Giornale di Calabria
IL PRIMO QUOTIDIANO CALABRESE - Direttore: Giuseppe Soluri

La Calabria al Foro Mundial de la Gastronomia Mexicana, Gallo: "I nostri chef saranno ambasciatori della buona cucina calabrese"

Date : 20 Novembre 2023

“Una iniziativa importante e particolarmente interessante perché coinvolge i nostri chef e, quindi, attraverso loro anche i nostri prodotti che saranno protagonisti ancora una volta, per il secondo anno consecutivo, in Messico. Saranno, di fatto, ambasciatori non solo della buona cucina calabrese ma anche degli ottimi prodotti del nostro settore agroalimentare”.

Lo ha detto l’assessore regionale all’agricoltura, Gianluca Gallo, intervenendo alla conferenza stampa di presentazione dell’VIII Foro Mundial de la Gastronomia Mexicana - XVIII Incontro della Cucina della tradizione patrimonio immateriale dell'umanità, in programma dal 24 al 26 novembre a Morelia nello Stato di Michoacan.

“La scelta della partecipazione della Calabria al Foro mundial de la gastronomia mexicana – ha proseguito Gallo - è motivo di grande soddisfazione e si lega alla consapevolezza dell’importanza del territorio calabrese come crocevia di culture al centro del Mediterraneo. Perciò, è bene che ci siano questi eventi internazionali, snodo di incontri e relazioni tra due Paesi che sono lontani geograficamente ma molto simile sotto diversi aspetti; due Pesi che stanno avviando una serie di relazioni importanti iniziati anche in seguito alla visita in Calabria dell’ambasciatore del Messico, il quale ha apprezzato moltissimo le risorse e le potenzialità della nostra regione Il governo italiano con un’azione meritoria ha promosso il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell’Unesco. Come Regione sosteniamo fortemente questo progetto che si inserisce nel senso più generale e corale al riconoscimento di

un settore, come quello della cucina, che può segnare un’apertura verso prospettive che potranno contribuire allo sviluppo sostenibile dei nostri territori”.

L'evento in Messico è sostenuto dall'assessorato all'agricoltura, risorse agroalimentari e forestazione della Regione Calabria, patrocinato dalla Città Metropolitana di Reggio Calabria e da Calabria Straordinaria e realizzato in collaborazione con i Consorzi del Bergamotto di Reggio Calabria, del Cedro di Calabria, della Cipolla di Tropea, con la famiglia Barbieri di Altomonte, con l'Officina del Gusto di Reggio Calabria, con il Rotary F.rach che lavora sui beni culturali nel mondo, insieme al Rotary E-Club di Reggio Calabria.

Si svolgerà nella città di Morelia il cui centro storico è Patrimonio Unesco dal 1991, è organizzato dal ministero del Turismo insieme al Conservatorio della cultura gastronomica messicana, dopo essere stato ospitato negli ultimi anni nelle città di Acapulco, a Puebla (Mexico), Los Angeles (California) e nella città di Guadalajara, lo scorso anno.

All’incontro con la stampa, che si è svolto oggi alla Cittadella regionale, ha partecipato anche Patrizia Nardi, esperta internazionale della Convenzione Unesco 2003 e responsabile del progetto “Calabria-Messico: la cultura della tradizione che unisce” (con il quale la Calabria rappresenterà l'Italia) che, per il secondo anno, guiderà la delegazione calabrese in questo prestigioso contesto internazionale.

“Spero che questo importante forum, stiamo lavorando per questo, il prossimo anno – ha auspicato Patrizia Nardi - si possa svolgere in Calabria. Il forum mondiale che il Messico organizza da otto anni è dedicato alle cucine della tradizione nel mondo perché questo elemento è per il Messico un patrimonio Unesco. La partecipazione della Calabria, che rappresenterà l'Italia in questo prestigioso contesto internazionale, si lega alla collaborazione dell'esperta italiana con il Conservatorio de la Cultura gastronomica mexicana, che già a Guadalajara lo scorso anno aveva presentato, nella sezione dedicata ai rapporti tra il Messico ed il Mediterraneo, la cultura della cucina della tradizione calabrese come prodotto della mescolanza con cucine ‘altre’ come la grecanica e l'arbereshe in particolare. L’evento ha l’obiettivo di corrispondere all’esigenza di creare piattaforme di scambio, di conoscenze ed esperienze tra i protagonisti che influenzano il contesto della gastronomia contemporanea, contribuendo ad avviare scambi culturali, economici e commerciali allo scopo di misurare l’impatto su scala internazionale e la capacità di questa espressione del patrimonio immateriale di dare impulso al turismo culturale”.

Presenti all’incontro in Cittadella anche la chef Laura Barbieri (Famiglia Barbieri Altomonte), e luigi De Maio del Rotary EClub di Reggio Calabria e Frach Rotary International.

Quest'anno – è stato detto inoltre – gli chef Laura Barbieri e Fortunato Aricò, che al Foro mundial de la gastronomia mexicana lavoreranno insieme a cocineras e chef di tutta l’America Latina e della Spagna, si impegneranno nella divulgazione della cucina calabrese che nasce dalla trasformazione di prodotti latino-americani arrivati in Europa dopo la conquista spagnola e metteranno in evidenza il delicato equilibrio di sapori che deriva dagli influssi della cucina araba e dall'uso di tre prodotti caratterizzanti: il cedro, il bergamotto e la cipolla rossa la cui presenza in Calabria si lega al rapporto della regione al centro del Mediterraneo con Israele, con i Fenici, con la Grecia.