

Nel programma di valorizzazione del patrimonio culturale dei Greci di Calabria, l'Assessorato alle Minoranze Linguistiche della Provincia di Reggio Calabria oltre a tutelare la lingua greco calabro promuove i sapori della cucina greca, risorsa di eccellenza che trova nella cultura tradizionale un valore aggiunto allo sviluppo dell'enogastronomia. Ed è proprio sulle tradizioni culinarie che si concentra il progetto "Saperi e Sapori dell'Area Greca", che sarà presentato Sabato 10 Maggio 2014 a Reggio Calabria, alle ore 17:30 presso la sala Congressi di Palazzo Foti, - Palazzo della Provincia. Il progetto, gestito dalla cooperativa Satyroi di Bova Marina, s'inquadra nelle attività preposte dall'Assessorato alle Minoranze Linguistiche, volte a recuperare il bagaglio delle tradizioni rurali greche nonché le sue eccellenze agroalimentari, prime fra tutte il bergamotto, risorsa di qualità della terra dei Greci di Calabria.

"Saperi e Sapori dell'Area Greca" è da considerare un progetto innovativo, pensato come occasione di crescita occupazionale attraverso il recupero e la promozione dell'enogastronomia locale su tutto il territorio nazionale. Da qui la necessità di recuperare le tradizioni legate al cibo, interpretandole in una logica contemporanea, per rendere fruibile a tutti l'enogastronomia dei Greci di Calabria. Il progetto promuove infatti i saperi della tradizione quale valore aggiunto delle eccellenze enogastronomiche del territorio, che saranno conferite a ristoranti, pizzerie, wine bar di qualità a Roma, Firenze, Torino e Milano, accompagnate da ricette elaborate dagli allievi dell'Istituto Alberghiero di Condofuri (RC), facente parte dell'Istituto Superiore Euclide di Bova Marina. Il programma prevede inoltre una serie di incontri legati al recupero delle tradizioni culinarie ed a una più approfondita conoscenza dell'eccellenze rurali dell'Area Greca. Ad aprire la kermesse, Sabato 10 maggio, è l'evento presso Palazzo della Provincia di Reggio Calabria, che vedrà la partecipazione del Presidente della Provincia di Reggio Calabria, Dott.re Giuseppe Raffa e dell'Assessore alle Minoranze Linguistiche Dott.re Mario Candido. Seguiranno gli interventi della Dott.ssa Maria Reggio, Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici per le province di Reggio Calabria e Vibo Valentia, del Dott.re Pasquale Faenza, Conservatore dei Beni Culturali, della dott.ssa Carmen

Lucisano, Dirigente Scolastico dell'Istituto Euclide di Bova Marina. Fulcro dell'evento il concerto dei Musicofilia e del Coro "Ruggero Coin" di Bova Marina diretto dal Maestro Aldo Gurnari, con un suggestivo repertorio di canti in greco calabro e in ebraico. Conclude l'incontro la degustazione di prodotti enogastronomici organizzata dall'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri di Condofuri e dall'AIAB Calabria di Bova Marina. Tra i sapori greci anche la prima ricetta nota del bergamotto, i bergamini confetti, un'antica ricetta offerta dal Cardinal Campeggi a Carlo V nel 1536. Storia, cultura ed enogastronomia saranno invece le ricette del secondo incontro previsto a Condofuri Marina, Sabato 17 maggio ore 18:00, quanto sarà effettuata una Master Class, guidata da esperti nutrizionisti presso la sala del Centro Giovanile "p. Valerio Rempicci". Ad allietare l'incontro non solo i sapori della tradizione ma anche le poesie di Salvino Nucera e i canti in greco calabro dell'artista Francesca Prestia.

Ufficio Stampa

Cooperativa Satyroi