

# Identità a tavola, Calabria protagonista in Giappone



Dalla pasta imbottita agli involtini di maiale con cicoriette di campo, dalle crocchette di melanzane al tris di conserve in olio extravergine d'oliva prodotto dalla Bottega **BARBIERI**, fino alla cicirata come dessert.

È, questa, la proposta gastronomica presentata dalla brigata **BARBIERI** all'evento pubblicizzato a grandi dimensioni in ogni angolo della metropoli abitata da 2,7 milioni di persone e che si concluderà **MARTEDÌ 23**.

Dal **SALONE DEL GUSTO** di TORINO, il principale evento internazionale **SLOW FOOD**, esperienza che ha visto l'agrichef **BARBIERI** e la sua **BOTTEGA** protagonista di iniziative di promozione culturale e didattica, ospitando nello stand e raccontando prodotti e territori alle delegazioni scolastiche in visita; al **FORNO SOLIDALE**, il primo ed unico in Italia, messo a disposizione di tutti, soprattutto degli ospiti immigrati e di quanti non hanno grandi possibilità economiche, ma anche di chi vuole sperimentare e provare il gusto di farsi da solo il pane, universalmente riconosciuto come simbolo di condivisione.

Sono, queste, le ultime iniziative in ordine di tempo, che confermano l'impegno dell'agrichef **BARBIERI**, imprenditore del cibo e dell'accoglienza per antonomasia, nella promozione nel mondo del patrimonio distintivo culinario regionale, dei

borghi storici e della ricettività identitari.

Un patrimonio che passa dalla valorizzazione nel piatto delle produzioni autentiche e di qualità, espressione di quella biodiversità di cui la CALABRIA è ricca e di cui BARBIERI resta da decenni indiscusso ambasciatore.