

# **Successo per la serata a scopo benefico "Quei bravi ragazzi... In cucina"**

Data: 10 giugno 2014 | Autore: Gianluca Teobaldo



CATANZARO, 06 OTTOBRE 2014 - (Riceviamo e pubblichiamo)

Otto chef di talento con un grande cuore. L'iniziativa a scopo benefico che ha riunito il meglio della gioventù culinaria calabrese si è rivelata un vero e proprio di successo. Tantissimi i partecipanti giunti da tutta la Calabria. Un'occasione per assaggiare tante prelibatezze preparate da mani esperte, utilizzando i prodotti della biodiversità calabrese ma, soprattutto, un'iniziativa importante organizzata con uno scopo speciale: devolvere parte del ricavato alla S.O.C. (Struttura Organizzativa Complessa) di Ematoloncologia Pediatrica dell'Ospedale Pugliese-Ciaccio di Catanzaro: un'eccellenza per la regione Calabria dove si curano malattie importanti come leucemie, linfomi, thalassemie, neuroblastoma, tumori cerebrali, ossei e di tipologia rara.

Il direttore della struttura, la dott.ssa Caterina Consarino, presente alla serata, ha ringraziato per la sensibilità dimostrata nei confronti del suo reparto e dei suoi meravigliosi pazienti.

[MORE]L'evento, svoltosi a Falerna Marina presso il Casale Mare, è stato aperto da Giuseppe Costabile, fiduciario della condotta Slow Food di Catanzaro e co-organizzatore della manifestazione. Insieme a lui, Pier Macrì, responsabile dei Presidi per Slow Food Calabria, che ha spiegato l'importanza della salvaguardia della biodiversità per ogni territorio. Ogni cuoco, quindi, ha presentato e preparato un piatto speciale con i prodotti made in Calabria.

Per Luca Abbruzzino (Abbruzzino) il suino nero di Calabria; per Antonio Biafora (Biafora Restaurant) la carne podolica, il caciocavallo silano e il limone di Rocca Imperiale; per Gennaro Di Pace (Osteria Porta del Vaglio) il Moscato di Saracena; per Emanuele Lecce (La Tavernetta) le patate della Sila; per Orazio Lupia (La Rosa nel Bicchiere) il suino nero di Calabria e la 'nduja; per Emanuele Strigaro (Nove Zero Due) il perorino crotonese e la liquirizia; per Bruno Tassone (San Domenico) la cipolla rossa di Tropea; per Claudio Villella (Calabria al Cubo) il riso di Sibari.

Insieme a loro anche il pasticcere Luca Mazzotta, vincitore nel 2014 al Salone Internazionale di gelateria e pasticceria di Rimini del trofeo "gelato d'oro"; mentre il pane è stato fornito dall'artigiano panificatore Vincenzo D'amico.

Grande intesa e collaborazione fra tutti gli chef partecipanti per un appuntamento che ha riempito il cuore e soddisfatto il palato di tutti i presenti. Tra i gazebo, allestiti per l'occasione, presenti anche alcune aziende vitivinicole calabresi che hanno voluto aderire con i loro vini che sono stati degustati grazie alla collaborazione con l'Ais (Associazione Italiana Sommelier) Calabria.

Un ringraziamento speciale a: Benvenuto, Casa Ponziana, Cantine Viola, Criserà, Colacino, Ferrocinto, Igreco, L'Acino, Le Moire, Librandi, Masseria Falvo, Statti, Sergio Arcuri e Terre del Gufo. A fine serata, degustazione di cocktails a bordo piscina grazie all'Aibes (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) Calabria. L'evento è stato organizzato con il patrocinio gratuito della condotta Slow Food di Catanzaro, Lamezia e Vibo, dell'Ais Calabria e dell'Aibes Calabria.

(Fonte: Eugenia Ferragina)

---

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/successo-per-la-serata-a-scopo-benefico-quei-bravi-ragazzi-in-cucina/71450>