

La Calabria conquista i palati di Identità Golose con i suoi chef



Vini e produzioni tipiche di Calabria stanno conquistando i palati esigenti degli oltre 10mila visitatori che stanno animando le prime due giornate del Congresso di Identità Golose a Milano.

Giornalisti, gourmet e specialisti del settore enogastronomico, provenienti da diversi paesi del mondo, stanno avendo la possibilità di scoprire ed apprezzare la cucina calabrese.

Dopo lo show cooking di **Luca Abbruzzino, Caterina Ceraudo, Antony Genovese e Francesco Mazzei**, i congressisti hanno conosciuto la cucina calabrese nelle sue diverse sfaccettature grazie ai piatti realizzati in maniera estemporanea dagli chef Armando e Maurizio Sciarrone del ristorante "De Gustibus" di Palmi, Serafina Sondra Arena del ristorante "La figlia di Annibale" di Crotona, Salvatore Murano della Trattoria-Enoteca "Max" di Cirò Marina, Gianni Palo del ristorante "lapprodo" di Vibo Valentia Marina e Natale Pallone del ristorante "Ruris" di Isola Capo Rizzuto,



coordinati da Concetta Greco, presidente del Consorzio Assapori.

“Siamo particolarmente felici – commenta Concetta Greco – di poter essere ambasciatori della nostra terra insieme ad altri calabresi eccellenti, noti ed affermati fuori regione. I ritorni che stiamo ricevendo ci rendono particolarmente soddisfatti del lavoro fatto insieme ai produttori calabresi, a conferma di un settore in crescita per qualità e reputazione. L'enogastronomia calabrese sta acquisendo sempre di più il ruolo di importante attrattore regionale, in grado di generare in prospettiva flussi economici significativi, tanto per le produzioni tipiche che per la filiera dell'accoglienza”.

“Il giusto riconoscimento – continua la presidente di Assapori – va alla Regione Calabria ed al suo presidente Mario Oliverio per aver saputo creare questa opportunità per tutto il territorio, riuscendo a far sì che la Calabria fosse la regione ospite e protagonista di Identità golose, un appuntamento unico nel suo genere e tra i più importanti a livello internazionale per il settore enogastronomico, grazie alle competenze ed alla capacità di coinvolgimento del patron del congresso Paolo Marchi”.