

# La Calabria emoziona a tavola: successo alla sesta edizione di Salumi da Re



La CALABRIA che emoziona a tavola, quella dei prodotti e delle tradizioni autentiche, quella della biodiversità agroalimentare e delle eccellenze locali è un'esperienza unica ed inimitabile. Questo scrigno di identità nei piatti della memoria, sintesi e testimonianza di integrazioni storiche e antropologiche e di complessità geomorfologica e bellezza della natura, diventa soprattutto oggi la più efficace leva di comunicazione e attrazione turistica di questa terra su tutti i mercati turistici.

È quanto dichiara **Enzo BARBIERI** ancora una volta ambasciatore della più autentica identità calabrese, protagonista nei giorni scorsi **a POLESINE PARMENSE (PR), alla sesta edizione di SALUMI DA RE, il raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri promosso, tra gli altri, dal GAMBERO ROSSO e dalla famiglia SPIGAROLI, da sempre impegnati nella valorizzazione del territorio attraverso il cibo e storici produttori di culatello di ZIBELLO.**

Ospitata nella suggestiva location dell'**Antica Corte Pallavicina**, la tre giorni conclusasi ieri (lunedì 1° aprile) ha chiamato a raccolta intenditori ed appassionati della qualità portata in tavola dagli artigiani del gusto, dagli ambasciatori della tradizione e dell'esperienza che si tramanda di generazione in generazione.

Dagli **zafarani cruschi**, da mezzo secolo icona e biglietto da visita della Famiglia **BARBIERI**, al **fico dottato** cosentino DOP aromatizzato, dai **carciofini selvatici** biologici del Parco della biodiversità della Sila fino alla 'ndujia di SPILINGA.

Sono state, queste, soltanto alcune delle emozioni condivise dagli chef **Enzo e Patrizia BARBIERI** che, con il brand ALTOMONTE e CALABRIA, hanno letteralmente conquistato i visitatori ed ospiti.

Non essendo dispersivi, ma contenuti in un spazio che consente di soffermarsi sui sapori, approfondire il racconto dell'esperienza imprenditoriale che si ha davanti e di avere anche informazioni sul contesto di provenienza, eventi come questi – sottolinea **BARBIERI** – possono rappresentare per le produzioni di qualità della nostra terra una vetrina importante e prestigiosa per farsi conoscere fuori dai confini regionali. Forse molto di più di tante altre grandi manifestazioni legate al food.

L'invito è ai salumieri di qualità, ai casari e alle produzioni vitivinicole calabresi a non farsi scappare l'opportunità per l'edizione 2020.

**BUON RICORDO e FRANCIACORTA.** – Nell'ambito dell'evento nell'evento promosso dall'Unione Ristoranti del BUON RICORDO, **BARBIERI è stato inserito, nella top ten dei ristoranti.** La ricetta della zuppa contadina, con cicorie selvatiche salsiccia e fagioli poverelli è stata abbinata allo spumante, metodo classico, della Cantina Lombarda 1701.