

Trenta chef calabresi: confronto ad Altomonte per lo sviluppo territoriale



Promuovere il Made in Italy ed il Made in Calabria, lo sviluppo territoriale, la coesione e l'inclusione sociale. Favorire l'integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale. Garantire la sicurezza alimentare. Contribuire a far diminuire l'impatto ambientale delle produzioni. Ridurre lo spreco alimentare e salvaguardare il territorio ed il paesaggio rurale. Artigiani e professionisti del cibo possono favorire e stimolare i processi di organizzazione delle relazioni tra i differenti soggetti delle filiere.

Sono, questi, alcuni dei contenuti e dei principi condivisi nella stesura della **bozza di manifesto ai quali 30 chef calabresi si sono confrontati nei giorni scorsi ad Altomonte**, ospiti del Ristorante Hotel Barbieri. – Dai fratelli Salvatore ed Enzo Murano del Max di Cirò Marina a Pierluigi Vacca di Morano, da Ercole Villirillo di Crotona a Pierluigi Ammirati, Gaetano Alia e Giuseppe Barbino di Castrovillari, fino a Luigi Gualano e Alessandro Marino che con l'agrichef Enzo Barbieri curano i piatti del Ristorante Barbieri. Sono, questi, gli chef che hanno partecipato, insieme ad alcuni produttori e a nutrizionisti alla giornata che ha visto la presenza, tra gli altri, di Rosario Previtiera, presidente della Nutraceutica Academy.

Una tavola rotonda alla quale ha portato i saluti della Città d'Arte di Altomonte anche il Sindaco Gianpiero Coppola. Un cooking show circolare con il contributo speciale di ogni chef che ha proposto il proprio cavallo di battaglia. Una passeggiata in uno dei borghi più belli d'Italia per il caffè e la visita al liquorificio artigianale

Moliterno. – Sono stati, questi, i momenti clou di questa seconda partecipata réunion, che fa seguito a quella ospitata a Cittanova, in provincia di Reggio Calabria e nella quale 20 chef si sono confrontati su ricette, tecniche, trasformazione, cottura e conservazione dello stoccafisso.

Migliori relazioni di mercato, ricadute positive sull'economia e sul benessere delle comunità, educazione alimentare, valorizzazione della Dieta Mediterranea e stimolo al consumo delle produzioni locali sono alcuni degli obiettivi di quello che è stato già battezzato dagli stessi chef Manifesto di Altomonte e che costituisce una piattaforma in progress su cui proseguirà il confronto a partire dalla prossima tappa in programma a Morano.

Saranno chiamati ad aderire e sottoscrivere il documento gli operatori del settore culinario e gastronomico, i rappresentanti di associazioni culturali di riferimento, i tecnici e professionisti, gli stakeholder e coloro che operano a vario titolo per la valorizzazione e la promozione integrata delle produzioni e della cucina calabresi. – Sul tavolo del confronto anche l'opportunità dei **Distretti del Cibo** che rappresentano il fulcro e lo strumento programmatico fondamentale del percorso che assegna al ristoratore un ruolo economico e sociale imprescindibile, cerniera privilegiata tra il settore primario e l'utente finale.