



CORRIERE della CALABRIA

PUBBLICITÀ

-23%

-33%

-33%

-33%



Si legge in: 3 minuti

PROMO PARTITA IVA

Naviga senza limiti alla massima velocità fino a 2,5 Gbps

3 MESI GRATIS

Cambia colore:



LE ECCELLENZE

La nocciola Tonda di Calabria bio al Sigep: protagonista nella masterclass di Paolo Caridi

Con il miele di Amaroni è stata celebrata a Rimini, nell'evento più importante al mondo dedicato al gelato artigianale e all'arte pasticceria

🕒 Pubblicato il: 29/01/2024 – 15:38

▶ Ascolta

METRO SERVICES

Scopri ora

Ignora annuncio



PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

LA COMPAGNIE

All-Business Class da Milano-New York
Voli diretti con solo poltrone che si trasformano in letti, pasti gourmet e Wi-Fi gratuito e senza limiti.

PRENOTA ORA

Inspired by  invlbes

La nocciola Tonda di Calabria bio, coltivata nei territori di Cardinale e Torre di Ruggiero, è stata protagonista assieme al miele di Amaroni, della masterclass del pastry chef Paolo Caridi, tenutasi a Rimini in occasione del Sigep, l'appuntamento professionale più importante al mondo dedicato al gelato artigianale e all'arte pasticceria.

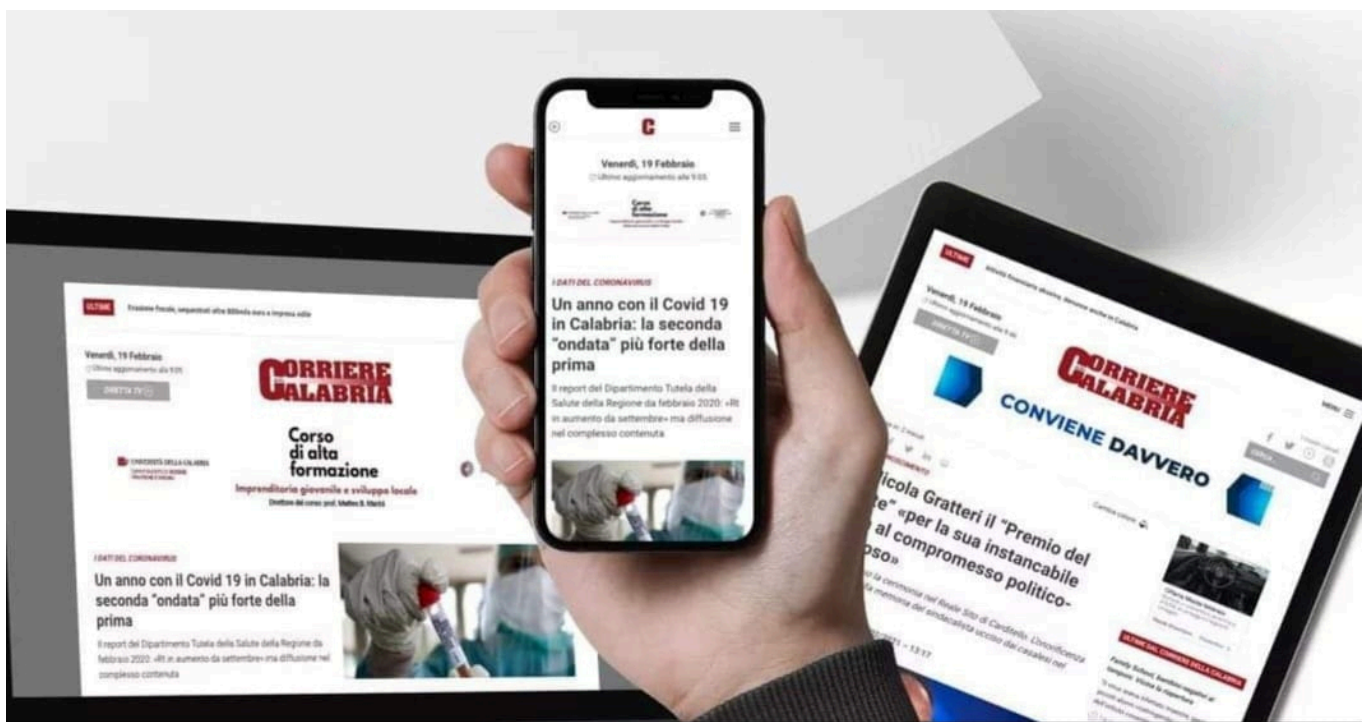
«Una presenza che acquisisce maggiore rilevanza e che risulta ancor più significativa se si considera che il Sigep quest'anno ha fatto da palcoscenico alla frutta in guscio prodotta in Italia, grazie alla campagna di promozione promossa dal Ministero dell'Agricoltura. A tal proposito nel corso dell'evento, durante quattro giorni di masterclass, maestri pasticceri e gelatieri di fama internazionale hanno dato vita a creazioni che hanno esaltato la frutta in guscio. Tra questi Paolo Caridi ha proposto la preparazione del No&Mi, uno straordinario prodotto, unione di due eccellenze agroalimentari della Calabria, la Tonda di Calabria bio ed miele di Amaroni» ha osservato il presidente del Consorzio Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria e presidente dell'Associazione dei produttori Tonda di Calabria bio, Giuseppe Rotiroti, presente per l'occasione insieme a il dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero di Soverato, Renato Daniele.

Rotiroti ha evidenziato anche il contributo che il Gal "Serre Calabresi" ha offerto all'iniziativa e che da principio ha promosso e sostenuto il progetto del No&MI per il rilancio di un ampio territorio.

Daniele ha espresso soddisfazione per l'approdo del No&MI al Sigep ed ha sottolineato come «la

partecipazione per gli studenti dell'Istituto alberghiero a progetti come questo, rappresenti un'occasione di crescita professionale, importante e necessaria per un'esperienza didattica che va oltre il perimetro della scuola. L'Istituto alberghiero ha collaborato alla nascita di questo progetto e la possibilità per i ragazzi di seguire il lavoro fatto da Paolo Caridi, ha consentito di acquisire nuove competenze».

«La risposta alla presenza del No&Mi nello stand del Ministero – ha commentato Paolo Caridi – è stata interessante, in ragione in particolare del lavoro di promozione che intende fare sulla frutta in guscio. È stato stimolante il confronto con gli altri colleghi, vedere l'interpretazione che ognuno ha voluto farne di un prodotto diverso, mandorle, nocciole, noci, castagne, pistacchi, carrube, in chiave diversa tradizionale o moderna o con attività di ricerca per realizzare dolci senza lattosio, glutine o lievito. Io ho scelto il No&Mi e la mia scelta ha colpito, perché conoscono la mia filosofia di lavoro, la mia esperienza. Anche dietro questo prodotto ci sono ricerca e innovazione. Dolce, per consuetudine, è sinonimo di zucchero. Il No&Mi è una barretta energetica senza zuccheri aggiunti. Valorizzare il No&Mi significa parlare di nocciola, di miele e di agrumi, creare un collegamento con tutta la Calabria. Come ambasciatore dei profumi e sapori di questa terra, quando viaggio per l'Italia e per il mondo ho sempre una ventiquattrore piena di prodotti, per testimoniare l'opportunità che essi rappresentano. La Calabria è una delle regioni con più eccellenze agroalimentari d'Italia. Fare squadra è essenziale per valorizzare attività e prodotti».



L'offerta informativa del Corriere della Calabria rimarrà gratuita

Senza le barriere digitali che impediscono la fruizione libera di notizie, inchieste e approfondimenti. Se approvi il giornalismo senza padroni, abituato a dire la verità, la tua donazione è un aiuto concreto per sostenere le nostre battaglie e quelle dei calabresi.

La tua è una donazione che farà notizia. Grazie

Inserisci importo

Conferma

PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

www.meravigliedicalabria.it

Che meraviglia!!

Acquista subito!

MERVIGLIE
DI CALABRIA

www.meravigliedicalabria.it

Argomenti

[cardinale](#) [catanzaro e provincia](#) [economia](#) [gal serre calabresi](#) [miele di amaroni](#) [nociola tonda](#) [sigep](#) [torre di ruggiero](#)

Categorie collegate

[catanzaro](#) [economia](#) [ultime](#)

Corriere delle Calabria è una testata giornalistica di News&Com S.r.l ©2012--2024. Tutti i diritti riservati.

P.IVA. 03199620794, Via del Mare, 65/3 S.Eufemia, Lamezia Terme (CZ)

Iscrizione tribunale di Lamezia Terme 5/2011 - Direttore responsabile Paola Militano

Effettua una ricerca sul Corriere delle Calabria

 **CERCA ...**

Design: cfweb