

# A Vinitaly 2018 i grandi vini e oli della Calabria incontrano i prodotti tipici



La tappa conclusiva dell'ideale viaggio alla scoperta dei sapori, dei profumi e delle tradizioni proposto dalla **Regione Calabria** alla **52esima edizione di Vinitaly 2018** ha unito i grandi vini e i grandi cibi del territorio che fu degli enotri.

Primo appuntamento alle 11 con la degustazione di sei grandi vini calabresi abbinati a letture, musiche e soprattutto cibi, curato dal giornalista **Giampaolo Gravina**. Grayasusy, Cirò rosato, Cirò rosso, Libici, Terre di Cosenza Pollino Rosso Riserva e Cirò Rosso Classico Superiore Riserva sono stati abbinati a Capocollo Dop, Soppressata Dop, Pancetta Dop, Salsiccia Dop, Caciocavallo podolico Dop e Patate della Sila Igp.

A seguire il giornalista de "Il Mattino" **Luciano Pignataro** ha animato la degustazione di vini uno spumante metodo classico calabrese, un Gaglioppo rosato, un Greco bianco, un Magliocco e un Gaglioppo, abbinati a sorpresa con salumi tipici calabresi.

Nel pomeriggio chiusura con la degustazione di sei Cirò di annate diverse guidata dal responsabile regionale della guida Vini Buoni d'Italia e giornalista Rai, **Umberto Gambino**. Lo scopo era approfondire il grande vitigno calabrese, il

Gaglioppo, protagonista della denominazione più rappresentativa della Calabria. I partecipanti hanno assaggiato le annate 97 (riserva), 2010, 11, 12, 13 e 14, cogliendo l'evoluzione e le varie sfumature e l'evoluzione dei profumi di questo vino nel corso degli anni. L'abbinamento è con piatti robusti, dai salumi e formaggi stagionati fino ai primi con ragù di carne. La riserva 97, invece, è un vino da meditazione.

Nell'area show cooking del padiglione **Sol&Agrifood** lo chef **Carmelo Fabbricatore**, supportato dagli allievi delle scuole alberghiere della provincia di Cosenza, ha preparato la zuppetta di fagiolo poverello di Mormanno con lamelle di tartufo bianco del Pollino e crostini all'olio extravergine d'oliva ottenuto da cultivar rossanese e carolea. Il piatto è stato accompagnato con un assaggio di peperoncini cruschi (cioè croccanti) e olive schiacciate di varietà Roggianella. Alla zuppetta è stato abbinato un Filì rosè ottenuto con uve Magliocco e Sangiovese coltivate a 600 metri sul livello del mare, mentre ai peperoni e alle olive un Nerello, prodotto spremendo uve di Nerello calabrese e Greco nero allevate ad alberello e raccolte a mano.

Il secondo piatto di giornata è stato un risotto, preparato con riso carnaroli di Sibari e condito con caciocavallo podolico, guanciaie di nero e polvere di liquirizia di Calabria. In abbinamento assaggio di alici marinate con tonno sott'olio e pomodori secchi sott'olio. In Calabria, nei comuni di Corigliano e Rossano, si produce l'80% della liquirizia italiana, coltivando una varietà molto pregiata: la glabra. I vini abbinati un metodo classico calabrese rosè ottenuto da uve Nerello e un Greco bianco.

Sempre oggi, nella sala Mantegna del padiglione Sol&Agrifood si è svolto il laboratorio per illustrare le caratteristiche sensoriali delle principali cultivar olivicole calabresi a cura dei capo panel **Marino Giorgetti** (Arsac Calabria), **Giulio Scatolini** (Unaprol Roma) e **Giuseppe Giordano** (concorso Sol

d'Oro). Cinque gli oli extravergine d'oliva degustati.

Il primo, ottenuto con varietà cassanese coltivata in biologico, da abbinare con baccalà.

Il secondo ricavato dalla spremitura di olive colte da piante secolari di ottobratica, da abbinare a pasta e fagioli.

Il terzo olio è di varietà carolea, da abbinare con verdure, cicorie e minestra di fave.

Il quarto olio si ottiene dalla molitura della varietà dolce di Rossano bio, da abbinare a lagane e ceci o zuppe. L'ultimo olio degustato, estratto da olive tondina o roggianella, si sposa bene con straccetti di podolica e maialino alle erbe aromatiche.