

## Rossano - Food, studentesse UNISG alla scoperta del territorio

*Il benvenuto del sindaco Mascaro e del vescovo Satriano*

martedì 4 ottobre 2016 17:23

di COMUNICATO STAMPA



MASTER IN FOOD CULTURE AND COMMUNICATION. Nuova tappa dell'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - Bra nel territorio della Condotta Slow Food Pollino Sibaritide Arberia. Il viaggio alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche di qualità è ufficialmente partito ieri, lunedì 3, dalla Città del Codex. Il Vescovo Mons. Giuseppe SATRIANO ed il Sindaco Stefano MASCARO hanno portato il loro saluto alle 7 studentesse straniere che per 4 giorni perlustreranno l'area alla ricerca di covi del gusto ed esperienze imprenditoriali

d'ecceellenza legate al food & wine.

Italia, Germania, Israele, Paesi Bassi e Svizzera. Sono, questi, i paesi di provenienza delle partecipanti al viaggio didattico che interesserà i territori del Basso Jonio cosentino e crotonese, la Sila ed il Pollino.

Dopo l'incontro di ieri con il Sindaco MASCARO presso lo storico Caffè TAGLIAFERRI, ed il Vescovo SATRIANO salutato all'uscita dalla visita alla CATTEDRALE, la cena di gruppo presso la Cantina Storica MARINELLI, nel centro storico di Rossano, oggi, MARTEDÌ 4, il gruppo coordinato dalla tutor Julia MARROQUIN e guidato dal Fiduciario Lenin MONTESANTO e da Cristiana SMURRA, membro del comitato di Condotta, ha fatto tappa prima alla Fabbrica e al Museo storico della liquirizia AMARELLI e ha raggiunto poi, CARIATI, per incontrare Damiano MONTESANTO (Slow Food) che ha illustrato i metodi tradizionali di pesca, ed il Presidente dell'Associazione Affari Marittimi e Pesca - Calabria Cataldo MINÒ che ha presentato il progetto IO NUOTO NEL MEDITERRANEO avviato con il CONVIVIAM nei mesi scorsi. La tappa cariatese è proseguita con la visita al cantiere navale dei MAESTRI D'ASCIA. Il gruppo si è spostato a CIRÒ - CITTÀ DEL VINO E DEL CALENDARIO dove è stato accolto dal Sindaco Mario CARUSO che li ha condotti in visita al Museo di Lilio e di Lacinio. È seguita la tappa identitaria alla trattoria Aquila d'Oro, dove si assiste alla cottura di pane, pitte e pizze nel forno tradizionale e alla lavorazione artigianale di ceste e panari a cura di Turuzzo CARIATI. Dopo il pranzo il gruppo si sposta alla Cantina 'A VITA e successivamente a STRONGOLI al Birrifico Artigianale BLANDINO. Si ritornerà poi a CARIATI per visitare il centro storico, degustare le pizze identitarie di PEDRO'S preparate con prodotti Slow Food ed il gelato artigianale dell'Antica Gelateria FORTINO.

Il programma di domani, MERCOLEDÌ 5 OTTOBRE, toccherà i territori di CORIGLIANO e SARACENA. Nella Città del Castello Ducale sono previste le visite alle aziende agricola e agrumicola BUFANELLA e MINISCI e la tappa alla Trattoria Slow Food LE BISTROT. A SARACENA - Paese del Moscato Passito, Presidio Slow Food, il gruppo visiterà i vigneti, le cantine ed il borgo di origine araba prima di procedere con la degustazione di moscato, olio e birra artigianale nella sede ufficiale della Condotta, nel cuore della kasbah. La cena di gruppo è all'Osteria Slow Food Porta del Vaglio.

ROSSANO, PALUDI e LONGOBUCCO. Sono, queste, le destinazioni che saranno toccate GIOVEDÌ 6 OTTOBRE. Dopo la visita all'azienda di agricoltura sostenibile BIOSMURRA, toccherà all'azienda agricola podolica, Presidio Slow Food, BRUNETTI di Paludi. A

LONGOBUCCO, nella tappa successiva, le studentesse vedranno da vicino come si prepara U SACCHIETTU, prodotto e tecnica di preparazione che il sindaco Luigi STASI, che riceverà domani la delegazione nel centro storico, ha l'ambizione di candidare a presidio Slow Food. A ROSSANO, nel pomeriggio, sarà visitata l'azienda di allevamento intensivo DE FALCO. VENERDÌ 7 OTTOBRE, ultimo giorno di visite, il gruppo farà tappa a Corigliano al Frantoio FIGOLI (Olio Slow Calabria). MASTER IN FOOD CULTURE AND COMMUNICATION. Nuova tappa dell'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo – Bra nel territorio della Condotta Slow Food Pollino Sibaritide Arberia. Il viaggio alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche di qualità è ufficialmente partito ieri, lunedì 3, dalla Città del Codex. Il Vescovo Mons. Giuseppe SATRIANO ed il Sindaco Stefano MASCARO hanno portato il loro saluto alle 7 studentesse straniere che per 4 giorni perlusteranno l'area alla ricerca di covi del gusto ed esperienze imprenditoriali d'eccellenza legate al food & wine.

Italia, Germania, Israele, Paesi Bassi e Svizzera. Sono, questi, i paesi di provenienza delle partecipanti al viaggio didattico che interesserà i territori del Basso Jonio cosentino e crotonese, la Sila ed il Pollino.

Dopo l'incontro di ieri con il Sindaco MASCARO presso lo storico Caffè TAGLIAFERRI, ed il Vescovo SATRIANO salutato all'uscita dalla visita alla CATTEDRALE, la cena di gruppo presso la Cantina Storica MARINELLI, nel centro storico di Rossano, oggi, MARTEDÌ 4, il gruppo coordinato dalla tutor Julia MARROQUIN e guidato dal Fiduciario Lenin MONTESANTO e da Cristiana SMURRA, membro del comitato di Condotta, ha fatto tappa prima alla Fabbrica e al Museo storico della liquirizia AMARELLI e ha raggiunto poi, CARIATI, per incontrare Damiano MONTESANTO (Slow Food) che ha illustrato i metodi tradizionali di pesca, ed il Presidente dell'Associazione Affari Marittimi e Pesca – Calabria Cataldo MINÒ che ha presentato il progetto IO NUOTO NEL MEDITERRANEO avviato con il CONVIVIAM nei mesi scorsi. La tappa cariatese è proseguita con la visita al cantiere navale dei MAESTRI D'ASCIA. Il gruppo si è spostato a CIRÒ – CITTÀ DEL VINO E DEL CALENDARIO dove è stato accolto dal Sindaco Mario CARUSO che li ha condotti in visita al Museo di Lilio e di Lacinio. È seguita la tappa identitaria alla trattoria Aquila d'Oro, dove si assiste alla cottura di pane, pitte e pizze nel forno tradizionale e alla lavorazione artigianale di ceste e panari a cura di Turuzzo CARIATI. Dopo il pranzo il gruppo si sposta alla Cantina 'A VITA e successivamente a STRONGOLI al Birrifico Artigianale BLANDINO. Si ritornerà poi a CARIATI per visitare il centro storico, degustare le pizze identitarie di PEDRO'S preparate con prodotti Slow Food ed il gelato artigianale dell'Antica Gelateria FORTINO.

Il programma di domani, MERCOLEDÌ 5 OTTOBRE, toccherà i territori di CORIGLIANO e SARACENA. Nella Città del Castello Ducale sono previste le visite alle aziende agricola e agrumicola BUFANELLA e MINISCI e la tappa alla Trattoria Slow Food LE BISTROT. A SARACENA – Paese del Moscato Passito, Presidio Slow Food, il gruppo visiterà i vigneti, le cantine ed il borgo di origine araba prima di procedere con la degustazione di moscato, olio e birra artigianale nella sede ufficiale della Condotta, nel cuore della kasbah. La cena di gruppo è all'Osteria Slow Food Porta del Vaglio.

ROSSANO, PALUDI e LONGOBUCCO. Sono, queste, le destinazioni che saranno toccate GIOVEDÌ 6 OTTOBRE. Dopo la visita all'azienda di agricoltura sostenibile BIOSMURRA, toccherà all'azienda agricola podolica, Presidio Slow Food, BRUNETTI di Paludi. A LONGOBUCCO, nella tappa successiva, le studentesse vedranno da vicino come si prepara U SACCHIETTU, prodotto e tecnica di preparazione che il sindaco Luigi STASI, che riceverà domani la delegazione nel centro storico, ha l'ambizione di candidare a presidio Slow Food. A ROSSANO, nel pomeriggio, sarà visitata l'azienda di allevamento intensivo DE FALCO. VENERDÌ 7 OTTOBRE, ultimo giorno di visite, il gruppo farà tappa a Corigliano al Frantoio FIGOLI (Olio Slow Calabria).