

Inaugurazione seconda edizione della Scuola del "Morzello": valorizzazione di un piatto tipico e prospettive di sviluppo

Data: 11 maggio 2023 | Autore: Francesco Vallone



Il convegno inaugurale della seconda edizione della scuola del 'Morzello' e le prospettive di sviluppo per il territorio

Presso il Complesso Monumentale del San Giovanni, nei locali afferenti alla Scuola di Alta Formazione dell'Università *Magna Graeci* di Catanzaro, che ha concesso il Patrocinio unitamente al Comune di Catanzaro e alla Camera di Commercio di Catanzaro, Crotona e Vibo Valentia, si è svolto lo scorso venerdì 3 novembre il Convegno inaugurale della Seconda Edizione della Scuola di "morzello", piatto principe della cucina tipica della città di Catanzaro. L'evento, ideato e organizzato dall'Associazione "[Antica Congrega Tre Colli](#)" di Catanzaro, si pone come centrale per la promozione del suddetto piatto tipico, elemento fortemente identitario di una tradizione popolare antica.

Alla presenza dei rappresentanti Istituzionali, come il Sindaco - Prof. Nicola Fiorita, il Presidente del Consiglio Regionale - On. Filippo Mancuso, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria - On. Gianluca Gallo (da remoto) e il Presidente della Camera di Commercio di Catanzaro, Crotona e Vibo Valentia - Dott. Pietro Falbo, ha avuto dunque inizio una manifestazione con evidenti potenziali ricadute in termini di sviluppo e promozione per il territorio di riferimento della città di Catanzaro. Ciò, anche in virtù della presenza di tre esponenti particolarmente autorevoli nel settore del "cibo", come il

Dott. Luigi Scordamaglia – Consigliere Delegato di Filiera Italia, la Chef Nadia Christina Tappen e la giornalista *food&lifestyle* editor Margo Schachter.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/inaugurazione-seconda-edizione-della-scuola-del-morzello-valorizzazione-di-un-piatto-tipico-e-prospettive-di-sviluppo/136814>

