



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" - Crotone

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" - Crotone

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

