



Camera di Commercio
Cosenza

Comunicato Stampa

La Camera di Commercio di Cosenza promuove a Trento le eccellenze enogastronomiche e naturalistiche della provincia

Si è tenuto il 06 ottobre, alla presenza delle autorità locali e dei presidenti **Klaus Algieri** e **Giovanni Bort**, il taglio del nastro della prima delle iniziative congiunte messe in campo dalle **Camere di Commercio di Cosenza e Trento** per la promozione turistica dei due territori e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici.

Un evento molto importante, che porterà certamente all'apertura di nuovi flussi e canali commerciali per i produttori delle due province interessate.

Il primo appuntamento si è tenuto nel capoluogo del **Trentino**, **giovedì 6 ottobre** sino a **sabato 8**, nella suggestiva cornice di **Palazzo Roccabruna** con l'allestimento di spazi espositivi per la promozione territoriale, la realizzazione di eventi degustativi con le eccellenze agroalimentari della provincia di Cosenza, l'organizzazione di laboratori culinari e di alcuni show cooking, da cui scaturiranno nuove combinazioni di prodotti e sapori apparentemente distanti, ma uniti da un intento comune: uno sviluppo cooperativo dei rispettivi territori forgiato sull'arricchimento reciproco.

I tre giorni dell'iniziativa di **Trento** hanno come tema le **"Terre di Cosenza"** nei **"Percorsi Alternativi"** con cui portare **"Alla scoperta dei mille volti della Calabria"**, tra salumi, formaggi, frutta, gelato e vini, accompagnati da sommelier e produttori cosentini, insieme a chef trentini e calabresi che si cimenteranno in menù a quattro mani per prelibate proposte gastronomiche che congiungeranno le **Dolomiti** e la **Sila**.

La manifestazione, aperta al pubblico, oltre che a giornalisti specializzati, produttori e operatori commerciali del Trentino, consentirà ai visitatori occasionali di poter acquistare le specialità enogastronomiche in degustazione.

Gli eventi avranno inizio dalla spettacolare **Enoteca di Palazzo Roccabruna**, che ospiterà un momento di **Calabrian Street Food**, con l'offerta di due opzioni enogastronomiche di tradizione calabrese cui abbinare a scelta tre vini DOC Terre di Cosenza.

Nelle sale attigue, invece, il programma è così suddiviso: **giovedì 6 ottobre**, per **"Contaminazioni culturali - Matrimoni enogastronomici"**, show cooking riservato agli operatori enogastronomici del Trentino con la partecipazione degli chef Carmelo Fabbricatore, Francesca Narcisi e Giuseppe Barbino.

Tutti i momenti degli approfondimenti enogastronomici, dei laboratori, della cena o delle degustazioni saranno accompagnati dai vini delle Terre di Cosenza DOP, come il bianco, il rosso e il Moscato passito di Saracena, insieme a una rassegna del variegato patrimonio ampelografico dell'area cosentina che va dai bianchi Mantónico, Guarnaccia, Pecorello e Greco bianco, ai rosati e rossi di Magliocco dolce e Greco nero.



Camera di Commercio
Cosenza

Comunicato Stampa

A condurre questi momenti di conoscenza e gusto saranno Gennaro Convertini, sommelier e direttore del Consorzio DOP Terre di Cosenza, e Nereo Pederzoli, giornalista ed enogastronomico.

Nel pomeriggio di **venerdì 7** è previsto, invece, un laboratorio di cucina su **“La pasta fresca calabrese...in tutte le salse”**, mentre per la serata è prevista una cena istituzionale. Quanto sarà servito andrà in abbinamento ai vini DOP Terre di Cosenza e TrentoDOC.

La tre giorni si conclude con gli eventi previsti per **sabato 8**, ovvero con una promozione del patrimonio territoriale della provincia di Cosenza sui media locali e un laboratorio di formazione sui “Vini delle Terre di Cosenza DOP, sulle terre di Magliocco e non solo”. Gran finale per la serata conclusiva della kermesse enogastronomica con una programmata cena aperta al pubblico sulle **“Eccellenze di Calabria”**.

Questa interessante iniziativa messa in piedi dalle due Camere di Commercio punta a proporre nuove e interessanti contaminazioni, come ad esempio l’abbinamento delle mele della Val di Non con le clementine della Sibaritide, gli ottimi formaggi di malga abbinati ai fichi dottati del cosentino, i picchi dolomitici del Trentino con i ridenti lidi dei due mari che bagnano la provincia di Cosenza.

Tanti casi di fortunate quanto riuscite combinazioni che potranno arricchire l’offerta turistica ed enogastronomica delle due province, unite nel comune scopo di aumentare lo scambio culturale e creare nuove occasioni di sviluppo per l’economia dei due territori.

*“Siamo fieri di essere riusciti nell’intento di poter offrire alle imprese del nostro territorio un momento di promozione valido, frutto di un vantaggioso accordo di cooperazione con una delle province economicamente e commercialmente più ricche del nostro Paese - ha dichiarato il Presidente **Klaus Algieri** prima della sua partenza per Trento - a cui offriamo le singolari eccellenze enogastronomiche della nostra provincia, promuovendo le incomparabili bellezze del nostro patrimonio naturalistico e ambientale, davvero unico in Italia”.*

Cosenza 07-10-2016