

Amaroni. Nasce la prima VIA DEL MIELE della Calabria

Data: Invalid Date | Autore: Nicola Cundò



Nasce la prima VIA DEL MIELE della Calabria. Percorso esperienziale di chef e pasticceri della costa catanzarese

Comunicare un territorio attraverso il suo prodotto identitario, sinonimo di qualità e genuinità: il city branding Amaroni Mieli.

Amaroni, Città del Miele della Calabria, traccia il solco di un nuovo progetto promozionale per la costa jonica catanzarese: la prima **Via del Miele** della regione, che conduce **chef e pasticceri** di locali selezionati verso una gastronomia ricercata e genuina.

Un equilibrio tra gusto e salute, a base di un pregiato bouquet di mieli che assume anche un valore culturale; un'opportunità per i ristoranti e le pasticcerie, che entreranno a far parte di un innovativo circuito culinario.

Un importante momento di condivisione per i professionisti dell'arte culinaria, "artigiani" contemporanei, che aggiungeranno valore alle loro realizzazioni, cristallizzando nella forma e nel sapore **l'identità di una tradizione apistica secolare**.

Tecnica e sostanza nei laboratori sperimentali che si terranno **lunedì 27 novembre 2023**, presso l'**IPSEOA - Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** di **Soverato**, partner dell'iniziativa unitamente all'**Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi**,

creati dallo chef pugliese **Daniele Caldarulo**, ristoratore da tre generazioni, già team manager della **Nazionale Italiana Cuochi**, e dal **maestro pasticcere Paolo Caridi**, calabrese, coordinatore nazionale del **Distretto Identitario Alimentare di Accademia delle Imprese Europea**, che vedranno protagonisti i mieli di Amaroni (*acacia, zagare, sulla, castagno, millefiori ed eucalipto*), nella preparazione di pietanze e dolci.

La **Via del Miele**, una innovazione per la regione Calabria, buona pratica di impegno condiviso per portare la biodiversità a tavola, generare una nuova comunità del cibo tra apicoltori e operatori della gastronomia; un percorso comune di crescita in divenire, che parte dalla rivendicazione di un territorio e della sua produzione d'eccellenza, arricchendo e innovando le proposte gastronomiche di ristoranti e pasticcerie, che saranno sostenuti da una curata ed efficace campagna comunicativa.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/nasce-la-prima-del-miele-della-calabria/137058>

