



## **PN24 FOOD - Food: parte il progetto di promozione della Gabamarita di Spezzano Albanese**

**Cosenza - 17 set 2022 (Prima Notizia 24) La tipica pizza arbëreshë, che sta conquistando il mondo dello street food, è stata inclusa in un progetto di promozione delle tipicità locali.**

L'amministrazione comunale di Spezzano Albanese avvia una campagna di valorizzazione della Gabamarita, pizza tipica arbëreshë che sta spopolando nel mondo dello street food, inclusa in un progetto di promozione delle tipicità locali, iniziato già lo scorso anno con i vini dell'Arberia e con il ricercatissimo mostacciolo tradizionale. Per far conoscere alle nuove generazioni locali l'importanza e l'opportunità rappresentata dalla tutela e promozione di questo prodotto gastronomico così singolare, oltre a diffondere la conoscenza nel mondo dei pizzaioli della bontà di questa pizza della tradizione albanese, è stata coinvolta come testimonial privilegiata la calabrese Sabrina Bianco, nominata il 2021 nella posizione più alta dei pizzaioli emergenti della famosa guida Gambero Rosso. Grazie all'idea del delegato al comunicazione e marketing del comune arbëreshë, Giuseppe Gazzarano, e all'iniziativa promossa con il contributo della Regione Calabria e il progetto Calabria Straordinaria, la famosa pizzaiola calabrese ha potuto apprendere da Rosetta Lifrieri, vestita per l'occasione da pacchiana, costume quotidiano arbëreshë, quanto accadeva ancora in casa sino a qualche decennio fa. In un impasto a quattro mani, la pizzaiola nativa di Fagnano Castello, ha potuto scoprire così tutti i segreti di questa semplice ma gustosa focaccia, condita con pomodorini, olio extravergine locale, farina di grani antichi e odori del territorio. "Oggi ho avuto l'onore di ricevere in dono i segreti di questa pizza della tradizione arbëreshë - è stato il commento di Sabrina Bianco -. Una narrazione appassionante e coinvolgente, veramente antica, fatta di modi di preparazione e di racconti che esaltano una pizza semplice ma gustosa, dal sapore autentico. Apprendere la semplicità della ricetta è metterla in pratica in una casa accogliente, che conserva ancora un bellissimo forno a legna, mi ha regalato un'esperienza bellissima e intensa, proprio quello che rappresenta perfettamente tutto quello che io amo: le vecchie tradizioni, rinnovate dalle signore del quartiere, che impastavano le farine realizzate con i grani antichi del territorio, rendendo un elemento povero come prodotto di alta qualità". La Gabamarita, che nella traduzione del suo nome arbëreshë così curioso, misto un po' alla lingua napoletana, significa "gabbare il marito", appartiene da sempre alla pratica quotidianità della comunità di Spezzano Albanese e mantiene il suo senso di ritrovo, accoglienza e condivisione di un bene semplice che diventava ricco per il suo sentimento di dono e spartizione tra compaesani. "Quest'anno abbiamo voluto valorizzare e promuovere questa nostra tipicità realizzata in casa - ha dichiarato il sindaco Ferdinando Nociti -, che rappresenta bene le nostre tradizioni e che viene vissuto da sempre come un momento di grande gioia per la famiglia e per tutto il rione, quello che noi chiamiamo gjitonia,

che condivideva socialmente questo appuntamento di aggregazione comunitaria". Il progetto di valorizzazione della Gabamarita, sostenuto dall'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche di Calabria e dal giornalista esperto in marketing territoriale, Valerio Caparelli, vuole stimolare i pizzaioli e i ristoratori dell'area a includere nel proprio menu questa specialità locale, che sin dai primi morsi fa innamorare quanti ne scoprono il gusto. Questo perché una bontà gastronomica così semplice, può diventare occasione di progresso economico e produttivo per tutti i ristoratori e gli esercizi alimentari della zona. "Lavorare a questi progetti di promozione territoriale è molto importante - ha detto Giorgio Durante, presidente dell'Accademia - perché è la strategia giusta per valorizzare i territori. La Gabamarita è una bella scoperta, che sta prendendo sempre più piede e che tra tutte le focacce italiane che hanno successo non deve ritenersi seconda a nessuna. Un cibo semplice, condito con l'eccellente olio extravergine del territorio, che si candida ad essere un ottimo spuntino e un nutrimento di grande qualità, che produrrà certamente effetti benefici sia in termine di tutela che di promozione e valorizzazione socio-economica". Di questa straordinaria opportunità si è discusso nel partecipatissimo talk con degustazione "La pizza Gabamarita - la cucina, la natura e... il gusto delle tradizioni arbëreshë", organizzato dal Comune di Spezzano Albanese con il contributo della Regione Calabria e incluso nell'azione di promozione turistica Calabria Straordinaria.

(Prima Notizia 24) Sabato 17 Settembre 2022