



FAMIGLIA BARBIERI

COMUNICATO STAMPA N.22 – FONTE: FAMIGLIA BARBIERI/ALTomONTE (Cs) – 18 LUGLIO 2019

TURISMI, LA CALABRIA VINCE CON LO STORYTELLING PEPERONCINO FESTIVAL, BARBIERI PROTAGONISTA IN SENATO AMBASCIATORE TERRITORI CON RICETTE MEMORIA

ALTomONTE (Cs), Giovedì 18 Luglio 2019 – **Turismi, niente rimane più impresso del racconto gastronomico che passa dai piatti della memoria e della tradizione. L'emozione suscitata da quelli che sono veri e propri monumenti del gusto, le produzioni autentiche, non si dimenticano facilmente. Valgono più di mille cartoline e souvenir. I territori hanno bisogno di storytelling, vera chiave di successo del turismo esperienziale. E se ciò vale in generale e per tutte le destinazioni turistiche, diventa straordinario e strategico per una regione come la Calabria, così ricca di esperienze da raccontare, soprattutto a tavola e attraverso secoli e secoli di tradizioni enogastronomiche, frutto di un melting pot che non ha uguali nella storia della penisola italiana.**

È stato, questo, il messaggio lanciato nei giorni scorsi dall'agrichef **Enzo Barbieri** in occasione della cerimonia di presentazione del Festival del Peperoncino, ospitata nella sala Zuccari di Palazzo Giustiniani, a Roma, utilizzato dal Senato per mostre e convegni.

Da 50 anni l'esperienza imprenditoriale con sede nella Città d'Arte di Altomonte continua ad affermarsi in ogni occasione come autentica e consapevole ambasciatrice dell'identità enogastronomica calabrese.

Quello proposto da BARBIERI nella prestigiosa location scelta per presentare le iniziative che si svolgeranno a Diamante, a Settembre, nell'ambito dell'atteso evento giunto alla 30esima edizione, è stato un percorso emozionale ed identitario costruito ad hoc intorno all'ingrediente principe della cucina calabrese: il peperoncino. Declinato nelle sue innumerevoli sfumature. In polvere, spezzettato, in olio, arrostito, in crema, in gelatina.

Dalla **Cipolla di Tropea** agli **zafarani cruski**, peperoni croccanti, passando dalla **portulaca**, erba spontanea buonissima da preparare in insalata, dalla **melanzana violetta di Longobardi** alla **panzanella** dal **pane all'olio extravergine di oliva**, protagonista della Dieta Mediterranea, fino ai **fichi dottati di Cosenza**, ai **formaggi** e alla **'ndujia**, insieme al peperoncino icone del patrimonio gastronomico Made in Calabria. Sulla lunga tavola allestita all'interno di Palazzo Giustiniani dalla famiglia Barbieri ogni angolo della Calabria era rappresentato dalle produzioni di riferimento.

Le eccellenze italiane nel mondo. Il peperoncino ambasciatore di pace. Era, questo, il tema dell'incontro che ha fatto da sfondo all'iniziativa. Coordinati dal giornalista Rai, **Oswaldo Bevilacqua**, sono intervenuti, tra gli altri, l'ambasciatore della Libia **Omar Al Taohrouni**, il Presidente del Consiglio Regionale **Nicola Irto**, il Presidente dell'Accademia del Peperoncino **Enzo Monaco**, il Senatore Pd **Ernesto Magorno**, la Senatrice del M5S **Silvana Rosa Abate**, il Presidente della Commissione Agricoltura in Senato **Gianpiero Vallardi** e il vicesindaco di Diamante **Giuseppe Pascale**. - (Fonte: Lenin MONTESANTO – Comunicazione & Lobbying – 345.9401195)