

Notizia 'Copertina' del 14 aprile 2018

Vinitaly 2018: i sapori e i profumi della Calabria a Sol&Agrifood



Tre giorni di eventi, con sei cooking show, due degustazioni delle specialità di 18 aziende produttrici delle più importanti e famose tipicità calabresi e un laboratorio sensoriale.

Un percorso gastronomico che avrà come tappe la Nduja di Spilinga e il Pecorino crotonese Dop, la Cipolla rossa di Tropea Igp Calabria e l'olio extravergine d'oliva reggino, passando per il pesce, i salumi, la pasta, i sottoli e gli agrumi, arrivando a toccare tutte le zone della regione.

Da domenica 15 a martedì 18 aprile, allo stand B11 e nell'agorà del padiglione C di Verona Fiere, i sapori e i profumi della Calabria saranno sotto i riflettori per catturare l'attenzione e sedurre i palati dei visitatori di Vinitaly 2018, una delle più importanti rassegne internazionali dell'agroalimentare. Sono 27 le denominazioni della regione tra Dop, Igp e Doc, di cui 9 vini. L'evento sarà l'occasione per presentare l'ultima ottenuta in ordine di tempo: l'Olio di Calabria Igp.

L'iniziativa è organizzata dalla Regione attraverso Rosso Calabria, brand per la promozione del territorio e della cultura calabrese nato nel 2015, in collaborazione con Arsic (l'Azienda Regionale per lo Sviluppo in Agricoltura), i consorzi di tutela Terre di Cosenza Dop e il consorzio dei vini di Cirò e Melissa.

I piatti saranno preparati dallo chef **Carmelo Fabbricatore**, presidente della Federazione italiana cuochi di Cosenza e raccontati da **Martino Ragusa**, scrittore, giornalista e gastronomo, noto per la sua collaborazione con Linea Verde.

Il viaggio ideale partirà domenica 15 alle 12 da Reggio Calabria e Vibo Valentia con l'esibizione culinaria "Confine marittimo". Allo stand B11 Fabbricatore preparerà "La Struncatura con Spada dello stretto e Nduja di Spilinga", mentre Ragusa descriverà con particolari del processo produttivo e aneddoti i filetti di peperoncino al tonno di Pizzo Calabro.

Dalle 13 alle 14:30 nell'agorà del padiglione C degustazione dedicata ai monti e ai pascoli della Calabria a base di formaggi e salumi Dop e Igp.

Sempre domenica, alle 15, ci si sposterà a Crotona per lo show cooking "La finestra sullo Ionio". Allo stand

B11 si potranno gustare i “Cavatelli al ragù con Pecorino crotonese Dop”. Il prodotto raccontato sarà la sardella con Cipolla rossa di Tropea Igp e olio extravergine. Ospiti d’eccezione di questo evento saranno **Fede e Tinto**, conduttori della trasmissione radiofonica di Radio2 Decanter.

Lunedì 16 alle 11 allo stand B11 si andrà alla scoperta dei profumi e dei sapori della Sila con la ricetta “Fusilli al ferretto al ragù di salsiccia di nero e porcini silani”. Il focus sul prodotto sarà dedicato ai salumi di nero con pane ai fichi del cosentino e ai funghi porcini sott’olio.

Dalle 14:30 alle 16 nell’agorà del padiglione C degustazioni di cedro e bergamotto.

Sempre alle 16, allo stand B11 tributo a Catanzaro e Lamezia Terme con il piatto “Lagana e ceci con olio extravergine di Carolea Dop Lamezia”, mentre i prodotti raccontati saranno il Pecorino del Monte Poro con confettura di Cipolla rossa di Tropea e i filetti di melanzane della piana alla scapece.

Martedì 17 alle 11 allo stand B11 esperienza culinaria dedicata al Pollino dal titolo “Giallo, rosso e nero”. Si potrà assaggiare la “Zuppetta di fagiolo poverello con lamelle di tartufo del Pollino e crostini all’olio”. I prodotti in evidenza saranno peperoncini crushki e olive nere.

Alle 14:30, nella sala Mantegna del padiglione C, laboratorio che illustrerà le caratteristiche sensoriali delle principali cultivar olivicole calabresi con assaggi guidati, curato da **Marino Giorgetti, Giulio Scatolini e Giuseppe Giordano**.

Il viaggio immaginario si concluderà alle 16 nella piana di Sibari con “La risaia sul mare”. Fabbricatore si cimenterà con il “Riso carnaroli di Sibari con caciocavallo podolico, guanciale di nero e polvere di liquirizia di Calabria”, mentre Martino Ragusa svelerà i segreti delle alici marinate con olio e dei pomodori secchi sott’olio.

“Sol&Agrifood rappresenta una vetrina internazionale prestigiosa per i prodotti agroalimentari calabresi – afferma il presidente della Regione Calabria **Mario Oliverio** – negli ultimi anni il comparto alimentare è stato protagonista di una vera e propria rivoluzione copernicana e sempre più imprenditori stanno investendo per valorizzare le nostre specialità: iniziative come questa servono per aiutarli».

Per tutta la durata di Vinitaly allo stand B11 le 18 aziende scelte per rappresentare le tipicità calabresi esporranno i loro prodotti e i titolari (o i loro rappresentanti) saranno a disposizione per incontri commerciali.

Calabria Economia
Quotidiano economico online
www.calabriaeconomia.it

14 aprile 2018

<http://www.calabriaeconomia.it/vinitaly-2018-i-sapori-e-i-profumi/58224/>