

E' calabrese l'azienda premiata come migliore eccellenza italiana



E' calabrese l'azienda insignita del premio **"Diplomatici del Gusto – Doc Italy selection"** per la realizzazione di **prodotti di nicchia e della tradizione** che lavorano in maniera etica, morale, impeccabile, eccellente in linea con filosofia e mission Doc Italy. Si tratta dell'Azienda agricola zootecnica dei fratelli **Fonsi, situato a Paludi**, in provincia di Cosenza e gestita dal padre Nicola, dai fratelli Antonino, Luca e Daniele. Il team calabrese ha ottenuto il riconoscimento nazionale grazie al loro prodotto di punta, il **pecorino crotonese DOP da agricoltura biologica**. La cerimonia – che si è tenuta a Roma, nella Sala Protomoteca del Campidoglio – ha incoronato il formaggio calabrese **come miglior prodotto con caratteristiche d'eccellenza uniche**.

Tre sono le tipologie di prodotti a rientrare in questa dicitura:

– il miglior prodotto di una specifica tipologia in una specifica zona (es. il miglior piennolo del Vesuvio, il miglior prosecco, la migliore pasta di gragnano,...) – i custodi del passato, ovvero quei prodotti che in determinate zone si producevano in famiglia e imprenditori/agricoltori eccelsi decidono di mettere in produzione non per un obiettivo economico ma "per non dimenticare" (ad esempio il Conciato Romano di Manuel Lombardi o il Passito Moscato di Saracena di

Cantine Viola)

Gli Ambasciatori Doc Italy in carica hanno il compito di intercettare e segnalare le realtà che rispondono ai parametri dei Diplomatici del Gusto e dei Prodotti Doc Italy Selection.

Fonsi, una realtà calabrese fondata nel 1765

“La nostra Azienda vuole portare avanti la produzione di **prodotti genuini, lavorati rispettando la tradizione tramandata dai nostri avi** e riuscire a distinguersi nel crescente mercato del biologico”, dichiarano i fratelli Fonsi. “Dal 1765 Fonsi, a Paludi, è sinonimo di agricoltura. Il valore dell’amore della nostra terra è scolpito, ancora oggi, nella nostra mente, nelle nostre mani. Resta un punto fermo incancellabile”.

Il pecorino crotonese Dop viene utilizzato anche per esaltare il gusto delle creazioni del **maestro pizzaiolo Pietro Tangari, ambasciatore delle eccellenze calabresi**, il quale crea pizze ad hoc con un prodotto di eccellenza.

L’azienda agricola Fonsi, con i suoi prodotti caseari, rientra nel **circuito Campagna Amica di Coldiretti Calabria**.