

Torna l'appuntamento con la mia rubrica *Momenti di gusto in giro per la Calabria*. Se volete passare una serata fuori e non sapete dove andare, qui troverai dei miei consigli sulle preparazioni che dovete assolutamente provare. Una piccola guida dedicata ad alcune proposte che non potete perdervi. Golosità in chiave Food-Porn, così da poter gustare e testare la bravura di chef, pasticceri, pizzaioli e imprenditori calabresi.

### **Preparazioni da gustare nel mese di Dicembre**



#### **“ Mammare Pizza e Chiuriti ”**

Io vi consiglio assolutamente di provare la pizza frita da Mammare pizza e chiuriti a Quattromiglia di Rende. Questo mese vi consiglio di provarla e di non pensare alla dieta. È una delizia per il palato, bella croccante e bella asciutta, e dal colore bello dorato, si nota che l'olio viene cambiato spesso. Io vi consiglio di provare, tra le tre proposte, la *Nonna Assunta*. Con salsa di pomodoro azienda agricola “Migliarese”, fior di latte, polpette fritte della nonna, basilico Fresco, olio E.V.O. L'abbinamento donato dalla croccantezza della pizza con le polpette fritte è sensazionale. Il tutto con il fior di latte, così da essere ben filante. In bocca è strepitosa e molto equilibrata. Prima di provare questa versione, la mia

preferita era quella classica con i cicoli di maiale, ma dopo averla degustata posso affermare che questa è la mia preferita. Io al posto vostro la proverei perché merita davvero, parola di gastronomo.



#### **“ Pasticceria La Principessa ”**

Un'altra golosità da non perdere in questo mese sono i dolci natalizi realizzati dalla pasticceria La Principessa di Quattromiglia di Rende. Vi consiglio di degustare le loro *scalille* classiche e poi la loro *edizione speciale* realizzata con una glassa al cioccolato bianco aromatizzato al pistacchio. Io l'ho provata ed era fantastica, buonissima. I miei complimenti al maestro pasticcere Luigi Preite. Da non perdere anche i *turdilli con miele di fichi*. Un'altro dolce della tradizione che il maestro Luigi prepara e la *pitta impigliata*: delle roselline davvero gustose realizzate in modo artigianale, mi ricordano quelle che mi preparava la mia nonna. Per finire

le *susumelle* calabresi. Vi consiglio, se non li fate a casa, di provare questi dolci gustosi della nostra tradizione preparati in modo artigianale.

Se andate, mi raccomando, poi fatemi sapere sulla mia pagina Facebook personale Piero Cantore com'è andata, ci tengo anche a sapere il vostro parere e se i consigli che vi sto dando vi sono utili. Non esitate a segnalarmi anche voi dei posti dove poter degustare delle cose particolari che vi colpiscono. Al prossimo mese con i miei *Momenti di gusto* tutti in chiave golosa da non perdere.

Torna l'appuntamento con la mia rubrica "Momenti di gusto" in giro per la Calabria. Se volete degustare qualcosa di sfizioso e particolare ma non sapete dove andare, qui troverete dei miei consigli per delle preparazioni che dovete assolutamente provare. Io amo sperimentare e provare posti nuovi e per questo ho voluto realizzare una piccola guida dedicata ad alcune proposte che non vi potete perdere, golosità in chiave food porn, così da poter gustare e testare la bravura di chef, pasticceri, pizzaioli e imprenditori calabresi.

### **Preparazioni da gustare nel mese di Dicembre**



#### **“ Bar Pasticceria La Principessa “**

Questa volta inizio dalla colazione... Se amate come me il cornetto artigianale alla cosentina non potete non provare quello crema e amarena della pasticceria La Principessa a Quattromiglia di Rende.

Se lo provate vi stupirà, risulterà ben lievitato soprattutto nella parte centrale, e ben farcito in modo abbondante. Il gusto in bocca è davvero fantastico, tutto da provare per iniziare con gusto la giornata.



#### **“ Campanaro Sila Funghi “**

Poi passiamo al pranzo o alla cena, a voi la scelta.

Se come a me vi piace la selvaggina non potete non andare a degustare il carpaccio di cervo con il tartufo nero invernale da Campanaro Sila Funghi sul corso principale di Camigliatello Silano. Il tutto abbinato ad una salsa di frutti di bosco fantastica: in bocca era armonico e i vari ingredienti legavano alla perfezione. Un piatto molto gustoso. Per me è stato una scoperta fantastica da provare assolutamente.

Se andate, mi raccomando, poi fatemi sapere sulla mia pagina Facebook personale Piero Cantore come è andata, ci tengo anche a sapere il vostro parere.

Non esitate a segnalarmi anche voi dei posti dove poter degustare delle cose particolari che vi colpiscono.

Al prossimo mese con una mia Food Experience tutta in chiave golosa, da non perdere.

Torna l'appuntamento con la mia rubrica "Momenti di gusto" in giro per la Calabria. Se volete degustare qualcosa di sfizioso e particolare ma non sapete dove andare, qui troverete dei miei consigli per delle preparazioni che dovete assolutamente provare. Io amo sperimentare e provare posti nuovi e per questo ho voluto realizzare una piccola guida dedicata ad alcune proposte che non vi potete perdere, golosità in chiave food porn, così da poter gustare e testare la bravura di chef, pasticceri, pizzaioli e imprenditori calabresi.

### **Preparazioni da gustare nel mese di Gennaio**



#### ***" Griglia a Vista "***

Come prima segnalazione, volevo farvi quella della **Griglia a Vista** a Quattromiglia di Rende, zona Borromeo. Un locale piccolo ma accogliente con – appunto – una bella griglia a vista. Appena si entra, sulla sinistra, si può notare il loro frigo, anche questo a vista, per la frollatura delle carni.

Erano presenti tante tipologie di carni particolari, ma io ho voluto degustare la loro Cowboy steak, un taglio molto particolare che è molto apprezzato in America ma che nell'ultimo anno si sta diffondendo anche qui da noi.

Appena vedo la carne, non posso che apprezzare la sua splendida marezzatura. In bocca la carne era gustosissima un burro. Se come me anche voi siete amanti delle carni

particolari, questo è il posto che fa per voi.



#### ***" 4 Alici Fish Pub "***

Un'idea fantastica da dover citare è il cuoppo stile napoletano da passeggio del **4 Alici Fish Pub** in una traversa di Corso Mazzini, a Cosenza. È stato particolare passeggiare per Corso Mazzini e degustare questo fantastico cuoppo di pesce che personalmente ho giudicato essere molto buono, fritto alla perfezione e bello asciutto. Il cuoppo a Napoli è un cono realizzato con la carta paglia, pieno di fritti tipici del territorio, uno Street food in chiave partenopea. Il 4 alici Fish pub lo ha proposto con al suo interno una favolosa e invitante frittura di pesce. In quello che ho scelto io c'erano le alici fritte, molto gustose e belle croccanti come le gradisco io. Si sentiva che erano fresche e di buona qualità. Una chicca è stata la fetta di

limone messa nel cuoppo. Viene proposto in altri due modi: solo calamari o un misto di gamberi, calamari e alici. Io, se fossi in voi, lo proverei. Non ve ne pentirete, parola di gastronomo. E scoprite i loro contatti social "4 Alici Fish Pub".

Se andate, mi raccomando, poi fatemi sapere com'è andata, sulla mia pagina Facebook personale Piero Cantore. Ci tengo anche a sapere il vostro parere e se i consigli che vi sto dando vi sono utili. Non esitate a segnalarmi anche voi dei posti dove poter degustare delle cose particolari che vi colpiscono. Al prossimo mese con la mia rubrica "Momento di gusto" – attimi di piacere tutti in chiave golosa, da non perdere.