

# Catanzaro: Domenica la chiusura di "Mediterranea" la fiera dell'enogastronomia

Data: Invalid Date | Autore: Redazione Calabria

---



**CATANZARO 19 NOV. 2011** -C'è tempo fino a domani, domenica 20 novembre, per visitare gli stand della II edizione della Fiera Mediterranea "Food & Beverage" e quelli dell'edizione zero della Fiera del Turismo. Inaugurato lo scorso giovedì, si può già dire che l'evento, organizzato nell'area espositiva del Parco Commerciale "Le Fontane" di Catanzaro, [MORE]è stato anche quest'anno un grande successo. Non soltanto per la partecipazione della gente (tra giovedì e venerdì in migliaia hanno affollato i 7000 metri quadrati dei padiglioni espositivi) ma, soprattutto, per l'interesse internazionale che la fiera ha suscitato considerata la presenza di importatori arrivati da ogni parte del mondo e dei più importanti buyers della grande distribuzione.

Una fiera che è stata anche l'occasione per affrontare alcuni temi legati sia al mondo della cucina sia a quello dell'impresa legata all'agroalimentare, grazie agli eventi collaterali (convegni, degustazioni, corsi, ecc.) che hanno caratterizzato le prime due giornate di esposizione e che caratterizzeranno anche quelle di oggi e di domani. Da ricordare che l'accesso alla fiera è gratuito e che si potrà visitare dalle 10 alle 20. Di seguito gli appuntamenti previsti nel week end.

**Sabato 19**

**Ore 13:00**

**DEGUSTAZIONE PER IL PUBBLICO**

**Ore 14.30**

**BUONO COME IL PANE:** il pane artistico e il pane tipico

(Aperto al Pubblico ad Operatori di Settore e Ristoratori)

Presenza il maestro Nicola Stratoti

**Ore 16.30**

**CONVEGNO SULLA CUCINA DI CALABRIA** "Evoluzione dei piatti tipici della cucina mediterranea alla luce delle nuove esigenze di basso apporto calorico"

**Relatori:**Luigi Cadonici: Tipico Italiano e il Capriccio: la cucina calabrese sulle tavole del mondo.

Leonardo Mercurio: "Le carni: CBT "Cotture a Bassa Temperatura" la vera rivoluzione

Emilio Vaccai: I funghi nella cucina tipica

**Ore 17.30**

**CORSI DI CUCINA SUI PRIMI PIATTI**

**DOCENTI:** Andrea Perri – Tonino Cerminara

Chef Palahotel Vallenoco.

La Presentazione Terminerà con la degustazione del piatto

**Domenica 20**

**Ore 10.30**

**CONVEGNO SULLA CUCINA DI CALABRIA**(Aperto al Pubblico)

"La carne , il pesce e la diversità dei valori nutrizionali"

Relatore prof. LUIGI ZICARELLI – Università degli studi di Napoli "Federico II"

Incontro organizzato in collaborazione con A.R.A. CALABRIA (ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI)

**Ore 11.30** Corso di Cucina sulla preparazione dei secondi piatti

La Presentazione Terminerà con la degustazione del piatto

Iscrizioni su [www.mediterraneafeb.com](http://www.mediterraneafeb.com)

**Ore 14.30**

**BUONO COME IL PANE:**il pane artistico e il pane tipico

(Aperto al Pubblico ad Operatori di Settore e Ristoratori)

Presenza il maestro Nicola Stratoti

**Ore 16.30**

**CONVEGNO: I DOLCI E LE GDA**(Aperto al Pubblico)

Relatore confermato:

DOTT.SSA VANESSA COSTA - BIOLOGO NUTRIZIONISTA - SPECIALISTA IN PATOLOGIA CLINICA SU "IL GUSTO DEL DOLCE: CIOCCOLATO E DINTORNI

Altri Relatori ancora da definire

**Ore 17.30**

**"DOLCI** con abbinamento di liquori e caffè":

(Aperto al Pubblico ad Operatori di Settore e Ristoratori)

Degustazione di specialità pasticcere dei maestri calabresi con abbinamento di liquori e caffè

A seguire : Sculture di cioccolato plastico, Semifreddi - Degustazione.

Maestri dolciari all'opera: esibizione di DOMENICO SPADAFORA, CAMPIONE NAZIONALE DI PASTICCERIA.

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/catanzaro-domenica-la-chiusura-di-mediterranea-la-fiera-dell-enogastronomia/20727>

