

Concorso nazionale gastronomico "Il miele in cucina"

Data: 11 giugno 2012 | Autore: Redazione



Catanzaro 6 novembre 2012 -L'originale abbinamento miele e ortaggi sarà al centro della fase finale del Concorso Nazionale Gastronomico "Il Miele in Cucina", in programma presso l'Istituto Alberghiero di Soverato nei giorni 7 e 8 novembre prossimi, grazie all'impegno dell'Amministrazione del Comune di Amaroni (CZ) ed alla preziosa collaborazione della Camera di Commercio di Catanzaro, partner progettuale dell'iniziativa.

Il Concorso, rivolto agli Istituti Alberghieri Professionali di tutta Italia, è giunto alla sua seconda edizione ed è promosso da Le Città del Miele, l'associazione nazionale che vanta la presenza di Amaroni tra le quarantasette Città del Miele nazionali con una consolidata tradizione nel settore dell'apicoltura.

Dopo il debutto dell'anno scorso, l'edizione 2012 ha per tema "Il miele e gli ortaggi" e si articola in due sezioni: cucina e bar. Una scelta strettamente legata alla promozione dei Grandi Mieli del Mediterraneo, voluta dal Comune di Amaroni con la realizzazione dell'Anno del Miele che, con la partnership dell'associazione Le Città del Miele, ha visto debuttare il brand Amaroni Mieli - I buoni di Calabria durante lo scorso Vinitaly.

L'Anno del Miele trova nella Calabria la sede naturale per la fase finale del Concorso a cui parteciperanno nove istituti finalisti: Canosa di Puglia (Bt), Châtillon (Ao), Cosenza, Le Castella di

Isola Caporizzuto (Kr), Lamezia Terme (Cz), Locri (Rc), Marina di Massa (Ms), Torino e Villa Santa Maria (Ch). Le loro creazioni saranno giudicate da una giuria istituzionale e una tecnica, composta da autorevoli esperti del settore.

Le varie fasi del Concorso vedono inoltre coinvolti altri due importanti partners: l'Istituto Alberghiero di Soverato, che ospiterà la manifestazione, e l'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi, che realizzerà una magnifica cena di Gala per tutti i partecipanti e le giurie.[MORE]

“Una iniziativa importante, che abbiamo voluto convintamente sostenere – ha affermato il Presidente Paolo Abramo -, destinata a promuovere e fare emergere una eccellenza del nostro territorio, come è il miele, sul piano nazionale. Oltre a questo già fondamentale aspetto, “Il Miele in cucina” ha anche il merito di attrarre nella nostra terra un pubblico specializzato e qualificato, grazie all’idea del Concorso. Il miele è una delle più tradizionali produzioni nostrane – ha concluso il Presidente Abramo -, frutto di una natura incontaminata e di una biodiversità non comune, che in tutti i modi possibili dobbiamo contribuire a promuovere e valorizzare, perché si rivela eccellente testimonial del nostro territorio”.

Un particolare ringraziamento è stato espresso dall’Amministrazione Comunale di Amaroni, verso il Presidente della Camera di Commercio di Catanzaro, Paolo Abramo, per la volontà di condividere il progetto e per il contributo, morale oltre che economico, che ha reso possibile l’organizzazione di questo importante evento.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/concorso-nazionale-gastronomico-il-miele-in-cucina/33103>