



## TRA I FORNELLI DELLA SOLIDARIETA'. A VIBO VALENTIA IL "MASTERCHEF" TARGATO FAI CISL, COORDINAMENTO DONNE E ANTEAS.



Una festa della gastronomia e dell'agroalimentare calabrese nel segno della beneficenza. E' lo spirito che ha animato la prima edizione di "MasterChef della solidarietà", competizione culinaria organizzata dal Coordinamento Donne Cisl insieme alla Fai e l'Anteas Calabria, conclusa sabato scorso a Vibo Valentia. Alla presenza di oltre cento spettatori, l'iniziativa ha visto partecipare circa quaranta concorrenti e aspiranti cuochi, che si sono cimentati nella preparazione di piatti tipici regionali da sottoporre al rigoroso giudizio di una giuria di "esperti", presieduta dallo chef e

Ambasciatore

Antiracket per la Ristorazione italiana nel mondo, Filippo Cogliandro. Le pietanze preparate e le derrate acquistate sono state poi consegnate alla parrocchia Sacra Famiglia per la distribuzione alle persone disagiate.

"Pure nel contesto di leggerezza e giocosità - spigano Michele Sapia Segr. Gen. Regionale Fai, Nausica Sbarra Coordinatrice Donne Regionale e Cataldo Nigro Presidente Anteas Calabria - il concorso ha voluto essere un momento di sensibilizzazione su tematiche troppo spesso dimenticate dall'agenda mediatica regionale e nazionale". Innanzi tutto, la lotta alla povertà e l'impegno per l'integrazione, "che da sempre vede il mondo Cisl in prima linea in Calabria". In tempi di crisi come quelli che stiamo attraversando, "è importante far capire che il Sud e il nostro territorio in particolare non può essere associato sempre e solo a criminalità, malgoverno, spreco e malaffare. I calabresi sono ben altro, la Calabria e il Mezzogiorno sono ben altro: solidarietà, generosità, impegno, creatività, competenza".



Insomma, tanta positiva potenzialità da mettere a frutto e a sistema, anche nel modello di valorizzazione del sistema agroalimentare locale. "Masterchef della Solidarietà è l'esempio plastico del 'fare bene insieme' - aggiungono i sindacalisti - ma anche una ulteriore occasione per valorizzare l'importanza delle produzioni locali e enogastronomiche calabresi. Una vetrina che ha messo in evidenza lo stretto rapporto che lega i risultati economici dell'agroalimentare alla territorialità e al lavoro di qualità". Anche alla luce di questa



stretta connessione, "riteniamo necessario avviare un confronto sul comparto agroalimentare coinvolgendo tutti gli attori interessati a livello regionale per poi realizzare insieme un Documento Strategico per il Comparto".

Sotto il profilo sindacale, sottolineano infine gli organizzatori, "va qualificata con misure concrete l'importanza del confronto e della contrattazione di secondo livello e della bilateralità agroalimentare, nonché sostenuta con adeguati investimenti e opportune politiche di filiera l'aggregazione e l'integrazione tra produzioni agricole e comparto della trasformazione. È necessario

inoltre incentivare l'informazione e la formazione rivolta ai bambini per una sana e corretta alimentazione e ai giovani per sostenere le nostre tradizioni culinarie e incentivare il consumo dei prodotti calabresi".

La vincitrice della prima edizione del Calabria Masterchef 2017 è stata Teresa Cugliari con il dolce "Cheesecake Mango Passion Fruit". Sono stati aggiudicati inoltre premi speciali per la cucina internazionale e per specialità gastronomiche del territorio.

