno di complimenti sia per il succo in sé che per i prodotti con esso realizzati; come la torta caprese agli agrumi preparata dal **Caffè Storico TAGLIAFERRI di ROSSANO**. Il Succo è stato abbinato anche al Prosecco per la degustazione dei frutti di mare.

Per **BIOSMURRA** si tratta dell'ennesimo riconoscimento alla qualità del prodotto. La realtà imprenditoriale di agricoltura sostenibile della Valle del COLAGNATI Di recente ha registrato l'interesse di due distributori, uno italiano ed uno giapponese e, nei mesi scorsi, è stato oggetto di un business plan approntato da studenti americani con l'intento di esportare il Succo di Clementine a Boston, negli USA. Con **VELIER Spa**, storico distributore nazionale ed internazionale di liquori distillati vini e alimentari di qualità fondato a GENOVA nel 1947 al quale si deve nel 2001 il Manifesto/Decalogo dei vini naturali TRIPLE A (Agricoltori,

Artigiani, Artisti) **BIOSMURRA** posizionerà i suoi succhi nelle **enoteche di nicchia**.- (Fonte: Lenin MONTESANTO – Comunicazione & Lobbying – 345.9401195).