

# Rete Siamo Tutti Co-Produttori di Otto Torri sullo Jonio insieme alla Comunità Slow Food



Dopo il successo che sta registrando in Trentino Alto Adige, protagonista dei tradizionali, famosi e frequentatissimi Mercatini di Natale di Rovereto, la Rete Siamo Tutti Co-Produttori di Otto Torri sullo Jonio insieme alla Comunità Slow Food per la valorizzazione della **identità enogastronomica arbëreshe** cosentina continuano ad incrementare adesioni ed a collezionare apprezzamenti in tutta Italia.

L'ultima occasione è stata la speciale cena identitaria promossa dalla **Camera di Commercio di Cosenza** per il Circolo Magistrati della Corte dei Conti e svoltasi con successo a Roma nei giorni scorsi.

È quanto fa sapere la coordinatrice della **Rete Siamo Tutti Co-Produttori Otto Torri sullo Jonio** **Cristiana Smurra** ringraziando il Presidente della Camera di Commercio cosentina **Klaus Algieri** per la bella e riuscita iniziativa di marketing territoriale e lo Chef calabrese **Gennaro Di Pace** tra i sostenitori dell'esperienza storica della **Condotta Slow Food Pollino Sibaritide Arberia** e protagonista apprezzatissimo dell'ultimo evento calabrese nella Capitale. – La vitalità, la sensibilità e la passione che continuano a lievitare attorno a questa squadra ed a rafforzare questa autentica e bella rete

di produttori e consumatori continua a rappresentare – aggiunge – uno strumento efficace per la aumentare consapevolezza sulla qualità dell'identità agroalimentare ed enogastronomica dei nostri territori, sia fuori dai confini regionali, sia soprattutto al nostro interno, tra gli stessi correghionali.

Soffice di semolino al Moscato al Governo di Saracena Presidio Slow Food, miele del Pollino con salsa di patate silane IGP alla senape e porcini scottati: questo, l'antipasto portato in tavola. Come primo è stato servito un risotto di Sibari al Pecorino del Pollino, melassa di fichi di Cosenza DOP e noci, mantecato all'olio extravergine d'oliva. Come secondo, filetto di suino nero in crema di caciocavallo silano DOP, demi-glace alla liquirizia di Calabria DOP e cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce. La nota dolce è stata data dal cremoso di ricotta, mandorla, amaro e limone di Rocca Imperiale IGP. – Gli ingredienti territoriali utilizzati dallo **Chef Di Pace** in collaborazione con la Rete Siamo Tutti Co-Produttori di Otto Torri sullo Jonio sono stati quelli delle aziende **Amarelli** (liquirizia), di **Biosmurra** (clementine fresche ed in succo 100% frutta), di **Leonardo Gallina** (filettuccio), **di Fattorie Bio dei fratelli Grillo** (formaggi) e del **Frantoio Figoli** (olio extravergine d'oliva) di Corigliano – Rossano; del salumificio **Nicola Romano** (suino nero) e di **Sweet Gate di Enzo Pellicorio** (dolci natalizi) di Acrid; di **Giuseppe Carlomagno** (mandorle, noci) di Civita; dell'azienda Garritano (fichi) di Cosenza; di **Paola Granata** (farine) dalla Sila; della **Bottega Barbieri** (conserve) di Altomonte; del **Riso Magisa** di Sibari, dell'azienda agricola **Di Leo** (Limoni) di Rocca Imperiale.

La carriera del 35enne **Gennaro di Pace** è iniziata a 15 anni. La gavetta l'ha fatta in Svizzera e in Riviera Romagnola. 12 anni trascorsi a Bologna prima di arrivare a Saracena – Paese del Moscato Passito. Lasciata la regione natia, si è

trasferito nel piccolo borgo di Perno stringendo una collaborazione con la dinamica proprietà del Castello dominante la collina, residenza privata a fianco del ristorante, già sede dell'editrice Einaudi, luogo di sosta e di riposo per Primo Levi, ma anche fucina di idee artistiche e dove si producono vini langaroli. Si tratta di una piccola sala piacevolmente intima che si avvicina a fatica ai trenta coperti, e nel ristorante a nome del cuoco si vedono già le premesse per una cucina fatta di primizie e di contaminazioni tra la Calabria, il Mediterraneo e il Piemonte.