



14 Gennaio 2018
Villa Rossi
Santa Cristina D'aspromonte (Rc)

PIG - OVVERO “DEL PORCO CALABRO NON SI BUTTA NIENTE”

Un rito ancestrale, otto cuochi e due macellai

14 Gennaio - Villa Rossi Dimora Storica, Località Calabretto 1
Santa Cristina D'Aspromonte (Rc)

Tecniche primitive, etica dei consumi e una gran voglia di sapori autentici.
Questo è Pig, ovvero del Porco calabro non si butta niente.

L'uccisione del maiale ha sempre rappresentato, nell'immaginario rurale calabrese, un rituale collettivo di grande potenza liberatoria, carico di buoni auspici, buono per alimentare nuove speranze ed esorcizzare la paura dei raccolti magri e lo spettro della miseria. La demonizzazione sommaria del consumo di carne, senza distinguere su come e dove vivono gli animali, rischia di cancellare con un colpo di spugna rituali ancestrali come questo.

Ma anche quel che sopravvive del sentimento comunitario, della divisione e condivisione, della memoria della fame e dell'orrore dello spreco che il rito dell'uccisione del maiale condensava in un solo momento.

Da tutto questo nasce “Pig, ovvero del porco calabro non si butta niente”, edizione numero zero che si terrà il 14 gennaio a Villa Rossi a Santa Cristina d'Aspromonte. Due macellai rinnoveranno il rito antico perpetuando la tradizione, mentre ciascuno degli otto cuochi chiamati a raccolta sceglieranno un taglio dell'animale per mettere a punto il proprio piatto.

“Si tratta di alcuni chef protagonisti del rinascimento della cucina italiana e calabrese in particolare”, spiega Nino Rossi, chef-patron di Villa Rossi e del ristorante Qafiz a Santa Cristina D'Aspromonte, ideatore e organizzatore dell'evento, “a loro il compito di dare linfa a un rituale in cui sopravvive la Calabria più autentica e carnale, letteralmente. Una tradizione che vogliamo recuperare per la carica identitaria che rappresenta”.

Rito primitivo e hardcore al quale parteciperanno non solo i protagonisti della nouvelle vague calabrese come **Luca Abbruzzino** (ristorante Abbruzzino a Catanzaro), **Antonio Biafora** (del Biafora a San Giovanni in Fiore di Cosenza), il pasticciere **Rocco Scutellà** (Maestro AMPI), **Maurizio Sciarrone** (De gustibus) e lo stesso **Nino Rossi**.

Ma anche cuochi in arrivo dal resto d'Italia e d'Europa come **Mauricio Zillo** e **Francesco Ruggiero** del ristorante A'Mere (Parigi), **Diego Rossi** di Trippa (Milano), **Giacomo Sacchetto** di Casa Perbellini (Verona), **Luciano Monosilio** del Pipero (Roma) e **Angelo Sabatelli** dell'omonimo ristorante a Putignano (Bari).

Gli chef invitati avranno l'opportunità di prelevare le parti desiderate ed elaborare in totale libertà il loro piatto creativo con l'utilizzo delle tecniche preferite ed attingendo ad una “palette” di ortaggi e materie prime del nutrito paniere stagionale. A completare il parterre dei protagonisti dell'evento le macellerie loppolo ed Arturo, insegne storiche della zona. Ai macellai spetterà il compito di cuocere lentamente all'interno di un paiolo di rame alimentato a carbone alcune parti del maiale nella sua stessa sugna, come si faceva una volta.

Le cantine presenti saranno 'A Vita, Sergio Arcuri, Cataldo Calabretta, Cantine Viola quattro fra le più interessanti dell'intero panorama enoico calabrese.

Con Pig Villa Rossi diventerà un palcoscenico dedicato alle cotture primitive e alle pietanze tradizionali che accompagnavano la carne, le tradizionali “frittuli” (i tagli del maiale cotti nella sugna) nella zona che gli abitanti del luogo chiamano “A caddara”. Come da tradizione ci sarà un'area dedicata alla griglia dove cuocere i fegati nella rete e le salsicce. Non mancherà la “Kamado Grill area” un'area dedicata ad una batteria di “Green Egg” Kamado alimentati con il migliore carbone disponibile in Aspromonte per dare la possibilità agli chef di mettere a fuoco la propria creatività.

Tecniche primitive, etica dei consumi e una gran voglia di sapori autentici.
Questo è “Pig, ovvero del Porco calabro non si butta niente”.

GLI CHEF PROTAGONISTI DELL'EDIZIONE 2018

Mauricio Zillo e Francesco Ruggiero	A' Mere	Parigi
Diego Rossi	Trippa	Milano
Giacomo Sacchetto	Casa Perbellini	Verona
Angelo Sabatelli	Ristorante Angelo Sabatelli	Putignano (BA)
Luciano Monosilio	Pipero	Roma
Luca Abbruzzino	Abbruzzino	Catanzaro
Antonio Biafora	Biafora Restaurant	S.Giovanni in Fiore (CS)
Nino Rossi	Qafiz	S.Cristina D'Aspromonte (RC)
Rocco Scutellà	Pasticceria Scutellà	Delianuova
Maurizio Sciarrone	De Gustibus	Palmi (Rc)
Gennaro di Pace	Porta del vaglio	Saracena (cs)
Roberto Petza	S'Apposentu	Siddi (Ca)

I PARTNER 2018

Electrolux ed Erregi Grandi Cucine	https://professional.electrolux.it/
Skoda A&V Motori	http://www.aevmotori.it/
'A Vita Vignaioli a Cirò	http://www.avitavini.it/
Cataldo Calabretta Viticoltore	http://www.cataldocalabretta.it/
Sergio Arcuri	http://www.vinicirosergioarcuri.it/
Ioppolo salumi artigianali	
Arturo Macelleria tradizionale	
Maria Eleonora Acton di Ieporano	http://www.actondileporano.com/
Scutellà Antica Pasticceria Artigianale	http://www.pasticceriascutella.it/

I BIGLIETTI DI PIG CALABRIA

Il costo del biglietto di ingresso, che consente di accedere all'evento ed assaggiare in maniera "free" tutte le pietanze proposte dagli chef in contemporanea ad i banchi di degustazione dei vini e dei salumi , è di 50,00 Euro a persona (per i più piccoli sono previste riduzioni).

Il Biglietto si potrà acquistare all'ingresso ma si consiglia di effettuare la propria prenotazione sul sito www.pigcalabria.it

PiG CALABRIA IN BREVE

Dove: Villa Rossi Dimora Storica, Località Calabretto 1| Santa Cristina D'Aspromonte (Rc)

Quando: Il 14 Gennaio 2018

Ingresso: 50,00 € per ulteriori informazioni www.pigcalabria.it

Per scaricare il comunicato stampa in formato digitale: www.pigcalabria.it/press

Per Tutte le informazioni: www.pigcalabria.it

Facebook: <https://www.facebook.com/pigcalabria/>

Instagram: www.instagram.com/pigcalabria

Hashtag: #pigcalabria

Ufficio stampa Pigcalabria

stampa@pigcalabria.it | +393488943444|

