

Tutti pazzi per la cipolla bianca di Castrovillari



Sarà una grande festa del gusto che animerà la zona del mercato ortofrutticolo della città di Castrovillari. Nel tratto sud di Corso Garibaldi che di giorno si anima con i banchi degli agricoltori della storica “chiazza”, la sera otto chef e quattro cantine del territorio, insieme ai produttori custodi della Cipolla Bianca di Castrovillari daranno vita ad uno street food unico e particolare che proporrà al pubblico i piatti a base dell’ecotipo locale, pensati esclusivamente per la prima edizione del Festival della Cipolla.

L’amministrazione comunale del sindaco Domenico Lo Polito, attraverso l’assessorato alle attività produttive guidato da Nicola Di Gerio – che è anche vice sindaco della città – ha promosso nei mesi passati un lungo ed intenso percorso di costruzione della rete di produttori, animando insieme a Luigi Gallo del centro divulgazione dell’Arsac di Castrovillari, che ha portato alla formulazione del disciplinare di produzione poi confluito nella De.Co. voluta per valorizzare la Cipolla Bianca di Castrovillari.

Dopo questo lungo iter burocratico – amministrativo, ma anche di riscoperta e valorizzazione dell’identità alimentare di Castrovillari, ora è tempo di fare festa e promuovere ad ampio raggio le qualità di questo prodotto attorno al quale l’amministrazione vuole costruire una economia sostenibile, facendolo diventare anche un attrattore enogastronomico per la

città.

Il Festival della Cipolla – in programma sabato 9 e domenica 10 luglio su corso Garibaldi (area mercato ortofrutticolo) – proporrà al pubblico uno street food tutto da gustare nella splendida cornice di uno dei corsi cittadini più affascinanti e carichi di identità. Lo chef Gaetano Alia insieme a Daniele Viola proporranno al pubblico il panino a base di pesce spada e cipolla bianca di Castrovillari stufata; lo chef Celestino Mauro di Core Restaurant invece si presenta con il panino al vapore con cipolla bianca di Castrovillari, genovese di maialino e salsa caesar; fresella con Cipolla Bianca di Castrovillari, pomodoro, basilico e stracciatella sarà la proposta dello chef Pino Barbino di Tenuta dei Frati; mentre lo chef Pierluigi Vacca del ristorante Antico Borgo porterà in piazza le polpette di tonno e melanzana, crema di cipolla bianca di Castrovillari e il gelato alla cipolla bianca di Castrovillari con crumble alla liquirizia; lo chef residente di “Taverna degli Ammirati”, Luigi Ammirati, porta in tavola Cavatelli con salsa di alici, cipollotti bianchi di Castrovillari e zafferano. A queste gustose proposte si aggiunge sabato 9 luglio lo show cooking di Rocco Ianni, chef del ristorante Le Saie di Bagnara Calabria con involtino di pesce spada al torrone Igp di Bagnara su Cipolla bianca di Castrovillari caramellata; mentre domenica 10 luglio ad animare il banco dello show cooking ci sarà Salvatore Murano chef del ristorante Max di Cirò Marina con il tonno cubettato fumè con cipolla bianca di Castrovillari e pomodoro. Ad accompagnare i piatti pensati per l'occasione i vini delle cantine Tenuta Celimarro e Vini Vigneti Vuono di Castrovillari, Azienda Vitivinicola Rizzo di Frascineto, Feudo dei Sanseverino di Saracena, Cantina Campana di Cirò Marina.

Ad aprire la due giorni di degustazioni e valorizzazione della Cipolla di Castrovillari un convegno sul futuro e presente di questo prodotto identitario della città, moderato dalla

giornalista enogastronomica Giovanna Pizzi, al quale prenderanno parte Domenico Lo Polito, sindaco di Castrovillari, Nicola Di Gerio, assessore alle attività produttive, Fabio Di Maio, agronomo e imprenditore agricolo, Luca Pignataro, presidente provinciale della Cia, Franco Aceto, presidente regionale Coldiretti, Bruno Maiolo, direttore generale Arzac, Domenico Pappaterra, presidente dell'ente parco nazionale del Pollino, Luigi Gallo, divulgatore agricolo dell'Arzac, Gianluca Franzese, ricercatore del centro di ricerca Crea di Pontecagnano. Concluderà l'assessore regionale all'agricoltura, Gianluca Gallo.