



**FAMIGLIA
BARBIERI**

COMUNICATO STAMPA N.10 – FONTE: FAMIGLIA BARBIERI/ALTOMONTE (Cs) – 3.4.2019

FOOD/CALABRIA ESPERIENZA INIMITABILE CON BARBIERI PROTAGONISTA A SALUMI DA RE NELLA TOP TEN DEI RISTORANTI DEL BUON RICORDO

ALTOMONTE (Cs), Mercoledì 3 Aprile 2019 – La **CALABRIA** che emoziona a tavola, quella dei prodotti e delle tradizioni autentiche, quella della biodiversità agroalimentare e delle eccellenze locali è un'esperienza unica ed inimitabile. Questo scrigno di identità nei piatti della memoria, sintesi e testimonianza di integrazioni storiche e antropologiche e di complessità geomorfologica e bellezza della natura, diventa soprattutto oggi la più efficace leva di comunicazione e attrazione turistica di questa terra su tutti i mercati turistici.

È quanto dichiara **Enzo BARBIERI** ancora una volta ambasciatore della più autentica identità calabrese, protagonista nei giorni scorsi a **POLESINE PARMENSE (PR)**, alla **sesta edizione di SALUMI DA RE**, il raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri promosso, tra gli altri, dal **GAMBERO ROSSO** e dalla famiglia **SPIGAROLI**, da sempre impegnati nella valorizzazione del territorio attraverso il cibo e storici produttori di **culatello di ZIBELLO**.

Ospitata nella suggestiva location dell'**Antica Corte Pallavicina**, la tre giorni conclusasi ieri (lunedì 1° aprile) ha chiamato a raccolta intenditori ed appassionati della qualità portata in tavola dagli artigiani del gusto, dagli ambasciatori della tradizione e dell'esperienza che si tramanda di generazione in generazione.

Dagli **zafarani cruschi**, da mezzo secolo icona e biglietto da visita della Famiglia **BARBIERI**, al **fico dottato** cosentino DOP aromatizzato, dai **carciofini selvatici** biologici del Parco della biodiversità della Sila fino alla **nduja** di **SPILINGA**.

Sono state, queste, soltanto alcune delle emozioni condivise dagli chef **Enzo e Patrizia BARBIERI** che, con il brand **ALTOMONTE** e **CALABRIA**, hanno letteralmente conquistato i visitatori ed ospiti.

Non essendo dispersivi, ma contenuti in un spazio che consente di soffermarsi sui sapori, approfondire il racconto dell'esperienza imprenditoriale che si ha davanti e di avere anche informazioni sul contesto di provenienza, eventi come questi – sottolinea **BARBIERI** – possono rappresentare per le produzioni di qualità della nostra terra una vetrina importante e prestigiosa per farsi conoscere fuori dai confini regionali. Forse molto di più di tante altre grandi manifestazioni legate al food.

L'invito è ai salumieri di qualità, ai casari e alle produzioni vitivinicole calabresi a non farsi scappare l'opportunità per l'edizione 2020.

BUON RICORDO e FRANCIACORTA. – Nell'ambito dell'evento nell'evento promosso dall'Unione Ristoranti del **BUON RICORDO**, **BARBIERI è stato inserito, nella top ten dei ristoranti.** La ricetta della zuppa contadina, con cicorie selvatiche salsiccia e fagioli poverelli è stata abbinata allo spumante, metodo classico, della Cantina Lombarda 1701. - (Fonte: Lenin MONTESANTO – Comunicazione & Lobbying – 345.9401195)

MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195 – P. IVA 02967510781

Sede Legale ROSSANO (Cs) - 87067 Via S.Nilo 121 - CP N.31 - Sede Operativa CARIATI (Cs) - 87062 Via Berlinguer 5
0983.522413 - FAX 0983.1980103 – lenin.montesanto@gmail.com – PEC: montesanto@arubapec.it