

CONSUMA E SPENDI



CALABRESE

Domenica sera, al Santa Fé di Giovinò a Catanzaro Lido, l'avvio di una nuova importante iniziativa

La Notte di Consuma e Spendì Calabrese

La "grigliaria" è la ghiotta novità di quest'estate. I menù proposti

CATANZARO — Domenica 13, il Santa Fé di Catanzaro Lido (Giovinò), in modo del tutto innovativo e intelligente per la nostra realtà regionale, con un impatto immediato e importante sul tessuto economico e sociale locale, sceglie di lanciare la proposta di "Consuma e Spendì Calabrese". Parte l'iniziativa "La Notte di Consuma e Spendì Calabrese", con il fine di caratterizzare anche la cosiddetta "economia della notte" con la promozione e valorizzazione dei prodotti agricoli, alimentari e artigianali della regione. Il Santa Fé, così facendo, darà una mano allo sviluppo dell'economia locale e alla crescita di una generalizzata consapevolezza: consumare e spendere calabrese è giusto, fa bene, è bello. Il Santa Fé proporrà ai propri clienti una "Apericena" (bicchiere di vino più pasto leggero) o una Cena più sofisticata tutta rigorosamente calabrese. Utilizzate le specialità di tre dei produttori coinvolti nell'ambito del progetto culturale "Consuma e spendì calabrese" portato avanti dall'Associazione di giornalisti "Itonici": il Salumificio Sap di Calimera (Vv) famoso per il suo 'ndujotto; il Caseificio Macri di Soverato (Cz), ben noto per gli ottimi prodotti caseari quali le stringhe di provola, le caciotte e le ricotte; i prelibati vini delle Cantine Lento di lamezia Terme.

La notte si preannuncia memorabile e dagli elevati contenuti simbolici e mediatici. Le danze saranno aperte in due sale: nel giardino del locale, in una pista di circa 200 metri quadri, a ritmi cubani e caraibici: Merengue, Salsa e Bachata faranno impazzire di gioia tutti gli amanti dei latini; l'altra pista da ballo verrà allestita ad hoc sulla spiaggia che diventerà il regno di chi predilige una musica a 360°. Verrà attrezzato con tante bibite fresche e dissetanti un bel bar per ricaricarsi dopo aver speso tutte le energie nelle fatiche del ballo; non mancheranno ombrelloni e sdraio per creare un'atmosfera suggestiva, una location



Lo staff del Santa Fé e, a destra, il titolare della raffinata struttura



Al bar del Santa Fé, uno dei locali calabresi più eleganti e suggestivi



Tra gli ospiti di domenica 13, la bellissima Anfisa, Miss Il Domani

eccezionale per i più romantici che potranno ballare fino alle prime luci dell'alba ammirando l'immensità del mare, sotto le stelle e la luna in una cornice indimenticabile in grado di suscitare emozioni forti. Entrando non si potrà che rimanere colpiti dalla fantastica struttura all'avanguardia, un giardino ben curato ed attrezzato con comode poltrone e divani colorati di giallo, rosa ed azzurro per dare il giusto brio all'arredamento molto chic.

Sull'attenzione e la cura dei dettagli si è soffermato il titolare Mimmo Staffa: «Questo è il quinto anno che io e la mia famiglia abbiamo il Santa Fé, una nostra creatura! Per me questo locale rappresenta una grande passione più che un lavoro, visto che la mia professione non è quella di ristoratore ma di imprenditore impegnato nel settore edilizio. Con il passare del tempo questo è diventato il mio paradiso; mi piace dedicarmi alla cura dei dettagli per ve-

dere il giardino sempre in ordine, la spiaggia pulita e ben attrezzata, il ristorante pronto a sfornare qualsiasi specialità». Lo chef Gianluca Longo ed Elisa De Fazio curano l'aspetto più innovativo del Santa Fé: la grigliaria. Situata di fronte al mare, rappresenta la vera novità di quest'anno. Lo staff altamente qualificato è in grado di deliziare anche i palati più esigenti con sapori raffinati, ideando nuovi piatti, pur non rinunciando alle tradizioni. «Sono ormai da molti anni impegnato nel settore della gastronomia - spiega Longo - ed è per me di grande soddisfazione vedere i volti appagati dei commensali, compiaciuti per aver degustato le mie specialità, quelle che sarò lieto di preparare anche domenica 13. Da quest'anno ho deciso di intraprendere questa nuova sfida spinto dalla convinzione che sarà un successo». Il Santa Fé ha tutte le caratteristiche per diventare il locale giusto in cui trascorrere l'estate 2008 valorizzando il motto: "Consuma e Spendì Calabrese". E consigliata la prenotazione allo 0961.731159 o al 388.3440510 per avere la sicurezza di riservarsi un tavolo. **(Rita Macri)**

Menù Apericena, 12,00 euro
Fantasie di Calabria con: diavolini alla 'nduja; soppressata tesa su crostone di pane; capicollo silano con sott'oli vari; rotolo di melanzane grigliate e giuncata; involtino di speck e pecorino; sfornato di melanzane gratinate al forno; lunette di patate e porcini; crostini alla 'nduja; spiedino di pomodoro e mozzarella; ricottine alla griglia ai millefiori. Conchiglioni ai sapori di Calabria. Un calice di vino Doc delle Cantine Lento.

Menù cena, 35,00 euro
Fantasie di Calabria con: diavolini alla 'nduja; soppressata tesa su crostone di pane; capicollo silano con sott'oli vari; rotolo di melanzane grigliate e giuncata; involtino di speck e pecorino; sfornato di melanzane gratinate al forno; lunette di patate e porcini; crostini alla 'nduja; spiedino di pomodoro e mozzarella; ricottine alla griglia ai millefiori. Conchiglioni ai sapori di Calabria. Cortecce alla 'nduja. Grigliata mista (costata di maiale alla brace, nodino di vitello al rosmarino, rotolo di salsiccia allo spiedo, con patate novelle silane al forno). Frutta fresca di stagione. Vini Doc delle cantine Lento.

Associazione di giornalisti "Itonici"

organizza in collaborazione con **Coser Calabria e Insideart** e con il patrocinio dell'**Amministrazione Comunale di Soverato**

CON LA PARTECIPAZIONE DI **COLDIRETTI CALABRIA**

"Consuma e Spendì Calabrese"

Storia, Cultura, Tradizioni, Qualità della Vita
Mostra-Mercato di Prodotti Tipici e Artigianali Calabresi

Lungomare di SOVERATO - 4,5,6 Agosto 2008

Per informazioni scrivere all'indirizzo e-mail: info@consumaespendicalabrese.it - O contattare il numero telefonico 333.8694259