



L'esposizione dei piatti partecipanti al concorso



La conferenza stampa di presentazione



Funghi porcini



Una giovane "micologa"

Le "mezzemaniche" di Elena Cavallaro e Rossella Aquilano, e le "caramelle" di Vincenzo Forgiane ed Antonio Epifano vincono la prestigiosa manifestazione dell'Amira

SAN GIOVANNI IN FIORE (Cs)
Servizio di CATERINA MAZZEI

Sono i signori dell'autunno, loro maestà i funghi, buoni sulla tavola e anche ottima materia prima per tante piccole aziende di conservazione della Sila. Sono pure da un pò di anni a questa parte un allegro pretesto per San Giovanni in Fiore per accogliere con la manifestazione enogastronomia "dal bosco al piatto" oramai giunta alla settima edizione, organizzata dall'Amira sezione Cosenza-Sila, migliaia di persone. Crudi, cotti, fritti, a frittelle, sott'olio, alla contadina, con patate o pennette, in insalata, in bianco, al pomodoro, in zuppa è il connubio prelibato ed inconsueto della cucina sangiovese. La manifestazione 2006 come al solito, ben organizzata dal fiduciario Amira Biagio Talarico e dal suo vice Giuseppe Biafora, presenti anche il presidente nazionale del sodalizio Raffaello Speri e il vicario

Alberto Salvadori, con la collaborazione del Centro Arssa Florense diretto da Donato Marzo, ha avuto un grande risalto, sia per la ripresa televisiva dell'evento della nota trasmissione "Festa Italiana" di RaiUno e delle telecamere del Tgr Calabria, sia per la partecipazione di un numero pubblico. Vincitori poi, del concorso abbinato alla kermesse, riservato agli istituti alberghieri statali e regionali di tutto il meridione d'Italia, sono risultati: per la sezione sala, la scuola di Vibo Valentia con la pietanza "mezzemaniche con funghi porcini, crostacei e noci" presentata da Elena Cavallaro e Rossella Aquilano. Per la sezione cucina invece, ha vinto l'istituto di Locri con il piatto "caramelle di crêpe farcite con stufatino di coniglio su vellutata di funghi porcini" preparato da Vincenzo Forgiane ed Antonio Epifano. Ancora una volta, dunque, la manifestazione, prendendo spunto da un prodotto spontaneo che nasce in abbondanza

sul territorio silano e particolarmente apprezzato dai buongustai, è stata l'occasione per promuovere le produzioni agroalimentari regionali tipiche e, più specificamente, quelle del comprensorio della Sila. Questa convinzione, proposta dall'associazione dei maitres italiani è stata pienamente condivisa dalle istituzioni regionali, provinciali e locali che hanno fatto proprio della promozione dei prodotti tipici un loro cavallo di battaglia. L'edizione 2006, è stata ospitata per la sua apertura ed il concorso enogastronomico interregionale nel famoso Centro Florens Arssa di San Giovanni in Fiore. In conclusione, "dal bosco al piatto" è stata, oltre che un'ottima promozione di prodotti tipici, anche una festa di funghi e poi ancora funghi, una maratona lunga dieci giorni e che maratona costellata di tappe gastronomiche, mostre micologiche e fotografiche, angoli musicali, punti d'assaggio e naturalmente qualche abbuffata.