

# Lo chef Paolo Cappuccio all'Agorà di Rende per una kermesse di alta cucina



Dopo aver incassato recentemente i riconoscimenti della **Guida Michelin** e del **Touring Club Italiano**, lo chef **Michele Rizzo** ospiterà il collega stellato **Paolo Cappuccio**, vero maestro di opere d'arte in cucina, con i suoi piatti mediterranei, splendidamente cromatici e dal gusto insuperabile.

L'importante appuntamento sarà l'occasione giusta per conoscere i segreti in cucina dello **chef partenopeo**, ma anche un irripetibile momento di alta formazione e scambio culturale con molti cuochi calabresi e giovani apprendisti della cucina, in particolare quelli dell'**Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Mancini"** di **Cosenza**, studenti meritevoli seguiti dallo chef **Carmelo Fabbricatore** dell'Istituto diretto da **Graziella Cammalleri**.

Due giorni di **eccellenza gourmet** all'**Agorà di Rende** quelli che il **22 e 23 novembre** prossimi faranno conoscere a un vasto pubblico un tripudio di sapori raffinati e sensazioni mediterranee di pesce, carne e grani antichi, elementi rigorosamente del territorio uniti armonicamente da una cucina contemporanea buona, sana e che fa bene.

Incontrare **Paolo Cappuccio** in questa occasione significa poter

conoscere da vicino i cinque ingredienti più importanti di ogni suo piatto: passione, tecnica, rigore, ricerca e gusto.

Perché lo stellato Cappuccio è la vera essenza di quella disciplina, la **gastrosofia**, che si pone l'obiettivo di coniugare l'appetito con l'arte culinaria e il piacere per il cibo buono e sano, oltre che di un bere di qualità adatto agli alimenti utilizzati per i suoi piatti.

La sua filosofia, infatti, sta proprio nella ricerca di ciò che di meglio offre l'arte del cucinare, affinché mangiare e bere sia innanzitutto un modo per offrire i migliori elementi nutrizionali al corpo, insieme a un godimento puro del palato e della mente grazie ai tanti sapori nuovi che si possono scoprire nell'abbinare sempre nuove materie alimentari ed enologiche.

*“Definisco la mia cucina colorata, vivace, intrigante, frutto di una continua ricerca, fatta di passione e curiosità, con quel tocco giusto di follia, di desiderio costante di provare sempre nuovi abbinamenti. Del resto – commenta lo **chef Cappuccio** – la cucina è come la vita: non si finisce mai di imparare o di scoprire qualcosa di nuovo. Per questo amo profondamente la cucina mediterranea, perché sincera, semplice ma non facile”.*

I piatti che si potranno degustare in questi due giorni a Rende saranno protagonisti di un percorso di gusti e sapori molto raffinati, in cui le eccellenze gastronomiche del territorio espresse nell'arte culinaria di Cappuccio si sposteranno ai vini calabresi selezionati dalla sezione regionale dell'**Associazione Italiana Sommelier**, diretta da **Maria Rosaria Romano**.

Strettamente territoriale e altamente controllata la provenienza delle materie prime con cui saranno composti i piatti da degustare: si va dall'ottimo pescato di **Trebisacce** e **Schiavonea di Corigliano** ai sublimi agrumi

della **Piana di Sibari**, dal sapore inequivocabile del **Caciocavallo Silano DOP** al raffinato gusto del fagiolo poverello bianco di **Mormanno** della **Pollino Food Experience**, con l'aggiunta della **Frajotta** e dell'olio **Dionisio** della **Piana di Cerchiara di Calabria**, impreziosito dallo **Zafferano Mallamaci** di **Motta San Giovanni**.

Esaltazione di sapori locali uniti ai gusti esaltanti delle papille che solo degli ottimi vini e liquori di altissima qualità possono garantire ai piatti dello chef.

Saranno proposti in abbinamento: il bianco **Magna Graecia** di **Spezzano Piccolo** e il bianco mantonico delle **Cantine Statti** di **Lamezia Terme**; i vini di **Masseria Falvo** e il ricercato **Passito Slow Food** dell'azienda **Viola**, entrambi di **Saracena**; per concludere, una selezione proposta da **Les Caves De Pyrene** e una giostra di liquori del **Vecchio Magazzino Doganale** di **Montalto Uffugo**, tra cui il rinomato **Jefferson Amaro Importante**, indicato come migliore liquore del pianeta al **World's Drink Awards**.