

I sapori della Calabria incantano Marsiglia: successo per il “Catanzaro Food Tasting Event”



L'eleganza di una cena francese ha incontrato i sapori tipici della Calabria nel terzo appuntamento del “Catanzaro Food Tasting Event” che si è tenuto ieri sera a Marsiglia. Si è concluso così un percorso che ha permesso a sei aziende del Catanzarese di farsi conoscere da operatori commerciali, giornalisti e chef tra Svizzera, Germania e appunto Francia.

Le missioni sono state organizzate e coordinate dalla Camera di Commercio di Catanzaro in sinergia con il Settore Internazionalizzazione del Dipartimento Presidenza della Regione Calabria nel contesto del Programma Attuativo per l'Internazionalizzazione 2017/2018.

Alla serata conclusiva, tenutasi presso il ristorante “La Serenata”, ha preso parte anche il presidente della Camera di Commercio di Catanzaro **Daniele Rossi**: «Sono felice di come le aziende catanzaresi si siano presentate e dei riscontri positivi che sono giunti, in tutte le iniziative, da parte degli operatori stranieri. I prodotti dell'enogastronomia calabrese, si sa, sono capaci di riscuotere successo, ciò che mi rende orgoglioso è che anche le aziende stesse siano state apprezzate per serietà, capacità produttive e qualità.

*Giornate come questa mi fanno capire che la Camera di Commercio di Catanzaro ha ragione nel voler spingere con convinzione sul tema dell'internazionalizzazione delle imprese locali. Mi complimento quindi con le aziende e ringrazio per la splendida accoglienza il presidente della Camera di Commercio italiana a Marsiglia **Domenico Basciano** e il Console generale d'Italia in Francia **Alessandro Giovine**, ho particolarmente apprezzato la loro presenza a questa iniziativa e la loro vicinanza concreta».*

La serata, dopo gli incontri b2b tra aziende e operatori commerciali locali e giornalisti, si è conclusa con una cena curata dallo chef calabrese **Nicola Stratoti** che ha proposto un aperitivo a base di birra over al profumo di agrumi; antipasto calabrese di salumi, formaggi, sott'oli e degustazione di marmellate di arance, mandarino, cipolla e composta di peperoncino; scilatelle con 'nduja e ricotta affumicata; filetto di suino di Calabria con bordura di pancetta tesa, olive sabbiate, salsiccia fresca del territorio su letto di patate croccanti e, per finire, la tipica pittanchiusa. La cena è stata accompagnata dalla birra solidale di Hesperia e dai vini delle cantine Dell'Aera.

Con questo ultimo evento si aggiunge un ulteriore tassello al complesso ed ambizioso programma messo in campo dal Presidente della Giunta Regionale Mario Oliverio a sostegno della Internazionalizzazione delle aziende calabresi.