



PN24 FOOD - La pizza arbëreshe di Spezzano Albanese verso la De.c.o

Cosenza - 05 set 2023 (Prima Notizia 24) Del traguardo si parlerà nel laboratorio esperienziale con degustazione che si terrà venerdì 8 settembre 2023, alle ore 20.30, presso la Villetta del Ricordo.

Da due anni l'Amministrazione comunale di Spezzano Albanese valorizza e promuove con particolare attenzione uno dei suoi più singolari prodotti della tradizione tipica locale: la Gabamarita, pizza arbëreshe che si avvia a breve verso il promesso riconoscimento di Denominazione Comunale di Origine. Del traguardo prossimo, incluso nel progetto di promozione turistica "Tesoro Arbëresh - esperienza autentica", si parlerà nel laboratorio esperienziale con degustazione che si terrà venerdì 8 settembre 2023, alle ore 20.30, presso la Villetta del Ricordo di Spezzano Albanese. L'evento pubblico del Comune di Spezzano Albanese, patrocinato dalla Regione Calabria attraverso l'azione di promozione turistica Calabria Straordinaria, è organizzato in collaborazione con l'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche di Calabria, l'ITS Iridea e la Scuola Italiana Pizza. Anche quest'anno a coordinare l'incontro promozionale, dal titolo "La Pizza Gabamarita - verso la DE.C.O", sarà il giornalista enogastronomico Valerio Caparelli. Ospite speciale dell'evento gastronomico sarà il talentuoso pizzaiolo catanzarese Fabio Barbieri, istruttore della Scuola Italiana Pizza. Come di consueto, ad aprire l'appuntamento serale sarà il Sindaco Ferdinando Nociti, che anticiperà con visione programmatica gli interventi del Delegato comunale al turismo, spettacolo, comunicazione e marketing, Giuseppe Gazzarano, e del Presidente dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche di Calabria, Giorgio Durante. Saranno loro, intermezzati dalle esibizioni spettacolari del laboratorio musicale Verdi Note, a mettere in evidenza tutta la forza trainante commerciale e identitaria di un prodotto da forno tradizionale semplice ma fortemente identitario, che deve diventare una proposta gastronomica ricercata da far inserire alle pizzerie e ai ristoranti del luogo all'interno del proprio menu. Saranno due esperte signore del luogo, coadiuvate dal pizzaiolo Barbieri, a preparare a vista la gustosa focaccia tipica, guarnita con pomodorini o con patate e peperoni, condita con olio extravergine locale e odori del territorio, cui verranno abbinati degli ottimi vini di due famose aziende di Spezzano Albanese.

(Prima Notizia 24) Martedì 05 Settembre 2023