

## Saracena - Di Pace continua ad emozionarci

**Gagliardi: porta in alto nome Saracena**

mercoledì 6 luglio 2016 18:36

di COMUNICATO STAMPA



CORIGLIANO Informa

La capacità di promuovere il territorio oltre i confini regionali e nazionali e di essere tra i migliori ambasciatori dei sapori e delle eccellenze della propria terra, rappresenta il valore aggiunto al merito e al talento che da più parti vengono riconosciuti a Gennaro DI PACE. Il giovane chef dell'Osteria Porta del Vaglio continua ad emozionarci e a renderci orgogliosi di lui per quello che, attraverso i suoi piatti, riesce a fare: portare in alto il nome di Saracena, Paese del Moscato Passito e della Calabria.

È quanto dichiara il Sindaco Mario Albino

GAGLIARDI nel congratularsi con il giovane professionista che nei giorni scorsi è stato protagonista, a PARIGI, di un evento dedicato alla cucina calabrese.

La Calabre à l'honneur. Onore alla Calabria. È, questo, il titolo dell'iniziativa promossa dal Consortium Paris ed ospitato presso il ristorante LA TAVERNA, al civico 22 di rue du Champ de Mars.

Giovane e allo stesso tempo ricco di esperienza - continua GAGLIARDI - DI PACE, continua a rappresentare un modello positivo di ritorno alla terra e di promozione del territorio. Queste ed altre iniziative, di analoga qualità, - aggiunge il Primo Cittadino - sono coerenti con l'ormai storico e riconosciuto impegno di valorizzazione del terroir e del patrimonio identitario, in primis agroalimentare che l'Amministrazione Comunale porta avanti nella convinzione che è questa la sola alternativa di sviluppo eco-sostenibile per i territori calabresi.

Dalla battuta di podolica con mousse di olive tostate, maionese di capperi ed erbe del Pollino in abbinamento alla birra Anime del birrificio artigianale DE ALCHEMIA; al cannolo di zucchine con senape grezza, noci affumicate, patate silane ed emulsione di caprino accompagnato dal Montonico delle Cantine FERROCINTO; dal Riso si Sibari al pecorino, melassa di fichi e mandorle, passando dallo spaghetti aglio, olio extra vergine di oliva, peperone macinato con baccalà e cicoria marinata e al filetto di manzo podolico, liquirizia AMARELLI e cipolla di Tropea in agrodolce, piatti questi, abbinati al Magliocco di Giuseppe CALABRESE; per finire, con il dessert, con la spuma di cioccolato e fichi secchi con crumble al Moscato di Saracena e polvere di arancia ed il Moscato delle Cantine VIOLA. Tra gli ingredienti c'erano anche i pomodori dell'azienda Agricola FRANZESE. Sono 7 le portate che, servite in tavola, hanno fatto apprezzare agli ospiti de LA TAVERNA, i sapori e le eccellenze del territorio calabrese che va dal Pollino alla Sibaritide, salendo su per la Sila.

(Fonte: MONTESANTO SAS - Comunicazione & Lobbying)

© CORIGLIANO Informa | Sibaritide