

# Sei rinomati chef provenienti da tutta Italia per la Festa della Varia di Palmi



**La Festa della Varia di Palmi**, la processione della grande macchina a spalla che da 30 anni si rinnova per le strade della Città, evento identitario distintivo della Calabria e del Mezzogiorno, dal 2013 inserita dall'Unesco nella lista del patrimonio orale e immateriale dell'umanità, non poteva che essere celebrata, a tavola, dall'erede ed ambasciatore di un'esperienza imprenditoriale e familiare che da mezzo secolo ricerca, valorizza ed esalta nel mondo il patrimonio enogastronomico identitario regionale. – Tutto esaurito per la **CENAINVILLA**, l'evento che domani, Giovedì 22, vedrà Enzo e con lui la Famiglia Barbieri capitanare un team di sei rinomati chef provenienti da tutta Italia nella preparazione di un menù esclusivo, ispirato ai profumi, ai sapori e alle suggestioni del territorio.

Da Cristina Cerbi dell'**Osteria di Fornio** vicino a Fidenza a Pier Luigi Vacca della **Trattoria del Borgo** di Morano, da Alessandro Raffo del **Sabbia d'Oro** di Belvedere Marittimo al **Ristorante da Filippino** di Lipari, fino alla **Trattoria Guaiane** di Noventa di Piave, in provincia di Venezia. È con loro che il patron di Casa Barbieri preparerà per gli **oltre 300 ospiti** che saranno ospitati nella prestigiosa terrazza di Villa Mazzini la speciale proposta che celebra le produzioni

autentiche e le ricette della tradizione della regione.

Un'esperienza emozionale e sensoriale a tutti gli effetti.

L'evento, ideato e organizzato da **Barbieri**, è promosso in collaborazione con l'**Associazione Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, del **Comitato Varia 2019** e del **Touring Club**.

È partita dal maestro orafo crotonese **Gerardo Sacco** l'idea di abbinare i distillati Caffo con i fritti della tradizione e gli immancabili zafarani cruschi, divenuti in 50 anni icona e simbolo del valore aggiunto che può e deve rappresentare la più autentica identità enogastronomica regionale; l'aperitivo da servire rigorosamente all'ora del tramonto sulla terrazza che si affaccia sulla Costa Viola.

Come antipasto sarà servito il crudo di **spigola di Schiavonea** (la grande marineria di Corigliano-Rossano) al profumo di **bergamotto** ed il guazzetto di moscardini su **pane bruschettato di Tessano**.

Come primi saranno portati in tavola i paccheri di Pirro con rana pescatrice ed **il Riso Carnaroli di Sibari alla Bagnarota**. Spada di Bagnara ai profumi e **aromi del Pollino** è il secondo piatto. Si conclude con il dessert: **il tartufo al limoncello della gelateria Callipo**.