



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA



di antonio macri

XIII° CONCORSO GASTRONOMICO REGIONALE

“Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea”

Dal titolo

“ I Profumi ed i Sapori dei Monti di Calabria,

Patrimonio Storico – Culturale, nei Primi Piatti della Cucina Tipica”

Svolto a San Giovanni in Fiore il 2 marzo 2011

Il concorso Gastronomico Regionale dal titolo “Calabria, cultura gastronomica mediterranea” giunto alla sua XIII^a edizione si è svolto, nel cuore della Sila a San Giovanni in Fiore (cs), nello splendido scenario dei locali del New Dino’s Hotel, ed è stato promosso dall’Unione Regionale Cuochi Calabria (presidente il prof. Antonio Macri) e dall’Associazione Cuochi di San G. in Fiore (Presidente lo Chef Sig. Gustavo Congi).

L’obiettivo del concorso dal titolo: “I profumi ed i sapori dei monti di Calabria, patrimonio storico-culturale, nei primi piatti della cucina tipica” è stato quello di promuovere la conoscenza e la valorizzazione della tradizione gastronomica calabrese, riscoprendo le semplici e genuine preparazioni gastronomiche del passato.

Al concorso hanno partecipato 10 squadre provenienti dalle scuole alberghiere di tutta la Regione. L’IPSSAR di San Giovanni in Fiore, perché situato nel comune dove ha sede l’associazione organizzatrice, ha partecipato fuori concorso. Le altre scuole provenivano dagli istituti alberghieri di: Locri, Soverato, Castrovillari, Cosenza, Vibo Valentia, Tropea, Paola, Praia a Mare e Serra San Bruno.

Il terzo posto è stato vinto dagli allievi dell’alberghiero di Locri, il secondo, è stato aggiudicato agli allievi di Praia a Mare mentre gli allievi Antonio Napoli e Stefano Loiacono della scuola di Vibo Valentia hanno vinto il primo premio presentando il piatto opera dal titolo: **“Scilatelli con funghi porcini e guanciale di maiale in cialda di cacio cavallo”**.

I premi vinti dalle prime tre squadre classificate sono stati, una medaglia con incisione ed una targa a sbalzo su lastra in argento e smalti colorati raffigurante alimenti della Dieta Mediterranea come la pasta,



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA



il peperoncino, la cipolla ed altri elementi, rappresentativi delle tipicità calabresi, espressione del talento e dell'arte orafa del maestro Giovan Battista Spadafora. A comporre l'accreditata giuria di professionisti sono stati gli chef Federativi: Ennio Caprio, Enrico Cosentino ed Eugenio Cuomo, mentre per l'AMIRA il vicepresidente nazionale aggiunto sig. Giovannangelo Pappagallo e per l' AIS il presidente della sezione di Cosenza sig. Gennaro Convertini.

Al termine della gara gastronomica, il prestigioso marchio "Calabria Sposi, in collaborazione con l'Associazione Cuochi di San Giovanni in Fiore," nel tardo pomeriggio, ha organizzato una sfilata di moda intitolata "abiti da assaporare". Le modelle, professioniste, hanno sfilato prima con abiti dal sapore mediterraneo, realizzati con equilibrato abbinamento di tessuti ed alimenti, dagli stilisti calabresi: Sante Bozzo, Vincenza Salvino, Cristina Cozzolino e Antonella D'Alia, stilisti finalisti 2010 di *moda movie* (autorevole progetto organizzato annualmente dall'associazione Creazione ed Immagine rappresentata e diretta da Sante Orrico) e poi con abiti da sposa presentati dal rinomato atelier M&P di Liviana Mirarchi. La sfilata ha sicuramente reso ancora più prezioso ed affascinante l'evento.

La serata si è conclusa con una splendida cena di gala, nella quale è stato presentato un menu tipicamente "Sangiovese", ideato dai membri del direttivo dell'ass. cuochi di San Giovanni in Fiore avv. Emilio Vaccai e chef Gustavo Congi. Piatti magistralmente preparati dallo staff di cucina del New Dino's Hotel coordinato dai soci Federati chef Franco Oliverio e chef Giovanni Guarascio. Di grande supporto sono stati gli alunni dell'alberghiero di San Giovanni in Fiore.

Il Concorso gastronomico regionale è abbinato al "Premio della Cucina Mediterranea" in concorso con la Promo-salerno Vintage rappresentata dal Sig. Rosario Cancro, presente all'evento.

Scopo dell'iniziativa è offrire ai vincitori del primo premio del concorso regionale (e nello specifico all'allievo che frequenta il quinto anno) la possibilità di concorrere ad una finale che vede protagonisti gli allievi del V anno di Calabria, Puglia, Basilicata, Molise e Campania. Al vincitore di questa finale verrà offerta una borsa di studio pari a Euro 15.000,00 in attività di stage da svilupparsi presso l'Accademia Barilla di Parma, scuola di prestigio per l'Alta Gastronomia.

È nello scoprire e formare adeguatamente i **GIOVANI TALENTI** della gastronomia mediterranea, che la settima edizione del "Premio della Cucina Mediterranea" mira ad allargare i propri orizzonti e pertanto la location sarà la regione Puglia, nell'ambito di un evento che conferirà valore aggiunto alla manifestazione.

La finale del Premio 2011 sarà infatti l'evento di apertura della fiera "G.A.T.E. & Gusto", in programma a Foggia dal 19 al 22 marzo 2011 e verrà inaugurata dal Ministro del Turismo, Maria Vittoria Brambilla. "G. A. T. E." è acronimo di Gestione, Accoglienza, Tecnologie, Risparmio Energetico ed Eventi e si coniuga perfettamente con il GUSTO e l'Enogastronomia, che sono determinanti per la promozione delle strutture ricettive e dei territori, proprio perché sono prodotti non delocalizzabili per la



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA



produzione e quindi elementi attrattivi per l'incoming. Caratteristiche che determinano una piena sintonia con il "Premio della Cucina Mediterranea", che sarà ben lieto di fornire ai giovani chef finalisti del 2011 l'occasione di una ribalta più ampia e così prestigiosa.

All'alunno Napoli il Presidente Cuochi Calabria, Antonio Macrì – durante la premiazione – ha richiesto il massimo impegno, considerati i tempi concorsuali, per portare alto il nome della cucina calabrese e per concretizzare al meglio le sue aspettative future.

All'Associazione Cuochi di San Giovanni in Fiore, al suo presidente Gustavo Congi, insieme all'avv. Emilio Vaccai delegato al Cons. Naz., al collega Cannizzaro e a tutti gli altri che silenziosamente hanno lavorato per la riuscita di questo evento, va il mio più sentito ringraziamento. Ottima regia ma sicuramente grandi capacità di collaborazione. Moltissime le sinergie avute con gli sponsor che si sono espressi al meglio delle loro risorse, sia produttive sia umane.

Un particolare ringraziamento va ai proprietari ed alla Direzione del New Dino's Hotel che oramai è divenuto punto di riferimento per molti eventi eno-gastronomici di grande rilievo.

Da oggi si ricomincia a lavorare per il XIV° concorso gastronomico regionale e nei prossimi consigli si deciderà la sede.

Di seguito si riporta il pregevole menu offerto durante la cena di gala:

Antipasto

Fiore di ricottina tricolore con crostone di pane al profumo di lardo silano e ciuffo di cipolla di Tropea

Entré

Fonduta di caciocavallo dilano dop con dadolata di Boletus Edulis

Primi

Evoluzione di "pitta mpigliata"

Spaghettoni freschi al vino rosso ai profumi e sapori dei monti di Calabria

Secondo

Composta di suino nero e patate silane su letto di piselli e mandorle con tortino di cicoria al peperoncino

Interpasto

Scirubetta al mosto cotto

Frutta – dessert

A "focera"

Torta dell'evento

Dolci tipici: pitta 'mpigliata e turdilli

Liquori

Liquori silani

Vino rosso classico superiore Eukè – Banco frizzante naturale