

# Terza settimana della cucina italiana nel mondo: presenti anche vini pregiati



Ricco e variegato il programma della **Terza settimana della cucina italiana nel mondo** che quest'anno il **Consolato Generale d'Italia a Francoforte** ha organizzato proponendo a Francoforte, Offenbach e Saarbrücken un ricco tour di eventi per raccontare i saperi ed i sapori calabresi.

Il ciclo di eventi culturali promosso dal **Ministero Affari esteri** italiano vede impegnato il **Consolato Generale di Francoforte** insieme a **Enit Francoforte**, all'**Enoteca Regionale Casa dei Vini di Calabria**, a **Ballabio Winery**, **Fedegari Group**, **AIC delegazione di Francoforte**, **associazione ristoratori in Germania ARMIG**, **Camera di commercio italiana per la Germania** ed **enoteca Emilia Romagna**.

Sette eventi in vari settori che si contraddistinguono per cene a tema con menu ed itinerari enogastronomici e territoriali alla scoperta dei saperi e sapori calabresi con il cuoco Carmelo Fabbricatore e lo chef Ivan Carelli, sfide tra metodi classici "le bollicine" della Calabria e dell'Oltrepo Pavese con due serate chiamate "AperItalia", una cena di gala dedicata all'Emilia Romagna, ma anche un incontro-presentazione del libro "La cucina salvavita" (Gribaudo, 2017) della giornalista **Santa di Salvo**.

Dal 16 al 23 novembre, dunque, l'**Enoteca regionale Casa dei**

**vini di Calabria**, presieduta da **Gennaro Convertini**, sarà impegnata nella circoscrizione consolare di Francoforte per questo grande evento che si fonda su varietà, passione, identità, scoperta del territorio e dei prodotti DOP della Calabria.

Per l'enoteca regionale calabrese è la seconda esperienza di partecipazione ad un evento di tale portata e rappresenta «una nuova occasione per presentare il ricco paniere di prodotti che la Calabria possiede – ha dichiarato **Gennaro Convertini** -: oltre al vino, le bollicine, l'olio extravergine di oliva, i salumi di maiale nero razza calabrese, la nduja, i formaggi saporiti delle nostre montagne, i preziosi agrumi, i fichi, la liquirizia, il torrone di Bagnara e tante altre prelibatezze cariche del gusto e di conoscenze tramandate, che si racconteranno negli eventi gastronomici in programma».