



## REGIONE CALABRIA

# IDENTITÀ MILANO

**GOLOSE** The international Chef Congress 

### SABATO 3 MARZO 2018 – STAND REGIONE CALABRIA

**Ore 13,45**

Pasta e patate della nonna chef Serafina Sondra Arena  
ristorante "La figlia di Annibale" - Crotona

**Ore 14,15**

Struncatura con alici chef Armando e Maurizio Sciarrone  
ristorante "De Gustibus" - Palmi

**Ore 17,00** SALA GIALLA

Identità di Calabria: sorsi di vino Gennaro Convertini  
direttore Enoteca regionale della Calabria

#### Piccole degustazioni

Sgombro a vapore con cipolla rossa di Tropea  
Crostone contadino: soppressata, pecorino del Monte Poro,  
cipolla rossa di Tropea e liquirizia.

a cura degli chef Serafina Sondra Arena, Salvatore  
Murano, Armando e Maurizio Sciarrone

### DOMENICA 4 MARZO 2018 – STAND REGIONE CALABRIA

**Ore 11,30**

Da Krimisa a Kroton: la tijedda delicata con nduja  
croccante chef Salvatore Murano

Trattoria "Max" - Cirò Marina

**Ore 13,30**

Linguine al battuto di alici  
chef Serafina Sondra Arena  
ristorante "La figlia di Annibale" - Crotona

**Ore 14,30**

Merluzzo ai profumi mediterranei  
chef Gianni Palo  
ristorante "lapprodo" - Vibo Valentia Marina

### LUNEDÌ 5 MARZO 2018 SALA GIALLA

**Ore 11,00 – Identità di Calabria. Prodotti e frutti**

Colazione salata con confettura di cipolle rosse di  
Tropea • Caciocavallo Silano con fichi dottati •  
Insalatina di cedro e pecorino Crotonese • Bocconcini  
di salsiccia • Sorbetto di liquirizia • Crema di  
clementine e croccante di torrone di Bagnara  
a cura degli chef Salvatore Murano, Natale Pallone,  
Gianni Palo con Concetta Greco (Presidente Consorzio  
Assapori)

**Ore 13,30 – Stand Regione Calabria**

Paccheri 'nduja, maionese di cavolfiore e caciocavallo  
di Ciminà chef Gianni Palo  
ristorante "lapprodo" - Vibo Valentia Marina

**Ore 14,30**

Riso della Piana di Sibari con fiori di zucca e gamberi  
chef Natale Pallone  
ristorante "Ruris" - Isola Capo Rizzuto

