

CONVIVIALITÀ 2026

Festival Moda Movie Gusto & Benessere



di **Fiorenza Gonzales**

Il percorso enogastronomico di Moda Movie 2026 nasce dall'incontro tra creatività, cultura e territorio, trasformando ogni proposta culinaria in un'esperienza di gusto capace di raccontare l'identità della Calabria.

I piatti e le degustazioni presentati durante la manifestazione sono stati realizzati grazie alla preziosa collaborazione dei partner di Moda Movie – aziende, consorzi e realtà produttive che rappresentano l'eccellenza dell'agroalimentare calabrese – i cui prodotti hanno ispirato gli chef e i maestri dell'arte gastronomi-

ca nella creazione di ricette originali e autentiche.

Dalla qualità delle materie prime alla sapienza artigianale delle lavorazioni, ogni preparazione nasce dalla sinergia tra produttori e professionisti della ristorazione, dando vita a un percorso che celebra la biodiversità, la tradizione e la continua capacità di innovare della nostra terra. Un dialogo virtuoso tra filiera, cultura gastronomica e creatività che rende ogni piatto ambasciatore dei sapori, dei profumi e dei valori della Calabria.



CUCINA • OSPITALITÀ • TRADIZIONE

Risotto Carnaroli della Piana di Sibari con crema di cardi selvatici, zafferano e salsiccia di suino nero croccante

Questa ricetta racconta l'incontro tra l'eccellenza della Piana di Sibari e la tradizione gastronomica della Famiglia



Barbieri di Altomonte. Protagonista è il riso Carnaroli Magisa, espressione di un territorio fertile che dona ai chicchi struttura, eleganza e grande capacità di esaltare i sapori.

La delicatezza del riso si unisce ai cardi selvatici, simbolo della cucina rurale calabrese, alle note aromatiche dello zafferano e alla sapidità della salsiccia di suino nero croccante, dando vita a un piatto equilibrato e raffinato. Una ricetta che interpreta la Calabria più autentica, trasformando i suoi prodotti identitari in un'esperienza di gusto che unisce tradizione, territorio e ricerca gastronomica.



Stroncatura (Pastificio Gioia) con la Mollica

La Stroncatura alla mollica è uno dei piatti più autentici della tradizione contadina calabrese. Preparata con la caratteristica stroncatura, pasta

originaria della Piana di Gioia Tauro dal colore scuro e dalla superficie ruvida, nasce come ricetta di recupero: un tempo veniva realizzata con gli scarti della molitura del grano, oggi con farine integrali e crusca selezionate. Il profumo intenso dei grani e le note rustiche della pasta regalano un gusto deciso, leggermente acidulo e sorprendentemente ricco.

Nella preparazione tradizionale, detta "alla poverella", pochi ingredienti semplici si trasformano in un'esplosione di sapori. La mollica di pane croccante, insapori-



ta con alici salate, aglio e un pizzico di peperoncino, sostituisce il formaggio dando vita al celebre "formaggio dei poveri". Un piatto che dimostra come la cucina popolare sappia esaltare al massimo materie prime umili, creando un equilibrio di profumi, consistenze e sapori capace ancora oggi di raccontare la storia e l'identità della Calabria.

Realizzata dallo Chef cosentino Carmelo Fabbicatore, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Calabria, docente Istituto Alberghiero Mancini di Cosenza



Nuvolotto "Sospiro di Sole"

Soffice, profumato, agrumato. Il perfetto sostituto del grande lievitato. Un trionfo di freschezza



agrumata e botanica mediterranea.

Dalla **Farina Molino Bruno** prende vita un dolce che racchiude il profumo della Calabria ancora prima del primo assaggio: quello degli agru-

mi maturati al sole, della brezza che attraversa gli agrumeti e della luce che accompagna ogni stagione. Da questa ispirazione nasce il **Nuvolotto "Sospiro di Sole"**, una ricetta che custodisce la freschezza e la vivacità della nostra terra in una consistenza sorprendentemente soffice e leggera.

Ogni fetta è un invito a rallentare, a lasciarsi avvolgere da aromi luminosi e delicati che richiamano il Mediterraneo, trasformando un gesto quotidiano in un piccolo momento di piacere. È una ricetta che parla di semplicità autentica, di sole, di profumi e di convivialità, pensata per accompagnare la colazione, una pausa pomeridiana o la conclusione di un pranzo con la naturale eleganza delle cose buone.

Il **Nuvolotto “Sospiro di Sole”** è l'alternativa contemporanea al grande lievitato: un dolce che non celebra le ricorrenze, ma la bellezza di ogni giorno, portando in tavola il carattere autentico degli agrumi di Calabria e il calore della tradizione mediterranea.

La presenza di Lorenzo Fortuna a Moda Movie 2026 celebra così il perfetto equilibrio tra tecnica, ricerca e identità territoriale, offrendo un percorso di gusto nel quale la cultura della lievitazione diventa espressione di artigianalità, memoria e innovazione.

Accanto all'innovazione, Lorenzo Fortuna custodisce la memoria della propria storia familiare attraverso i **Rovellini**, specialità nata da un'antica ricetta tramandata dalla nonna Fiorina Falbo e dalla madre Giuseppina Imbrogno. Friabili, profumati e genuini, rappresentano un'autentica espressione della tradizione dolciaria del territorio e testimoniano il valore delle ricette tramandate di generazione in generazione.



papero verde

da leccarsi il becco.

Cupolotto di Melanzana ripiena di gnocchetti con olio al basilico

Il Cupolotto di Melanzana ripiena di gnocchetti è un omaggio alla ricchezza degli ortaggi mediterranei e alla capacità della cucina di trasformare ingredienti semplici in creazioni eleganti e sorprendenti. Protagonista del piatto



è la melanzana, simbolo della tradizione gastronomica del Sud, che con la sua consistenza vellutata e il suo gusto delicato avvolge e custodisce un cuore di sapori autentici.

La dolcezza naturale dell'ortaggio si intreccia con la consistenza degli gnocchetti, mentre l'olio al basilico dell'Oleificio OP dell'Associazione Italiana Coltivatori, 100% biologico, diffonde profumi freschi e intensi che richiamano i colori e gli aromi dell'estate mediterranea. Ogni elemento contribuisce a creare un equilibrio armonioso, nel quale la genuinità delle materie prime viene valorizzata senza artifici.

Realizzato con cura da Papero Verde, questo piatto celebra la centralità degli ortaggi nella cucina contemporanea, esaltandone profumi, consistenze e sfumature di gusto. Una proposta che unisce semplicità e raffinatezza, raccontando il territorio attraverso la qualità dei suoi prodotti e il rispetto della stagionalità.



Da oltre sessant'anni, la Macelleria Salumeria Monaco Luigi rappresenta un punto di riferimento per chi ricerca qualità, tradizione e autenticità. Nata nel 1962, l'azienda ha costruito la propria reputazione attraverso una rigorosa selezione delle migliori carni fresche, provenienti da allevamenti controllati ed eticamente gestiti, dove il rispetto per gli animali e la qualità della filiera costituiscono valori imprescindibili.

La cura nella scelta delle materie prime e l'esperienza maturata nel tempo si traducono in prodotti che esaltano il gusto autentico della carne, valorizzandone tenerezza, succulenza e caratteristiche organolettiche. Ogni taglio racconta una storia di competenza, passione e attenzione ai dettagli, frutto di una tradizione tramandata nel tempo e costantemente rinnovata.

A loro va un particolare ringraziamento.



Pasta e patate

Con il suo piatto di pasta e patate alla sua maniera, l'Hostaria de Mendoza rende omaggio a una delle eccellenze più rappresentative della Calabria: la Patata della Sila, prodotto simbolo di un territorio straordinario. Coltivata sugli altipiani silani, dove l'altitudine, il clima fresco e la fertilità dei terreni ne esaltano le qualità, questa patata si distingue per la consistenza compatta, il sapore delicato e la straordinaria capacità di conferire cremosità e profondità alle preparazioni.



È proprio la Patata della Sila a rappresentare il cuore del piatto, donando una consistenza vellutata e un gusto autentico che richiama la migliore tradizione gastronomica del territorio. La cremosità avvolgente della preparazione esalta la genuinità degli ingredienti, mentre il peperone crusco dona fragranza e una piacevole nota croccante che richiama uno dei sapori più rappresentativi del Sud. A completare il piatto, i cubotti di provola affumicata di Fattorie Biò, aggiungono intensità aromatica e morbidezza, regalando una perfetta armonia tra dolcezza, sapidità e delicati sentori affumicati.

L'Hostaria de Mendoza racconta così la propria filosofia culinaria: partire dalla tradizione per creare esperienze di gusto autentiche e contemporanee, capaci di evocare ricordi, emozioni e convivialità. Un piatto che celebra la cucina del territorio nella sua forma più sincera, trasformando ingredienti semplici ma straordinari in una proposta ricca di carattere, personalità e profondo legame con la terra di Calabria.