



Regione Calabria

ROSSO  
CALABRIA



# MASTERCLASS ROSSO CALABRIA

Atelier et dégustation gastronomique  
des excellences calabraises

*Sous la direction créative des Chefs*

Joseph VIOLA « Peppo », Meilleur Ouvrier de France  
et

Rocky MAZZAFERRO, Restaurant La Rotonda (Bovalino, Italie)



29 AVRIL 2019

Restaurant Daniel & Denise  
36 Rue Tramassac, Lyon 5

**MULTI**  
marketing consulting

**DANIEL & DENISE**  
— JOSEPH VIOLA —  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



## INTRODUCTION

Partout dans le monde, l'un des principaux éléments culturels qui représentent le style italien est la cuisine, ou plutôt la « culture alimentaire » qui a toujours caractérisé notre grand pays.

La cuisine italienne est certainement le « plat de résistance » du Made in Italy, en termes d'exportations agroalimentaires et de présence des restaurants italiens dans le monde.

Mais c'est avant tout la meilleure occasion pour quiconque dans le monde de saisir immédiatement une des données essentielles de l'identité italienne : sa diversité, ses liens avec le territoire, l'excellence de ses Chefs qui transforment magistralement des ingrédients simples en excellents plats.

C'est ainsi que naît l'événement gastronomique et vinicole ROSSO CALABRIA. Grâce à la prestigieuse collaboration entre l'illustre Chef lyonnais Joseph VIOLA (dont les grands-parents étaient calabrais) et l'un des Chefs calabrais les plus talentueux, Rocky MAZZAFERRO, cet événement sera un fascinant voyage gastronomique et vinicole pour découvrir l'excellence des produits et de la cuisine calabrais.

## LES CHEFS



**Joseph VIOLA « Peppo »**

Meilleur Ouvrier de France  
Restaurant Daniel & Denise Lyon



**Rocky MAZZAFERRO**

Restaurant La Rotonda  
Bovalino - Reggio Calabria, Italie

## PROGRAMME

- 09h00 Mise en place des produits
- 10h00 Accueil des invités à la Masterclass
- 10h30 Présentation des produits AOP/IGP de Calabre utilisés par les Chefs au cours de la Masterclass: oignon rouge de Tropea Calabre IGP, bergamote de Reggio de Calabre AOP, porc noir de Calabre, huile d'olive vierge extra biologique IGP, sélection de vins du terroir
- 11h00 Présentation des recettes avec les produits calabrais (un ou plusieurs des invités pourront assister les Chefs lors de cette démonstration)
- 13h00 Dégustation guidée

# Menu



## HORS-D'OEUVRE

Salade de morue à l'huile de bergamote avec tomates séchées, olives cuites au four, oignon rouge de Tropea à l'aigre-douce et chlorophylle de basilic



Dégustation de charcuterie, fromages et confitures typiques de Calabre

Crème de pommes de terre avec oignon rouge de Tropea à l'étouffée, huile d'olive extra vierge, 'ndujia', 'polpettine' de porc noir et fromage pecorino de Calabre



## ENTRÉES

Risotto Carnaroli de Sibari au safran de Gerace et longe de porc noir de Calabre

Raviolis farcis à la 'ndujia' avec sauce de tomates braisées et aubergines à la menthe



## PLAT

Ventrèche de porc noir de Calabre cuite à basse température aromatisée au miel de châtaignes, piment, citron et thym.

Sauce aux figes séchées, vin Montonico, confiture de clémentines.

Oignons cuits dans les cendres, brocolis à l'ail et mille-feuille d'artichauts



## DESSERT

Zuccotto à la ricotta de brebis avec cœur de confiture de figes et panettone au vin Gaglioppo et poires.

Coulis de fruits rouges au vin Greco di bianco



## SÉLECTION DE VINS

Rosso Panduri IGT, Rafiedu IGP, Terre di Cosenza Rosato AOP, Calabria Bianco Janestra IGT, Passito Greco di bianco DOC



## LES PRODUCTEURS CALABRAIS

- » Azienda Agricola le Conche (leconche@leconche.it)
- » Alagna e Spanò Snc (Info@stoccomammola.it)
- » Artemide Contrada Gordorello Snc (info@tipiciartemide.it)
- » Azienda Agricola Agostino Rocco (cremadibergamoto@tiscali.it)
- » Cantina Viglianti (vini.viglianti@libero.it)
- » Dedoni Srl (info.dedoni@libero.it)
- » La Cascina 1899 (cremadibergamoto@tiscali.it)
- » La fabbrica di bergamoto di Andrea Reitano e C sas (info@cremotto.it)
- » La Spilingese Coop Agricola (mikimelidoni@libero.it)
- » Valle del Crati Group Srl (info@valledelcrati.it)

## LES ORGANISATEURS



### REGIONE CALABRIA

Située dans la partie sud-ouest de l'Italie, la Calabre occupe la « pointe » de la botte. C'est une région brûlée par le soleil avec des montagnes accidentées, des villages anciens et un littoral spectaculaire avec de nombreuses plages célèbres. La plus grande ville est Reggio Calabria, sur la côte, où il y a le Musée archéologique national et les bronzes de Riace, deux célèbres guerriers grecs du cinquième siècle av. j.-c.



### CHAMBRE DE COMMERCE ITALIENNE DE LYON



### CHAMBRE DE COMMERCE ITALIENNE POUR LA FRANCE DE MARSEILLE

Associations d'entreprises, de professions libérales et d'agents économiques ayant pour objet de renforcer les relations économiques et commerciales bilatérales entre la France et l'Italie, la CCIL et la CCIFM sont devenues des interlocuteurs stratégiques pour toute personne qui souhaite envisager des possibilités d'affaires concrètes sur les 2 marchés de référence.

Officiellement reconnues par l'État italien respectivement en 1987 et en 1950, reconduites dans ses prérogatives en vertu de la nouvelle loi n° 518 du 1er juillet 1970, elles relèvent de 2 Autorités de tutelle – le Ministère du Développement Économique et le Ministère des Affaires Étrangères – et sont placées sous l'égide de l'Ambassade d'Italie à Paris et des Consulats Général d'Italie à Lyon et Marseille.

Elles appartiennent à un réseau unique au monde, constitué de 78 CCIE (Chambres de Commerce Italiennes à l'Étranger, présentes dans 54 pays) intervenant en vue de favoriser l'internationalisation des entreprises et promouvoir le Made in Italy à travers le monde.



### MULTI-CONSULT

MULTI est une entreprise de marketing, d'export et de communication située à Bergame (Italie). Depuis plus de 20 ans, MULTI a été une machine de vente et un point de référence non seulement pour les entreprises, mais aussi pour les agences, les associations, les lobbies et les institutions souhaitant mettre en place des actions partagées, des événements, des foires commerciales, des chaînes de production ou de vente, et des projets axé sur l'innovation technologique, la numérisation et le marketing local.

### PARTENAIRE



### DANIEL & DENISE

Ce restaurant fait partie de l'association des Bouchons Lyonnais créée en 2012 et présidée pendant de nombreuses années par le chef Joseph Viola afin de sauvegarder et pérenniser cette tradition culinaire lyonnaise. Daniel & Denise Saint-Jean a reçu un Bib Gourmand décerné par le Guide Michelin.

### NOTES

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---