

Euvite, cena calabrese per festeggiare la nascita dell'associazione



Chef in cucina Assapori
di Giovanni Gagliardi

Non sono tante le occasioni che ti permettono di vedere all'opera tanti professionisti uniti e felici di collaborare. È successo in occasione della cena di gala per la presentazione di EuVite, neonata associazione dei produttori guidata da [Nicodemo Librandi](#) della nota cantina cirotana a cui aderiscono Serracavallo della Valle del Crati, Poderi Marini dell'Alto Jonio cosentino, Statti del Iametino e Consolato Malaspina di Melito Porto Salvo, estrema punta meridionale della penisola calabrese.

Grazie all'alleanza tra gli chef calabresi con l'associazione Assapori, nata in seno a Confindustria Cosenza e fortemente voluta da Sarino Branda, direttore e raffinato gourmet, abbiamo incontrato, in cucina, gomito a gomito Gaetano Alia de La Locanda di Alia, Pietro Lecce de La Tavernetta, Salvatore Murano di Max, Maria Francesca Daffinà di Filippo's e Agostino Bilotta de L'Approdo di Pino Lo Preiato e Concetta Greco vivace e attiva presidente dell'associazione.

Si inizia con il matrimonio, rigorosamente crudo e insaporito con qualche goccia di olio, basilico e mentuccia, tra i Gamberi rossi del Tirreno, pescati in questo periodo a 400

metri sotto il livello del mare, e il fungo Monaco della Fossiatata in Sila accompagnato dal Greco Bianco di Malaspina.



gamberi rossi e Monaco della Fossiatata

Prima della pasta si replica con un antipasto di mare composto da un tortino di alici abbracciate che contengono un impasto di alici, caciocavallo podolico e pangrattato che si coniuga bene al carattere del Mantónico di Statti.



abbracci di alici

Anche i più diffidenti nei confronti della melanzana devono arrendersi di fronte alla dolcezza della melanzana violetta, la conferma arriva con la pasta di casa, i cavatelli, conditi con una crema di queste melanzane unite al tonno che assaporiamo con il rosato di magliocco dolce di Serracavallo.



Pasta di casa con melanzane e tonno

Segue un altro piatto di mare con la Lampuga saltata detta localmente “Capuni (capone)” con un tortino di bietole accompagnati dalla forza e l’eleganza del gaglioppo del Duca San Felice di Librandi.



lampuga saltata

Pulita la bocca con il sorbetto al Bergamotto, con il suo sapore di dopobarba anni '80 ben mitigato, è la volta di sua maestà la Mucca Podolica, il bovino ormai conosciuto e valorizzato in tutto il sud e che in Sila e sul Pollino è stata, negli ultimi secoli, fonte di forza, latte e carne. Proposta arrosto accompagnata da funghi, frutti di bosco, polvere di castagna, origano selvatico e il magliocco dolce di Poderi Marini.



podolica



sorbetto al bergamotto

Chiudiamo e scappiamo perché è tardissimo con un tortino alla crema di limoni e una mousse al cedro di Santa Maria.



tortino e mousse

Un brindisi a Euvite e ad Assapori.