

Expo Fata 2024, arriva pure il morzello



Il **“morzello” (morzeddhu)**, la tipica pietanza strettamente catanzarese a base di interiora (quinto/quarto) del vitello, concentrato di pomodoro e peperoncino sapientemente dosati, speziati e combinati secondo l’antica tradizione catanzarese, sarà il protagonista gastronomico della due giorni espositiva prevista presso il Mercato Agroalimentare di Catanzaro per sabato 5 e domenica 6 ottobre prossimi.

Ovviamente, lo storico alimento non sarà l’unica offerta messa a disposizione dei visitatori, che potranno gustare, anche, altre squisitezze del territorio, fornite da un sistema di ristorazione veloce, qualificato e dedicato, messo in piedi per l’occasione, ma certamente costituirà, **unitamente ad altri intrattenimenti fortemente legati alla cultura popolare calabrese**, il *leitmotiv* per l’intera due giorni e per tutto l’arco orario di apertura.

La scelta, fortemente condivisa da tutti gli attori dell’EXPO nell’ottica della valorizzazione delle eccellenze locali come strumento di promozione territoriale, è stata subito sposata dall’associazione **“Antica Congrega Tre Colli”** che conduce da tempo una qualificata campagna per la tutela delle tradizioni locali, partendo da un piatto, storicamente “povero” come *l’illustrissimo morzello*, che affonda le sue radici nella tradizione gastronomica di natura popolare e del quale si parlerà nel corso di una conversazione a più voci in programma per la sera di domenica, sempre presso Comalca.

Obbiettivi, questi, legati alla promozione del turismo enogastronomico e al rafforzamento delle produzioni agricole biologiche, tutti presenti nella mission di EXPO F.A.T.A. (Fare Agricoltura, Turismo, Ambiente) e che hanno reso **“naturale”** la scelta del morzello proprio nell’occasione in cui la fiera, abbinandosi a Comalca, radica la propria presenza nel territorio catanzarese.

Nel corso di un’apposita riunione organizzativa, svoltasi nell’ormai imminenza dell’atteso evento espositivo, i rappresentanti della Congrega hanno avuto modo di condividere con l’Organizzazione dell’Expo sia la fascia temporale di somministrazione – **durante tutto l’orario di apertura fra le 10,00 e le 20,00** – della storica pietanza, sia la ricetta che la particolare modalità di somministrazione (nel pane tipico catanzarese denominato “pitta”), essenziali per garantire la sua riuscita.

Il 5 e 6 ottobre, quindi, al Mercato Agroalimentare di Catanzaro in località “Germaneto”, nel corso della presentazione ed esposizione di strutture, servizi e attrezzature di avanguardia nei settori del turismo, dell’agricoltura e dell’ambiente, □ sarà così assicurato il connubio tra innovazione tecnologica e tradizione gastronomica territoriale.