

# L'iniziativa dell'APCI Calabria per rilanciare le aziende enogastronomiche della regione



Ripartire dal rilancio delle tradizioni e peculiarità enogastronomiche calabresi! C'ha pensato l'Apici Calabria – **Associazione Professionale Cuochi Italiani** – con l'iniziativa **“Io acquisto calabrese”**.

<<E' un progetto – spiega il presidente, lo **chef Francesco Pucci** – che parte dalla volontà di sostenere la ripresa dell'economia locale. Gli assembramenti tra persone sono vietati? E allora noi, con lo spirito positivo e propositivo che ci contraddistingue, facciamo “gruppo” tra i prodotti della nostra Terra per vivere la Calabria attraverso la cucina che, come sappiamo, racconta ed esalta il territorio.>>

<<Noi chef dell'Apici Calabria – evidenzia Pucci – ci rivolgiamo alle aziende locali e preferiamo le derrate prodotte nella nostra regione. Più che di chilometro zero, noi preferiamo parlare di km giusto. Scegliendo i produttori calabresi possiamo aiutare l'economia della nostra regione e tante realtà medio-piccole che hanno bisogno del nostro sostegno per continuare a vivere e a lavorare al Sud. Solo così riusciremo a metterci alle spalle questo brutto e surreale periodo. Noi acquistiamo calabrese e invitiamo tutti a farlo!>>

<<Siamo un gruppo di cuochi – racconta Francesco Pucci – che unisce la passione alla professione, che cresce e si forma per celebrare con la buona cucina la propria terra, le sue tradizioni e la sua storia. Oltre a promuovere e preservare i

prodotti del territorio, svolgiamo attività benefiche e di volontariato. Noi siamo fortunati perché viviamo in luoghi variegati e splendidi che sono continua fonte d'ispirazione: dalle montagne della Sila, dell'**Aspromonte e del Pollino** ai due mari che abbracciano le nostre coste. Accarezzati dal vento e baciati dal sole. Possiamo sbizzarrirci tra piatti di terra e di pesce che hanno radici nel passato ma strizzano l'occhio al futuro.>>

Riso della piana di Sibari, pasta a filiera chiusa, caciocavallo di Ciminà, stocco, cipolla rossa di Tropea, nocciola di Torre di Ruggiero, zafferano, fagiolo poverello e altri legumi, peperone crusco, farro, vini, patata silana, carne di suino nero e suoi derivati come la 'nduja, bergamotto, tartufo nero, clementina di Sibari, bocconotto di Mormanno: sono solo alcuni dei prodotti promossi e utilizzati dai cuochi dell'**Apci Calabria** che non stimolano solo l'appetito ma offrono delle cartoline di una Calabria bellissima che aspetta solo di essere assaporata.