

SHOW COOKING “ROSSO CALABRIA” A MARSIGLIA

MARSIGLIA\ aise\ - Nell'ambito del progetto "Tipicità calabresi in Francia", la Camera di Commercio Italiana per la Francia di Marsiglia (CCIFM) ha organizzato, in partenariato con Provence Tourisme ed in collaborazione con la Regione Calabria, uno show cooking "a quattro mani" animato da uno Chef calabrese e da uno provenzale, per un viaggio gastronomico attraverso il mediterraneo, sotto il label MPG2019 (Marsiglia Provenza Capitale della Gastronomia 2019). Lo Chef Rocky Mazzaferro, Team Manager dell'Unione Regionale Cuochi Calabria e titolare del ristorante La Rotonda, a Bovalino (Reggio Calabria), e lo Chef Dominique Frerard, Maitre Cuisinier de France, da 25 anni a capo del ristorante Les Trois Forts, del Sofitel hotel Vieux Port, sul vecchio porto di Marsiglia, sono i due chef che hanno finemente deliziato i palati degli invitati. Più di 30 ospiti hanno assistito a questo evento per la promozione delle eccellenze agroalimentari della Calabria: giornalisti enogastronomici nonché specialisti nel settore turistico, distributori di prodotti enogastronomici italiani interessati ad avviare contatti di affari con i produttori calabresi, ed una platea di influencers locali. Una vera festa dedicata alla cucina, tramite la valorizzazione dei prodotti tipici di questa bella Regione che, situata nell'estremo sud d'Italia, si caratterizza per la sua grande varietà di paesaggi che vanno dal mare alla montagna, e che fanno della Calabria uno dei più belli e rinomati luoghi naturalistici in Europa. La Calabria si è fatta conoscere anche per altri celebri prodotti tipici, quali la Nduja di Spilinga, il bergamotto e la cipolla rossa di Tropea, ad oggi un'altra specialità protetta dal marchio di qualità europeo. Il dorato olio extra vergine d'oliva bio, i vini "passito" DOP e IGP aromatizzati; i dessert tradizionali a base di fichi, dalle marmellate biologiche all'inimitabile peperoncino rosso di Calabria, in tutte le sue varianti di lavorazione per la preparazione di condimenti. Tra i formaggi, la ricotta salata ed il Pecorino, e molti altri latticini tipici DOP d'Aspromonte e di Crotona, prodotti con il latte della razza delle Podoliche. Il tutto accompagnato da affettati e salsicce pregiate, prodotte utilizzando i suini neri calabresi. Sapori, colori, emozioni sono state trasmesse da questo duo di Chef d'eccezione che ha animato i fornelli e permesso un viaggio enogastronomico fuori dal comune che ha fatto conoscere il meglio della Calabria ai palati più fini della Provenza, Capitale della gastronomia 2019. (aise)