

# FICO: migliaia di visitatori allo stand della Regione Calabria



Entra nel vivo la partecipazione della Regione Calabria a **FICO Eataly World** (Bologna), la **prima Fabbrica Italiana Contadina**, nel più grande parco agricolo del mondo.

Migliaia di visitatori, ogni giorno, affollano con interesse lo stand istituzionale della **Regione Calabria**, alla scoperta delle eccellenze dell'**enogastronomia calabrese**, attraverso molteplici attività di promozione e valorizzazione dei prodotti della nostra terra.

Il prossimo week end a cura dell'**Arsac**, l'Azienda Regionale per lo **Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese**, è dedicato al re della tavola, l'olio con le due degustazioni (alle 11.30 e alle 16.30) sul tema:

*“La merenda di una volta con pane, olive e olii EVO di Calabria”.*

Ci saranno **l'olio Alto Crotonese DOP**, le cui olive vanno raccolte entro il 31 Dicembre di ogni anno, e vanno poi trasportate e conservate in recipienti rigidi fino alla molitura, che avviene due giorni dopo la raccolta, **l'olio Lametia DOP**, che si produce esclusivamente nei nove comuni della piana di Lamezia Terme, in provincia di Catanzaro, che hanno ottenuto l'ambito marchio comunitario. Si ottiene dalla

varietà di **olivo Carolea** presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%, **l'olio Calabria IGP**, la cui denominazione è riservata all'olio extravergine d'oliva ottenuto da olive prodotte nel territorio della Regione Calabria, **l'olio Bruzio DOP**, che viene prodotto mediante la spremitura di olive sane, raccolte nei territori meridionali della provincia di Cosenza, olive e pani tradizionali calabresi. I divulgatori dell'Arsac saranno a disposizione per ogni tipo di informazione.

Inoltre, è sempre possibile acquistare i **prodotti calabresi** nel market di **Eataly World**.

Dal 4 al 7 dicembre continuano gli appuntamenti delle tre **"Settimane internazionali di promozione e di degustazione dell'olio extravergine Calabrese"**, con i viaggi sensoriali nelle cultivar autoctone calabresi. Produttori, presidenti e rappresentanti di consorzi saranno presenti per parlare delle varie produzioni, e vi saranno tavoli imbanditi per degustare gli olii durante tutta la giornata.

L'1 per **"L'olio della legalità"**, l'incontro è con **Domenico Fazzari**, presidente delle soc. coop. **"Valle del Marro"** (ore 9.30).

Il 4 alle 15.30, **"le vie dell'olio in Calabria. DOP Alto Crotonese** – Scopriamolo insieme con il presidente Pietro Urso. Tonda di Strongoli, Sinopolese e Tombarello: impareggiabili esempi di sensazioni gustative uniche ed originali.

Il 5, alle 15.30, **"La Calabria in una goccia. La Dolce di Rossano** a cura di **Cesare del Gruppo Produttori dell'Alto Ionico Cosentino**.

Il 6 alle 15.30, **"La DOP Bruzio, la Grossa di Cassano, la Dolce di Rossano"**, sempre a cura di **Cesare Renzo**.

Infine il 7, alle 9.30 **"Gli Evo di Collina**, degustazioni e utilizzo in cucina a cura di **Lucia Talotta** dell'associazione **Bio Filiera**.

Ottima notizia è che visti i riscontri positivi delle visite e delle richieste nello stand istituzionale, dalla struttura commerciale di **FICO** hanno fatto sapere che presto accanto allo stand, apriranno un punto vendita dei prodotti calabresi.

Bell'esempio di terra che guarda al futuro, forte delle sue tradizioni, la Calabria sta riscuotendo grande successo a **FICO** anche per la presenza di due storiche aziende calabresi: **Amarelli e Madeo**.

**Fortunato Amarelli**, amministratore delegato dell'azienda di famiglia fondata a Rossano (Cs) nel 1731 e che **produce liquirizie** la cui bontà è riconosciuta in tutto il mondo, racconta la loro esperienza nel parco agroalimentare bolognese.

“Siamo uno dei 40 laboratori presenti a FICO, una vera e propria microfabbrica che riproduce il nostro stabilimento con tutto il ciclo di produzione, e poi c'è la vendita e il museo della liquirizia (sul modello di quello di Rossano). Abbiamo ricostruito un negozio che ricorda le antiche botteghe dove dolci e caramelle si acquistavano a etto, quindi vi sono dei grandi silos da cui scendono liquirizie e caramelle, poi c'è la parte museale con gli antichi ricettari, gli strumenti della lavorazione, le grafiche che raccontano la storia di Amarelli. Organizziamo laboratori didattici su come produrre le liquirizie e vi sono anche dei pacchetti turistici che possono essere acquistati per visitare la nostra azienda. Il riscontro del pubblico che è fondamentalmente consumer e straniero, è buonissimo. Quindi posso sicuramente affermare che il ritorno in termini di visibilità sia per l'azienda che per l'intero territorio calabrese è davvero ottimo”.

**Anna Madeo**, responsabile Commerciale e Marketing **Filiera Agroalimentare Madeo**, che produce l'unico prosciutto tutto nero al mondo, dal 1984, con la sua fabbrica in località S. Elia, frazione Macchia Albanese San Demetrio Corone (CS), reputa l'esperienza a FICO “una grandissima opportunità per

tutti noi” e continua: “La Filiera Madeo, che tra qualche settimana inaugurerà il quarto stabilimento produttivo, ha deciso di partecipare perché la mission di Fico di far conoscere e riscoprire il patrimonio agroalimentare italiano, fatto di prodotti certificati, DOP e IGP, di prodotti di nicchia e di altissima qualità è anche la mission della nostra Filiera che dal 1984 lavora sul recupero e sulla valorizzazione della razza autoctona, il Suino Nero di Calabria, e di tutte le specialità prodotte, carni e salumi con elevati benefici nutrizionali, conseguenza del benessere animale e dell'alimentazione su base stagionale. I risultati delle prime settimane sono entusiasmanti, il nostro staff è giovane e motivato a far scoprire ai consumatori che verranno a visitare Fico, Italiani ed europei, che cos'è il Suino Nero di Calabria, la sua storia e peculiarità, un prodotto di cui andiamo molto fieri e che sicuramente contribuirà a rafforzare l'immagine agroalimentare della nostra regione nell'Italia e nel mondo”.