

La Sila riserva Unesco vince l' "Olimpiade" dell' accoglienza



Dopo un serrato testa-a-testa nella finalissima si è aggiudicata il primo posto e la "medaglia d'oro" la squadra Riserva Valle Camonica-Alto Sebino guidata dai cuochi Federica Garini e Carlo Laguardia del ristorante La Peppina di Esine (BS) con la ricca preparazione "La Vallecamonica nel piatto". Quella d'argento è toccata all'Appennino Tosco Emiliano (ristorante Podere Conti di Filattiera –Massa Carrara) chef Giulio Bellano col piatto "Scrigni di agnello di Zeri affumicato" che ha ottenuto anche il Premio Stampa. Ed è salito sul podio al terzo posto la compagine calabrese con l'agriturismo "La Basiliana" di Petilia Policastro (Kr) col seducente "Crostone di Pitagora", una creazione dello chef Giampiero Monterosso insieme a Rossella Lucà, Simone Battaglia, Domenico Petrillo e Rosalba Gabriele. Un successo che ha premiato giovani talenti dell'ITS Academy Fondazione Pinta che per la prima volta hanno partecipato ad un concorso gastronomico, mettendo in campo dedizione, amore e rispetto per i prodotti del territorio, trasmettendo alla giuria il sapore autentico della Riserva della Biosfera Sila e l'importanza della biodiversità di questa terra.

Ma questa edizione del Concorso – che per la prima volta ha visto la finalissima del Premio svolgersi fuori dell'Alma, la scuola internazionale di cucina che ha sede nella Reggia ducale di Colorno (Parma) – ha premiato soprattutto la Sila-

Riserva di Biosfera MAB UNESCO.

Nei due giorni dell'evento, la Sila ha conquistato infatti tutti i partecipanti alla manifestazione provenienti da cinque regioni del Centro-Nord con la calda quanto impeccabile accoglienza delle strutture turistiche nel territorio di Sorbo San Basile nell'area silana catanzarese, e nel "Parco Hotel Granaro", sede della manifestazione, confortevole e ben organizzato oltre che dotato di un percorso interattivo nel Museo all'aria aperta MABOS (museo artistico bosco Sila) e di un percorso emozionale dedicato all'Abate Gioacchino da Fiore.

Il Concorso si è concluso con una serata-cena di gala a cura della "Associazione cuochi di San Giovanni in Fiore" e dell'Istituto alberghiero "L. Da Vinci", che ha avuto il suo clou con la premiazione e la consegna dei premi condotta con garbo e competenza dall'avvocato Emilio Vaccai. A valutare i piatti delle sei squadre partecipanti è stata chiamata una giuria della Federazione Italiana Cuochi (che ha patrocinato il concorso) mentre a designare il Premio Speciale Stampa è stata incaricata una giuria composta da sei giornalisti enogastronomici: Aurelio Marco Ghisalberti (Valle Camonica-Alto Sebino); Marina Grasso (Monte Grappa); Gianfranco Manfredi (Parco Sila); Gianluca Marchesani (Appennino Tosco Emiliano); Lamberto Mazzotti (Delta Del Po) e Daniela Mugnai (Arcipelago Toscano).

Il Concorso UPVIVIUM "Biosfera gastronomica a km zero" è una iniziativa promossa nell'ambito del Programma MAB (Man and the Biosphere) dell'UNESCO mirato a valorizzare il patrimonio agro-alimentare delle Riserve italiane di Biosfera MAB UNESCO, sottolineando il forte legame tra ruralità e conservazione della biodiversità locale.

"Consideriamo una felice scelta quella di aver ospitato l'evento nazionale e di aver svolto il concorso nella Sila catanzarese – sottolinea il dottor Francesco Curcio, Presidente del Parco della Sila – un'area che rappresenta

compiutamente lo stretto legame tra ruralità e cultura della conservazione del paesaggio e della biodiversità, base fondamentale per accrescere il valore e le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero della biosfera silana”.