

L'evento dedicato alla cucina calabrese a San Giorgio di Piano è stato un successo



Domenica 23 marzo, presso il suggestivo Casale della Misericordia 1850 in Via Cinquanta a San Giorgio di Piano (BO), si è svolto con grande successo l'evento dedicato alla cucina calabrese organizzato dalla Wine and Food Academy, in collaborazione con il Rotary Club San Giorgio di Piano Giulietta Masina con il sostegno della Fellowship Rotary Gourmet Emilia-Romagna, Calabria Gourmet e dall'Accademia della Cucina Calabrese.

L'avv. Gianluigi Mazzoni, presidente della Fellowship Emilia-Romagna Rotary Gourmet, ha esordito nel suo saluto alla platea con le parole "oggi è la Calabria che ci rapisce con i suoi sapori" per sottolineare l'entusiasmo che si respirava in sala. Aggiungendo: "La Calabria, quella bella, solidale, buona da bere e da mangiare, si ritrova qui oggi a San Giorgio di Piano".

L'evento ha visto la partecipazione entusiasta di numerosi ospiti che hanno potuto immergersi nei sapori autentici e ricercati della Calabria. Il programma ha incluso i saluti del Sindaco di San Giorgio di Piano, portati da Valerio Gualandi, che ha ricordato come questo Comune alle porte di Bologna abbia già conosciuto la Calabria operosa e solidale, richiamando le imprese portate avanti dal compianto padre Paolino Tomaino, missionario comboniano originario di San Pietro Apostolo, piccolo comune calabrese in provincia di Catanzaro.

Elena Fogli presidente del Rotary San Giorgio di Piano ha portato i saluti del Circolo che rappresenta a seguire l'intervento di Raffaele D'Angelo, Presidente della Wine and

Food Academy, il quale ha spiegato le motivazioni dell'evento e le finalità dell'Associazione. A seguire lo Chef Agostino Facciuolo, presidente dell'Accademia della Cucina Calabrese, ha commentato il menù spiegando la storia degli ingredienti e dei piatti che ha creato ed elaborato per questa occasione, infine Michele Ruperto, miglior sommelier AIS Calabria 2022, ha commentato i vini raccontando storie affascinanti sui territori calabresi facendo riferimento alle antiche origini dell'enologia calabrese, spiegando come le radici di alcuni vitigni siano partiti da questa regione in quanto crocevia di popoli che l'anno popolata e occupata nel corso dei millenni. Tra gli interventi, anche quello del giornalista e scrittore bolognese Giancarlo Roversi, profondo conoscitore e ammiratore della cucina e della storia della Calabria.

Signori della cucina gli chef Agostino Facciuolo e Mario Suriano, i quali hanno deliziato i presenti con una selezione di specialità regionali, elaborando prodotti e materie prime che sono stati accostati ai vini selezionati dal sommelier. Tra le specialità presenti: formaggio pecorino della Casearia Crotonese Chiellino di Ippolito Chiellino, salumi misti offerti dai salumifici: Salcal, San Donato, Sila & Sila – Fratelli Falcone di Camigliatello, Olio EVO offerto dall'Olearia Geraci. Per quanto riguarda i piatti elaborati: la cupulilla di patata gialletta IGP SILA, offerta dal Consorzio Patata della Sila IGP, riso salmastro della Piana di Sibari della Masseria Fornara, gli scialatielli del Pastificio Barillari "il Mattarello" di Crotone, cosciotto di maialino nero alle erbe silane sempre del Salumificio Fratelli Falcone, il Finocchio IGP di Isola Capo Rizzuto e le patatine "le Montanine" di Antonio Paese.

I vini che hanno accompagnato le portate sono stati selezionati da Michele Ruperto: Zaleuco, Mantónico in purezza e Annibale da uve Greco nero della Cantina Le Moire, Caraconessa un Melissa DOC della Cantina Fezzigna Vignaioli dal 1957 e Libìci da uve Magliocco Canino di Casa Comerci di Nicotera

Regina conclusiva del pranzo è stata la "pitta 'mpigliata", dolce tradizionale di San Giovanni in Fiore, ma identitario di quasi tutta la Calabria, offerto dal Forno Parmella accompagnata dal celebre Amaro Milone e dal liquore alla liquirizia radicale MYIA, dal nome evocativo della moglie di

Milone e figlia di Pitagora.

Come ogni fine pranzo calabrese che si rispetti, alcune commensali non hanno resistito alle performance musicali dell'animatore del Magic Rotary Club e hanno improvvisato due salti di tarantella, rendendo la serata ancora più vivace e festosa.

La serata è stata organizzata anche per fare una donazione liberale all'Ente "Le Domeniche del Sollievo per genitori di figli autistici District Grant", contribuendo così a una nobile causa. Un ringraziamento speciale va alle ditte che hanno offerto le loro merci e alla Regione Calabria per il patrocinio concesso.