

## CENA DI GALA CELEBRA LIQUIRIZIA ABRUZZESE E CALABRESE CON CHEF STELLATI E VIP



L'AQUILA - Cena di gala in black - madrina l'attrice, ballerina e conduttrice televisiva **Matilde Brandi** - con chef stellati e vip a Roma in onore di sua maestà la liquirizia. L'ha organizzata la "Confédération Mondiale de la Gastronomie Chaîne des Rotisseurs" che, nello scenario del Museo dei Fiorentini a Roma, ha convocato i Bailliage della Calabria e dell'Abruzzo presieduti rispettivamente dai gourmand **Antonella Sotira** e **Marco Forcella**.

Ai fornelli - si legge in un comunicato degli organizzatori - lo chef calabrese **Riccardo Sculli**, ristorante Gambero Rosso di Gioiosa Jonica, vincitore dell'award 2018 per i migliori 40

ristoranti di Italia e l'abruzzese **Davide Pezzuto**. Le due importanti aziende italiane di liquirizia rappresentate dalla calabrese Margherita Amarelli e dall'abruzzese Stefano Menozzi De Rosa, con l'aiuto del prof. **Adriano di Ascentiis**, hanno illustrato le proprietà della 'Glycyrrhiza glabra' con aneddoti e curiosità sull'antica radice, arrivata in Italia nel XV secolo grazie ai Frati Domenicani e alla loro scienza medica.

Non sono mancati sulle tavole arredate con pregiati e antichi corredi calabresi, i salumi: dalla 'ndjua al Culatello di maialino nero della Sila, al caciocavallo di Ciminà, presenti anche i cosiddetti gioielli Giorgini con il famoso anello di salame donato dalla manager **Immacolata Giorgini** a Matilde Brandi, madrina dell'evento e di IUSgustando, da anni testimonial per la tutela della sana etica e legale alimentazione.

**Donatella Mari**, del ristorante La Cascina di Roccella Jonica, ha realizzato i cantucci e gli amaretti al bergamotto accompagnati da short al bergamotto con cioccolatini. Proposti anche il pane e grissini alla liquirizia e ai pomodori secchi realizzati da **Marisa Femia** che panifica solo con grani antichi e solo con forno a legna di ulivo e quercia; dulcis in fundo il maestro cioccolatiere, **Ezio Centini**, ha realizzato bicchierini di cioccolato con liquore alla liquirizia atriana.

Grazie al direttore del Museo dei Fiorentini, **Simone Ferrari**, e a **Cristiano Eventi**, i privilegiati ospiti hanno cenato nella Sala del Museo godendo dell'esclusiva vista del San Giovannino di Michelangelo e delle tante preziose reliquie, fra cui quelle di San Filippo Neri e del piede della Maddalena.

Tra gli ospiti presenti, i componenti del Consiglio nazionale della Chaine **Bruno Peloi**, **Anna Accalai**, **Francesco Casellato**, il direttivo dell'associazione IUSgustando **Massimiliano Bonifazi**, **Angela Modafferi**, il marchese **Emilio Petrini Mansi della Fontanazza**, monsignor **Luigi Casolini** di Sersale (Catanzaro), il prof **Antonio Palma** e la professoressa **Adele Zannoni Messina** che, prima della cena, nella Sala Neri hanno presentato l'ultimo saggio del prof **Fausto Giumetti**, *Per advocatum defenditur*, rendendo omaggio alla comunità dei Fiorentini a cui è dedicata la Basilica che proprio il 21 maggio 1218 il Papa Onorio III dedicò al grande retaggio mediceo a Roma.