edanews
QUOTIDIANODELSUD.IT
Link al Sito Web
Data pubblicazione: 25/10/2021
Link: https://www.quotidianodelsud.it/calabria/cosenza/societa-e-cultura/alimentazione/2021/10/25/una-domenica-gastronomica-in-sila-con-laccademia-della-cucina/



Calabria Cosenza Società e Cultura Alimentazione

# Una domenica gastronomica in Sila con l'accademia della cucina

*L'autunno del bosco di Biafora chef stellare*

PARIDE LEPORACE | 25 OTT. 2021 16:30 | 0 commenti

Il piatto ricordo dell'Accademia della Cucina allo chef Antonio Biafora

sila, antonio biafora

Ridimensiona il testo

A A A

Facebook Tweet Pin LinkedIn Email Print

0 SHARES

Tempo di lettura 3 Minuti

Cosenza e Crotone, unite dall'autunno silano spesso di pioggerellina e nebbia, si ritrovano accanto al camino scoppiettante del Biafora Resort e della cucina stellare (e si spera stellata) di Antonio Biafora.

È lo chef di Hyle, l'antico nome greco della Sila, a San Giovanni in Fiore, tra pascoli e foreste che di questi tempi regalano uno spettacolare foliage con il colpo d'occhio dei sempreverde che sfuma verso il giallo dei pioppi, il rosso vivo degli aceri e il marrone dei faggi.

Chi arriva alla reception in anticipo può ascoltare le telefonate che si susseguono ininterrotte al bureau che chiedono informazioni per il Capodanno del 2022.

Articoli Correlati

VIDEO - Domenica gastronomica in Sila, lo chef Biafora presenta il menu

Sezioni

Food&Wine (11)
Puglia (379)
Nazionale (800)
L'Altravoce Dell'Italia (8450)
Campania (10537)
Basilicata (13646)
Archivio (37518)
Calabria (41068)

Cerca nell'Archivio

Cerca...
All Sezioni
All Province
All Argomenti
All Temi
Conferma

9139 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE

Niente da fare, tutto esaurito. Sold out per il baccanale in questo ristoro del corpo e del gusto.

***GUARDA LA PRESENTAZIONE DEL MENU DELLO CHEF ANTONIO BIAFORA***

L'occasione è la conviviale ecumenica delle due delegazioni provinciali dell'Accademia italiana della cucina, l'istituzione culturale fondata nel 1953 da Orio Vergani.

A fare gli onori di casa Rosario Branda, delegato di Cosenza, e Vincenzo Cizza, della delegazione di Crotone in sostituzione di Sergio D'Ippolito. Funghi, tartufi, castagne, noci e nocciole alla base di un menù che ha deliziato gli accademici e gli ospiti e che lo stesso Biafora ha raccontato in sala mentre nei calici si cominciava a versare Rosaneto, lo spumante brut rosé delle cantine Librandi.

Un'esperienza sensoriale che ha centrato l'obiettivo prefissato di restituire l'odorosa fragranza che accoglie la camminata del bosco. Clima conviviale, look prevalentemente sportivo, da segnare anche diversi giovani partecipi della discussione con gli adulti.

La tradizionale campanella ha dato inizio alla conviviale con un menù pieno di senso di terra e profumi del territorio, finocchio, finocchietto, ginepro passati tra crudo di podolica, finto sushi di maiale, risotto, ravioli di ricotta e un agnello da dieci e lode e forse più.

## Stare a tavola per stare insieme

Stare a tavola per stare insieme e ascoltare delle storie di Calabria, storie di tradizioni e di sfide innovative, come quella di due marcatori identitari del crotonese, una delizia ascoltare Nicodemo Librandi e le narrazioni del

*Ultimi articoli*

**FOTO – Maltempo in Calabria, frane e allagamenti: cede il territorio**

**Colpo di stato in Sudan, compositore crotonese bloccato a Khartoum**

**Serie B, pugno in faccia all'avversario: tre turni di stop per Kargbo del Crotone**

*Archivio articoli*

Ottobre 2021
Settembre 2021
Agosto 2021
Luglio 2021
Giugno 2021
Maggio 2021
Aprile 2021
Marzo 2021
Febbraio 2021
Gennaio 2021
Dicembre 2020
Novembre 2020
Ottobre 2020
Settembre 2020
Agosto 2020
Luglio 2020

9139 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE

magliocco del suo Magno Megonio, e Gerardo Sacco, l'orafo che ha realizzato la sua ultima collezione durante il lockdown e recente autore di un libro, ma anche di aperture in tempo di crisi di due nuovi negozi a Roma e Milano.

Tra i commensali anche il neosocio dell'accademia avvocato Oreste Morcavallo, grande conoscitore ed esperto di ristoranti della Penisola come ha dimostrato durante la conviviale, ricevendo l'invito di molti a scrivere una guida dedicata.

Gino Arone, invece, lavorava all'Azienda ospedaliera di Cosenza. Oggi è in pensione. Fotografo bravissimo.

A Campora San Giovanni si dedica alla valorizzazione della cipolla definita di Tropea ma nata da quelle parti. Delle fortunate signore ricevono in omaggio delle bottiglie di prezioso olio biologico. Se ne riparlerà alla prossima Conviviale quando i cosentini andranno a Casa Librandi in tempo di spillatura. Che bella e che buona la Calabria gastronomica di qualità che delizia menti e palati creando aggregazione culturale.

Facebook Tweet Pin LinkedIn Email
Print
0 SHARES

COPYRIGHT
Il Quotidiano del Sud © - RIPRODUZIONE RISERVATA

Giugno 2020
Maggio 2020
Aprile 2020
Marzo 2020
Febbraio 2020
Gennaio 2020
Dicembre 2019
Novembre 2019
Ottobre 2019
Settembre 2019
Agosto 2019
Luglio 2019
Giugno 2019
Maggio 2019
Aprile 2019
Marzo 2019
Febbraio 2019
Gennaio 2019
Dicembre 2018
Novembre 2018
Ottobre 2018
Settembre 2018
Agosto 2018
Luglio 2018
Giugno 2018
Maggio 2018
Aprile 2018
Marzo 2018
Febbraio 2018
Gennaio 2018
Dicembre 2017
Novembre 2017
Ottobre 2017
Settembre 2017
Agosto 2017
Luglio 2017
Giugno 2017
Maggio 2017

9139 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE

Aprile 2017
Marzo 2017
Febbraio 2017
Gennaio 2017
Dicembre 2016
Novembre 2016
Ottobre 2016
Settembre 2016
Agosto 2016
Luglio 2016
Giugno 2016
Maggio 2016
Aprile 2016
Marzo 2016
Febbraio 2016
Gennaio 2016
Dicembre 2015
Novembre 2015
Ottobre 2015
Settembre 2015
Agosto 2015
Luglio 2015
Giugno 2015
Maggio 2015
Aprile 2015
Marzo 2015
Febbraio 2015
Gennaio 2015
Dicembre 2014
Novembre 2014
Ottobre 2014
Settembre 2014
Agosto 2014
Luglio 2014
Giugno 2014
Maggio 2014
Aprile 2014
Marzo 2014

9139 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE

Febbraio 2014
Gennaio 2014
Dicembre 2013
Novembre 2013
Ottobre 2013
Settembre 2013
Agosto 2013
Luglio 2013
Giugno 2013
Maggio 2013
Aprile 2013
Marzo 2013
Febbraio 2013
Gennaio 2013
Dicembre 2012
Novembre 2012
Ottobre 2012
Settembre 2012
Agosto 2012
Luglio 2012
Giugno 2012
Maggio 2012
Aprile 2012
Marzo 2012
Febbraio 2012
Gennaio 2012
Dicembre 2011
Novembre 2011
Ottobre 2011
Settembre 2011
Agosto 2011
Luglio 2011
Giugno 2011
Maggio 2011
Aprile 2011
Marzo 2011
Febbraio 2011
Gennaio 2011

9139 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE

Dicembre 2010
Novembre 2010
Ottobre 2010
Settembre 2010
Agosto 2010
Luglio 2010
Giugno 2010
Maggio 2010
Aprile 2010
Marzo 2010
Febbraio 2010
Gennaio 2010
Dicembre 2009
Novembre 2009
Ottobre 2009
Settembre 2009
Agosto 2009
Luglio 2009
Giugno 2009
Maggio 2009
Aprile 2009
Marzo 2009
Febbraio 2009
Gennaio 2009
Dicembre 2008
Novembre 2008
Ottobre 2008
Settembre 2008
Settembre 2001
2021

*Argomenti*

9139 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE

Articolo Sponsorizzato (39)
Capitale Umano e Creatività (259)
Consultazione Online (13)
Cronache (40489)
Economia (2233)
Gli Editoriali (894)
Il dibattito e le idee (333)
Il Palazzo (656)
I Nord e i Sud del Mondo (283)
L'Altravoce dei Ventenni (327)
L'Altravoce del Lunedì (14)
L'Intervista (158)
L'Italia Rovesciata (651)
La Bacheca delle Offerte (3)
La Card di Buttafuoco (595)
La Sfogliatella di Marassi (559)
Le due Italie (2235)
Lettere (46)
Mimì (438)
Nazionale (29)
Opinioni (401)
Politica (7022)
Regole e Diritti (52)
Rubriche (114)
Società e Cultura (6765)
Spettacoli (3309)
Sport (5427)

il Quotidiano del Sud

GERENZA E CONTATTI
REDAZIONI
PUBBLICITÀ

**Community**
Facebook Altravoce
Facebook Basilicata
Facebook Calabria
Facebook Campania
Twitter
Youtube

**Servizio Clienti**
FAQ
Uso dei cookie
Privacy

**ABBONAMENTI**
Abbonati a **Il Quotidiano del Sud**, potrai consultare su pc, tablet e smatphone.
**Scopri i prezzi vantaggiosi**

**Meta**
Accedi
Feed dei contenuti
Feed dei commenti
WordPress.org

Copyright Website Structure Finedit S.r.l. (P.IVA 02193320781), Sede legale Via Rossini,2 – 87040 Castrolibero (CS).

9139 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE