

# I piatti tipici della cucina calabrese protagonisti in Bulgaria



Nell'ambito del programma generale della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo – “Educazione alimentare: la cultura del gusto”, il tradizionale appuntamento patrocinato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, dal Ministero delle Politiche Agricole alimentari e Forestali, dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e dal **Ministero dello Sviluppo Economico** della Repubblica Italiana, la **Camera di Commercio Italiana** in Bulgaria e la Regione Calabria – Dipartimento Presidenza – Settore Internazionalizzazione organizzano il secondo evento di promozione, una masterclass denominata “Cultura e conoscenza della Calabria: tipicità della cucina regionale di qualità” #CalabriaEXPerience che avrà luogo il 18 novembre 2019 alle ore 17.15 a Sofia presso Social Signature, uno dei Ristoranti Certificati con il Marchio di Qualità “Ospitalità Italiana-Ristoranti Italiani nel Mondo”.

Dopo il media dinner di lancio ufficio della progettualità dedicata alle eccellenze calabresi dello scorso 12 novembre, anche questo secondo evento rientra nell'iniziativa di promozione integrata “**Calabria Food&Tourism**”, le cui attività complessive fanno parte del più ampio quadro del progetto di valorizzazione della Calabria, messo in campo dal Presidente della Giunta Regionale, Mario Oliverio.

Guidata dal docente della Scuola Europea Sommelier Italia e brand ambassador "Narratori del Gusto", nonché membro dell'**Associazione Sommelier Italia** e Presidente dell'AIS Bulgaria, Maurizio Ferreri, la masterclass sarà incentrata sulla preparazione di due piatti tipici della tradizione culinaria calabrese, utilizzando prodotti DOP, DOC e IGP provenienti dall'ampio paniere di aziende del territorio calabrese del settore agroalimentare.

Ad anticipare la preparazione stessa, sarà la presentazione dei territori di origine dell'autentica e genuina cucina calabrese creando, così, "un viaggio esperienziale" nei luoghi dove quotidianamente gli imprenditori calabresi s'impegnano a valorizzare la tradizione, anche familiare, della punta dello Stivale italiano, la Calabria. Dalla 'nduja di Spilinga alla cipolla di Tropea, dai **vini IGT** di Cosenza al peperoncino di Soverato: cibo e luoghi turistici rappresentativi delle bellezze naturalistiche e marine dei Mari Ionio e Tirreno, i protagonisti della masterclass.

**All'iniziativa promozionale prenderà parte il Vice Ambasciatore d'Italia in Bulgaria, Francesco Calderoli, e il Segretario Generale della Camera di Commercio Italiana in Bulgaria, Rosa Cusmano.** Sono invitati chef, ristoratori, importatori/distributori, giovani chef, giornalisti/blogger, influencer e nutrizionisti.

La partecipazione è gratuita, su invito, da confermare a [marketing@camcomit.bg](mailto:marketing@camcomit.bg) entro e non oltre il 18 novembre 2019 alle ore 12.00 (ora locale).

Per maggiori informazioni sulle attività del progetto, si prega di monitorare il sito web [www.camcomit.bg](http://www.camcomit.bg), la pagina facebook dedicata "Calabria Food & Tourism", i social media camerali oppure contattare la CCIB:

**Rosa Cusmano, Segretario Generale,  
[segretariogenerale@camcomit.bg](mailto:segretariogenerale@camcomit.bg).**

**Teodora Ivanova, [commerciale@camcomit.bg](mailto:commerciale@camcomit.bg)**

**Nicoletta Bisaro, [info@camcomit.bg](mailto:info@camcomit.bg)**

**Emanuela La Monaca, [marketing@camcomit.bg](mailto:marketing@camcomit.bg)**