



Comunicato stampa



Made in Italy – Cosenza: Eccellenze calabresi in scena a Roma

Con "Sapori di Cosenza: una tipicità internazionale" la Camera di commercio porta nel cuore della capitale il patrimonio enogastronomico di Cosenza.

Klaus Algieri: raccontiamo la vera Calabria attraverso le sue imprese, la loro storia e i prodotti del loro lavoro.

Cosenza, 7 luglio 2022 – Le eccellenze delle imprese cosentine e della Calabria sono state le protagoniste indiscusse di "Sapori di Cosenza: una tipicità internazionale", l'evento tenutosi ieri sera a Roma sulle terrazze di Casa Litta – Palazzo Orsini.

Una serata interamente dedicata alla promozione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico cosentino organizzata dalla Camera di commercio di Cosenza in una delle più suggestive terrazze romane e alla quale hanno preso parte con entusiasmo alcune tra le personalità istituzionali più importanti.

"Quella che abbiamo presentato ieri sera nel cuore di Roma – dichiara Klaus Algieri, Presidente della Camera di commercio di Cosenza – è una Calabria diversa. Una terra di bellezza che abbiamo voluto raccontare attraverso le sue imprese e i prodotti del loro lavoro, tradizioni a volte lunghe secoli che, grazie all'impegno e alla tenacia dei nostri imprenditori, continuano ancora oggi a sorprendere i sensi rimandando alle nostre vere vocazioni. Un patrimonio dal valore immenso che vogliamo rilanciare, anche grazie all'aiuto dei tanti calabresi che ricoprono ruoli di rilievo e che sono pronti a dare una mano al territorio".

Dai salumi di suino nero alle eccellenze casearie come il Caciocavallo Silano Dop o il pecorino di Morano, da gustare con il pane di Cuti; dalla panzanella con pomodoro di Belmonte all'insalata di ceci di Mormanno con polvere di Zafarana di Tortora; il tutto accompagnato da alcuni dei migliori vini della provincia di Cosenza per concludere con gli amari di Luzzi e una selezione di dolci come le Pitte 'mpigliate di San Giovanni in Fiore e i fichi ricoperti e ripieni, i "Sapori di Cosenza" hanno guadagnato il centro della scena in una degustazione con show cooking distribuita su tre terrazze, con esperti e sommelier che hanno illustrato le caratteristiche e la storia dei prodotti, favorendo la creazione di contatti tra le imprese e i buyer internazionali presenti all'evento.

Ad arricchire il racconto del territorio attraverso la sua cultura e la sua storia, le musiche di "Pagliacci", l'opera lirica che Ruggero Leoncavallo compose traendo ispirazione dalla sua infanzia trascorsa a Montalto Uffugo, in provincia di Cosenza, e le riproduzioni della Stauroteca, la croce bizantina "Reliquario della Vera Croce", dono dell'imperatore Federico II di Svevia alla città di Cosenza in occasione della ricostruzione della cattedrale nel 1222.