

L'eco dello Jonio

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [POLITICA](#) | [ATTUALITÀ](#) | [CULTURA & SPETTACOLI](#) | [SPORT](#) | [SAPORI IN UN CLICK](#) | [SFOGLIA L'ECO](#)

Home / Attualità / L'Azienda Montagna Spa parteciperà a Casa Sanremo.

L'Azienda Montagna Spa parteciperà a Casa Sanremo.

 Pubblicato da Comunicato Stampa  in Attualità, Breaking News, In Evidenza, Territorio  03/02/2017 10:00



L'Azienda **Montagna Spa** parteciperà a **Casa Sanremo**. Una manifestazione collaterale al festival della canzone italiana, giunta alla decima edizione. Che promuove i territori e le tipicità del nostro paese e che si svolgerà dal 5 all'11 febbraio presso il Palafiori e villa Ormond nella città dei fiori.

La nostra azienda fornirà i propri prodotti per le cene di gala dell'intera manifestazione. E sarà presente insieme alla chef executive rossanese

Danila Forciniti e al pizzaiolo cariatese **Pietro Tangari** delle pizzerie Pedro's. Durante il coking show del village experience, nell'ambito delle manifestazioni organizzate dall'**Istituto Musicale Donizetti** di Mirto (Cs).

L'AZIENDA MONTAGNA SPA PARTECIPERA' A CASA SANREMO

Danila Forciniti, fedele alla sua idea, unirà sperimentazione e innovazione alla genuinità dei prodotti. E preparerà un filetto di **suino nero Montagna** in crosta di caffè con una salsa agrodolce alla 'nduja. **Pietro Tangari**, istruttore presso la Scuola Nazionale di Pizza Italiana. Preparerà una pizza ad impasto ventilato e a lunga lievitazione, con crema di finocchio, salsiccia bianca di suino nero Montagna. Provola silana, peperoncino rosso di Calabria, scorza di arance della Sibaritide e olio extravergine di oliva dell'azienda **Labonia** di Caloveto. Inoltre il suino nero sarà protagonista della cena di gala del 9 febbraio, dedicata alla Calabria.

L'ultima linea di prodotti immessa sul mercato da **Montagna Spa**.

Azienda che si occupa di produzione, commercializzazione e distribuzione di carni dal 1969. Nella Sibaritide e in tutta la Calabria è quella del suino nero. Si tratta di una razza autoctona, allevata allo stato brado e semibrado nella macchia mediterranea calabrese. Gli animali sono liberi sul territorio, ciò favorisce un'alimentazione sana e naturale, costituita prevalentemente da castagne, ghiande, tuberi, radici ed altre essenze spontanee. Un minor accumulo di grasso per una carne soda e ricca di gusto. Un'eccellenza locale che ora viene salvata, rivalutata e presentata a Sanremo.

Nell'anno in cui il New York Times ha inserito la Calabria nell'elenco dei 52 posti da visitare nel mondo, la partecipazione dell'azienda **Montagna SpA** a Casa Sanremo ci sembra un buon viatico per promuovere le eccellenze e le tipicità della nostra terra.



Commenti

0 commenti

Ordina per Meno recenti



Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

Tweet

Mi piace 1

G+1

0

TAG: [DANILA FORCINITI](#) [MONTAGNA SPA](#) [PIETRO TANGARI](#) [SUINO NERO MONTAGNA](#)

CERCA

Cerca






TERRITORIO

[Rossano](#)
[Corigliano](#)
[Trebisacce](#)
[Cassano](#)
[Cariati](#)
[Mirto Crosia](#)

COMUNICATI

Al Presepe vivente di Sibari il Premio internazionale "Il Santo Presepe"
 03/02/2017 11:00

Crotone-Juve, in fila per i biglietti sin dal mattino
 03/02/2017 10:30

L'Azienda Montagna Spa parteciperà a Casa Sanremo.
 03/02/2017 10:00

Coop arriva in Calabria con il gruppo Az
 03/02/2017 9:30

Istituto Leonetti in prima fila per l'accoglienza
 02/02/2017 20:30

SAPORI IN UN CLICK

