

GOURMANDIA, BARBIERI RAPPRESENTA CALABRIA DA MEZZO SECOLO AMBASCIATORI IDENTITÀ REGIONALE MARMELLATE E CONSERVE ALTOMONTE ESPOSTE A TREVISO

ALTOMONTE (Cs), Sabato 20 Aprile 2019 – **La Famiglia BARBIERI tra i 200 espositori a GOURMANDIA 2019, l'evento enogastronomico più goloso della Primavera Veneta. L'esperienza familiare ed imprenditoriale di ALTOMONTE che da 50 anni è di fatto ambasciatrice dell'autentica identità regionale in Italia e nel mondo, è stata l'unica a rappresentare la Calabria all'importante evento di TREVISO ideato da Davide PAOLINI. – Zafarani cruschi, fico dottato cosentino DOP aromatizzato e carciofini selvatici biologici del Parco della biodiversità della Sila si sono confermati protagonisti e biglietto da visita efficace ed apprezzatissimo dai numerosi buyer provenienti dal Friuli Venezia Giulia, dalla Lombardia e dal Veneto.**

OSPITALITÀ E AGRICOLTURA MADE IN CALABRIA. – Una storia di famiglia all'insegna dell'agricoltura e dell'ospitalità: questa è la famiglia Barbieri, albergatori e contadini da generazioni. All'interno della struttura alberghiera vi sono anche un ristorante, una cantina e una bottega: in quest'ultima e con il marchio Bottega di Casa Barbieri viene realizzata una ricca linea di prodotti biologici, preparati con ingredienti genuini e seguendo le antiche tradizioni contadine. Il desiderio è di portare sulle tavole la storia della famiglia e di questi luoghi. Ecco quindi conserve e aromi, creme da abbinare a formaggi, marmellate, miele e legumi. Tutti prodotti imperdibili. – È così che viene descritta l'azienda agricola di **Vincenzo BARBIERI** nella sezione espositori del sito gourmandia.gastronauta.it ed è proprio questo il fulcro dell'esperienza imprenditoriale e familiare **BARBIERI** che da 50 anni continua ad emozionare con ingredienti, ricette e piatti del terroir e ad accogliere il visitatore condividendo con lui un'esperienza autentica, unica ed irripetibile.

Salumi, formaggi, vino, birra, cocktail, dolci, food truck e show cooking con i migliori chef nazionali sono stati i protagonisti di **GOURMANDIA 2019**. **Davide PAOLINI**, giornalista enogastronomico, ha anche coniato e registrato il marchio **Gastronauta®** per definire colui che ha scelto di mangiare con la propria testa, fuggendo i luoghi comuni culinari. L'obiettivo è quello di promuovere il cibo di qualità attraverso le diverse manifestazioni dedicate al food.

MERCATO ARTIGIANI, ESPERIENZE, SHOW COOKING GIULIA, SHOW COOKING STELVIO, FOOD TRUCK, BAR MARTON'S GIN. Sono state, queste, le 6 aree espositive di **SPAZIO OPENDREAM**, una ex area industriale dismessa, di 100 mila metri quadri, in cui tantissimi artigiani del gusto provenienti da tutta Italia hanno proposto ai visitatori i propri prodotti, dal 13 al 15 aprile scorsi. - (Fonte: Lenin MONTESANTO – Comunicazione & Lobbying – 345.9401195)