

lunedì, 15 novembre

Oggi

Min 14° | Max 19°



eventi

Concerti | Mostre | Teatro | Cinema | Fiere | Sagre

+ Segnala Evento

Brutium: La sfida in cucina tra Lazio e Calabria finisce con un meritato pareggio

L'associazione "Brutium Calabresi nel mondo" ha organizzato un evento enogastronomico a Palazzo Rospigliosi. Quattro chef, due laziali e due calabresi, si sono sfidati con piatti tipici. Il ricavo è stato devoluto per la ricostruzione della chiesa di San Francesco di Paola a Roma

di Redazione - 15/11/2010



E' finita con un ex aequo l'attesa sfida chef calabresi e laziali che si è svolta splendida cornice di Palazzo Rospigliosi. L'evento dal titolo "Dieta Mediterranea. Patrimonio dell'unesco" è stata organizzata dall'associazione "Brutium - Calabresi nel mondo" presieduta da Gemma Gesualdi, in collaborazione con Publiglobe Srl.

Duplici l'obiettivo della serata, l'incontro tra culture molto importanti nella Capitale e la raccolta fondi a favore della ricostruzione della chiesa di San Francesco di Paola a Roma. Arte, tradizioni e solidarietà sono stati gli ingredienti fondamentali di una serata di successo che ha vantato la partecipazione di numerosi personaggi del mondo dello spettacolo, dell'imprenditoria e delle istituzioni. Molto soddisfatta la presidente Gesualdi per l'ottima riuscita dell'evento che ha registrato il tutto esaurito e per l'impeccabile funzionamento della Publiglobe che ha garantito il perfetto funzionamento di ogni momento.

"Abbiamo pensato che sarebbe stato bello mettere a confronto le tradizioni culinarie di Lazio e Calabria. Le regioni ormai sono molto vicine - ha dichiarato la presidente Brutium - e ci è subito venuta in mente una gara a chef. L'idea è piaciuta a molti e così abbiamo deciso di unire all'aspetto enogastronomico e ludico la solidarietà ricavata dalla serata, infatti, andrà a favore della ricostruzione della chiesa di San Francesco di Paola a Roma, un bene prezioso che si sta perdendo e che necessita di un immediato restauro prima che vada perduto. Saremo il primo mattoncino al quale se ne aggiungeranno altri.

L'associazione Brutium, infatti, ha deciso di devolvere alla causa di Padre Marinelli i fondi ricavati in tutte le manifestazioni che seguiranno". La giuria che ha assaggiato e valutato i piatti preparati dai cuochi calabresi (Per il Lazio c'erano Riccardo e Loretta Mancinelli, Loredana Santarelli, Flavio De Maio e Massimiliano Mariola mentre per la Calabria Nicola Aprile, Massaro Alfonso, Maurizio Foliaro e Franca Daffinà) è stata presieduta dal consigliere provinciale Nicola Galloro e composta da Marta Flavi, Manuel De Sica, Padre Marinelli, Donna Assunta Almirante, David Granieri, Domenico Naccari, Federico Coccia, Alfredo Antoniozzi, Saverio Vallone, Cristina Giannetti, Marcello Vitale, Marco Siclari e Mirella Taranto.

I laziali hanno attaccato con la Coratella di Abacchio e carciofi, mentre la Calabria ha risposto con la Parmigiana di zucca e provola. Nei primi invece, i giurati hanno dovuto scegliere tra Fileja con stoccafisso e broccolo verde (Calabria) e Mezze maniche alla Coda (Lazio) arrivando ai secondi, Involto di spada con riduzione di vino rosso, liquirizia e cipolla rossa di Tropea (Calabria) contro Polpette di bollito misto e mistanza. Infine, il dolce: Tiramisù al bicchiere (Lazio) contro Ravio con glassa al limone (Calabria).



Tutti i piatti prelibati che hanno saputo coniugare gli ingredienti delle tradizioni regionali con l'innovazione hanno letteralmente conquistato i partecipanti, costretti a decretare come verdetto finale un meritato pareggio. Premianti con targhe ricordo e medaglie, gli chef hanno ringraziato l'associazione Brutium e la Publiglobe per aver dato loro l'occasione di mettere a servizio di una serata particolare a scopo benefico la passione per il proprio lavoro. La prima associazione nata a Roma per raccogliere i calabresi nel mondo, per il futuro, ha già in

anni di attività di rilievo, in linea con il principio ispiratore del suo fondatore Gesualdi che ha lasciato le redini del movimento alla figlia Gemma. Continueremo con iniziative che servono a raccogliere i calabresi lontani dalla loro terra - ha concluso il presidente dei Calabresi nel mondo - ed allo stesso tempo a fare del bene nel territorio in cui vivono e operano. Il legame con Roma e i romani è ormai molto forte.

Cronaca » altri appuntamenti di rilievo, in linea con il principio ispiratore del suo fondatore Gesualdi che ha lasciato le redini del movimento alla figlia Gemma. Continueremo con iniziative che servono a raccogliere i calabresi lontani dalla loro terra - ha concluso il presidente dei Calabresi nel mondo - ed allo stesso tempo a fare del bene nel territorio in cui vivono e operano. Il legame con Roma e i romani è ormai molto forte.

Paola a Termini, assaltati alle biglietterie.
Alemanno: "Arriva la task force"
Bongato Petrelli, avvistato i lavori di bonifica gratis!

Sport » Bentornato Zarate! 2 a 0 al Napoli e la Lazio torna a volare
Lottomatica Roma batte Benetton Treviso 84-73

Ultimi Eventi »



Recensioni Ristoranti »

Ristorante Pizzeria Hostaria Menenio
Zona: Centro storico Persona: Gemma Gesualdi
Ristorante Pizzeria Ponte Vecchio
Ristorante Pizzeria Città Giardino
Tema: eventi culturali
Ristorante Altroché Spedisci via mail

Articoli correlati

[Genzano: quattro incontri per conoscere l'Infiolata](#)[All' Ara Pacis, "La settimana della Storia"](#)