

food e dintorni, PrimoPiano

La Candonga Top protagonista del Roadshow Excellence Tour. Il "bijou" jonico conquista i gourmet

11 mar 2016 | Un Commento | 188 Visite

Di: Michele Traversa



Miete successi la fragola made in Metapontino. La conquista del primato produttivo, 250 ettari nel 2016, su scala nazionale, ha fatto alzare le quotazioni di un prodotto pregiato, ricercato, imitato, copiato. Di pari passo crescono le manifestazioni promozionali organizzate dai produttori associati del **Club Candonga**.

Solo per restare agli ultimi giorni, dopo il Festival della canzone di Sanremo in cui è stata offerta allo staff del Teatro Ariston dal team di chef del **Lucania Food Experience**, la **Candonga Top Quality®** si è fatta conoscere ed apprezzare nella prestigiosa cornice di Palazzo Reale di Milano come sponsor dell'esclusivo vernissage che ha fatto da preludio alla mostra "**L'arte del bijou italiano**". Si è trattato di una ghiotta occasione per presentare la produzione dello Jonio di Basilicata come "il bijou delle fragole italiane". Così, almeno, l'ha definita **Maria Vittoria Albani**, titolare e designer dello storico Atelier Ornella Bijoux. Il prodotto del Club Candonga, dunque, si è rivelato nel capoluogo lombardo come una perfetta espressione del made in Italy in termini di innovazione e stile, caratteristiche che sono state anche il leit motiv di tutti i gioielli-pezzi d'autore esposti alla mostra a Palazzo Reale. E conferme in tal senso sono arrivate proprio da molti degli ospiti del vernissage dopo che avevano gustato il prelibato frutto del Metapontino.

Intanto, è partita anche la terza edizione del **Roadshow Excellence Tour** con Candonga Fragola Top Quality® e Viaggiatore Gourmet. Si tratta di un evento con 12 tappe che si terranno nelle cucine più importanti e prestigiose d'Italia con la collaborazione di qualificati premium partner rappresentanti dell'eccellenza



enogastronomica non solo italiana e con la fragola jonica a farla da padrona. Così, Candonga Fragola Top Quality® sta diventando una vera e propria celebrità nella cucina di altissimo livello, un punto di riferimento per le preparazioni a base di gusto, colore e creatività degli chef più rinomati del momento.

"Le eccellenze dell'agricoltura italiana come la Candonga Fragola Top Quality® – ha dichiarato **Carmela Suriano**, general manager del Club di Policoro – si sposano perfettamente con la migliore tradizione della cucina Made in Italy che si compone sempre di prodotti di altissima qualità. Sono sicura che anche nel corso del Roadshow Excellence



Tour 2016 gli chef stellati coinvolti sapranno stupirci".

Le eccellenze del Mezzogiorno tornano dunque a sfidare il mercato nazionale ed estero proponendo prodotti sinonimo di qualità a 360°, gustosi ma al tempo stesso anche salubri, pronti a competere su scala internazionale.