



L'agrichef **Enzo Barbieri** protagonista, con le sue ricette e i prodotti della sua azienda, nella settimana calabrese di Coldiretti a Expo 2015; premiato da EcceItalia (Consorzio delle Eccellenze d'Italia) tra le prime dieci eccellenze italiane, ha selezionato i migliori produttori calabresi che hanno consentito di realizzare un menù all'insegna delle tipicità del territorio per far conoscere, attraverso il gusto, l'olfatto e l'udito, le specialità e le tradizioni di una terra sempre generosa, accogliente e ricca di un grande patrimonio enogastronomico



www.famigliabarbieri.net



Specialità a sorpresa in anteprima nazionale, tra gli antipasti: **“Gioielli Piccanti”**

ANTIPASTI

Prelibatezze della tradizione contadina:
Tagliere di formaggi e salumi del Pollino
“ZAFARANI Cruski” di Altomonte

Verdure d'autunno

Peperoni e patate a ciambotta

Olive ammaccate di casa Barbieri di Cosenza

Tamarrata

Cipolla rossa di Tropea all'agro

PRIMI

Risotto Carnaroli di Sibari con ovoli e porcini della Sila

Fusili alla 'Nduja e crema di melanzane

SECONDO E CONTORNO

Involtini di maiale nero di Calabria

farcito con capocollo stagionato, caciocavallo podolico, mollica di pane e pecorino

“Patate ‘mbacchiuse”

accompagnate dalla cipolla tropeana caramellata con sciroppo di fichi dottati

DESSERT

"Pitta 'mpigliata" dei f.lli Mancina

Crostata con confettura di gelsi a bacca bianca, di Casa Barbieri

Fichi di Calabria, le delizie di Colavolpe

Su ciascun tavolo

Crema di peperoncino e crema campagnola (Az. Agr. Barbieri)

Cestino di pane assortito (peperoncino, integrale, di miglio, tradizionale)

Olio extra vergine novello (dei migliori frantoi del territorio)

Vino delle migliori cantine calabresi

Per ciascun ospite una bomboniera ricordo della giornata offerta dall'Azienda Agricola Barbieri

Per portare il meglio in tavola l'agrichef Enzo Barbieri ha scelto



Antico forno F.lli Mancina

(San Giovanni in Fiore – CS)

Azienda Agricola Vincenzo Barbieri

(Altomonte - CS)

Azienda Colavolpe lavorazione fichi

(Belmonte Calabro - CS)

Azienda Fornara Riso di Sibari

(Cassano allo Ionio - CS)

Caseificio Morrone

(Rossano Calabro - CS)

Consorzio di tutela cipolla rossa di Tropea – Calabria IGP

Hotel Barbieri srl

(Altomonte - CS)

L'Artigiano della 'Nduja di Spilinga

Liquori Moliterno

(Altomonte – CS)

Oleificio La Molazza f.lli Minisci

(Cantinella di Corigliano Calabro CS)

Panificio Perna Enzo "Il Pane Di Tessano"

Panificio Spadafora Donnici (CS)

Pastificio Pisani & Pasta

(Corigliano Calabro - CS)

Salumificio San Vincenzo di Vincenzo Rota

(Spezzano Piccolo – CS)

Le cantine selezionate dal Sommelier Giuseppe Palmieri

Azienda agricola Donnici '99

(Donnici Inferiore - CS)

Casa vinicola Gialdino

(Morano Calabro – CS)

Cantine Montebaldi

(Altomonte – CS)

Feudo dei Sanseverino

(Saracena – CS)

Giraldi&Giraldi

(Nogiano a Rende – CS)

iGreco

(Cariati – CS)

Tenute Paese

(Donnici Inferiore – CS)



II Edizione

Strenne piccanti
Gusto, tradizione e qualità

Roma, 29 novembre 2015
Casa dell'Aviatore - Viale dell'Università 20

Pranzo Narrato: "Ti racconto cosa stai mangiando"

a cura dell'agrichef **Enzo Barbieri**

Le eccellenze calabresi sposano l'eleganza e la raffinatezza della
Casa dell'Aviatore



Organizzazione a cura di:

Iipse Dixit delegazione romana dell'Accademia del Peperoncino

www.peperoncinoipsedixit.it