

COMUNICATO STAMPA N.22 – **FONTE: BARBIERI GROUP/ALTOMONTE (CS)** – 20.2.2019

IDENTITÀ/PORTULACA CONQUISTA STUDENTI TREVISO DA ALTOMONTE BARBIERI TESIMONIAL NEL MONDO DA 50 ANNI PROMOZIONE CALABRIA AUTENTICA

ALTOMONTE (Cs), Mercoledì 20 Febbraio 2019 – **Portulaca, che bella e buona scoperta! L'erba che cresce spontanea, dalle innumerevoli proprietà nutritive, ha conquistato gli studenti dell'Alberghiero Massimo ALBERINI di TREVISO. – Non un semplice cooking show. Ma una lettura appassionata ed emozionante, impreziosita da elementi storici e curiosità, che hanno contribuito a costruire il patrimonio enogastronomico MADE in CALABRIA. È quella raccontata e che ha reso protagonista, ancora una volta, la FAMIGLIA BARBIERI che da mezzo secolo continua a farsi ambasciatrice, nel territorio, oltre i confini regionali e nel mondo della cucina e delle produzioni autentiche.**

Guida alla scoperta di un territorio attraverso le tradizioni eno-gastronomiche di Calabria raccontate dagli Chef Enzo e Patrizia BARBIERI. È, questo, il titolo dell'iniziativa ospitata ieri (martedì 19), dal prestigioso Istituto Professionale di Stato per i servizi alberghieri e la ristorazione di **LANCENIGO** di **VILLORBA** guidato dal Dirigente scolastico **Edi BRISOTTO** e riconosciuto l'anno scorso come il migliore d'Italia.

L'evento ha coinvolto più di 70 tra ristoratori e negozianti del territorio di TREVISO che hanno potuto assaggiare i piatti preparati con gli ingredienti, oltre che della **BOTTEGA BARBIERI**, del pastificio **PIRRO** di CORIGLIANO ROSSANO, del panificio **Enzo PERNA** di TESSANO, i liquori **MOLITERNO** di ALTOMONTE e l'olio del **Frantoio SANTA LUCIA** di ROGGIANO GRAVINA.

Le tagliatelle romagnole che discendono dalle lagane la cui ricetta si perde nella notte dei tempi e che trae origine dal territorio della Sibaritide. L'antica tradizione vitivinicola della CALABRIA che un tempo si chiamava ENOTRIA. Le minoranze etniche e linguistiche che accomunano la CALABRIA al VENETO. – Sono, alcune delle curiosità che hanno impreziosito lo show cooking dall'agrichef **Enzo BARBIERI**.

Si è partiti con i **fritti della tradizione gastronomica delle genti del Pollino**. Gli **zafarani crusky**, peperoni croccanti, le cipoddrizze scantrate, le cipolline selvatiche, gli anelli di **cipolla di Tropea dorate**. Il **TAGLIERE del POLLINO**, l'antipasto servito a buffet, presentava formaggi e salumi tipici di maiale nero, la 'nduja e i fichi dottati su pane artigianale, il meglio della produzione di conserve in olio extra vergine d'oliva Bio della **FAMIGLIA BARBIERI**. - I fusilli con 'nduja e pomodorini Bio arricchiti dal pecorino stagionato di Altomonte come primo; i nervetti di maiale nero in soffritto con alloro, olive nere e peperoni in aceto accompagnati dalla verza bianca aromatizzata, come secondo. E per concludere, i dolci della tradizione accompagnati dal Passito di CASA BARBIERI. Per l'occasione è stato presentato e ha accompagnato la degustazione dei piatti, il rosso ALTOFIUME 2017 da vitigno MAGLIOCCO - Selezione BARBIERI. Finocchietto e liquirizia, sono i liquori autentici dell'azienda MOLITERNO serviti agli ospiti per concludere il pasto. - (Fonte: Lenin MONTESANTO – Comunicazione & Lobbying – 345.9401195)