

Giornalisti, produttori e imprenditori insieme per le eccellenze calabresi



La Calabria è la regione più attenzionata del momento nel mondo enogastronomico e turistico. Al Piro Piro di Reggio Calabria si sono dati appuntamento giornalisti, produttori ed imprenditori per raccontare, ognuno per il proprio ruolo, entusiasmanti esperienze di positività e qualità.

“Calabryando”, il nome dell’iniziativa che ha raccolto consensi e partecipazioni. Martedì sera si sono incontrati ed hanno raccontato la loro straordinaria realtà “attori” brillanti del mondo enogastronomico calabrese, una serata in cui la parola d’ordine è stata “positività” e il fil rouge è stato la coesione, il tutto per incentivare una comunicazione propositiva, sinergica e virtuosa della Calabria. Un evento unico la cui riuscita si deve in primo luogo al direttore Domenico Bellantonio e all’impeccabile Laura Saraceno che guidano con professionalità rara uno dei lidi più belli sul lungomare più bello d’Italia. Un palcoscenico a fior d’acqua sul quale hanno danzato i piatti preparati a quattro mani dallo chef resident Marco Maltese e lo special guest chef Claudio Vicina, ospite esterno, Stella Michelin del ristorante piemontese “Casa Vicina” la cui partecipazione è stata in collaborazione con “Velier”, azienda leader nel mondo del “bere di qualità”, presente con il responsabile dell’area manager Gil Grigliatti e l’agente territoriale Mimmo Lombardo.

La serata ha visto un alternarsi di voci magistralmente coordinate e condotte da Giovanna Pizzi, sommelier e giornalista enogastronomica che da anni racconta le eccellenze calabresi, e dal giornalista Francesco Mannarino. Un "talk show" al quale hanno partecipato aziende legate da collaborazioni dirette con il Piro Piro che sono esempi di qualità e che hanno definito la storia e disegnano il presente e il futuro del comparto enogastronomico e agroalimentare della Calabria.

Librandi, l'azienda vino Calabria che ha aperto la strada alla vinificazione di qualità, Ippolito 1845, che ancora rappresenta la storia, la qualità ed anche la migliore comunicazione del vino calabrese, l'Olearia San Giorgio, azienda leader che ha dettato e detta legge nel mondo del miglior olio extravergine d'oliva. Sergio Arcuri, unico "triple A" calabrese che collabora con Velier, rappresentante di un movimento che ha segnato il cambio di passo nella vitivinicoltura calabrese, la cosiddetta "Cirò devolution". Calabria Ittica, azienda antica che ha fatto un passo in avanti con il marchio "Fish Different", conserve ittiche per la ristorazione di qualità e pesca sostenibile. Il Granatore, caseificio che ha aperto una nuova produzione in Calabria, quella a latte di bufala che niente ha da invidiare alle migliori mozzarelle campane, a testimoniare che la nostra regione è terreno fertile anche di attività nuove. E di nuovo e attuale si è parlato con Calabria Gourmet, il primo e il più completo portale di prodotti calabresi che si è imposto nella vendita online. E non è mancato lo straordinario esempio di chi "lavora" per il prossimo, quello di un incredibile laboratorio di cioccolato, ColorCioccolato, che produce degli straordinari cioccolatini e che devolve tutto il suo ricavato ai bambini che versano in condizioni di povertà in Africa.

A rappresentare un po' tutti è intervenuto per descrivere la crescita delle aziende calabresi, Ninni Tramontana, presidente della Camera di Commercio di Reggio Calabria e di Unioncamere

Calabria. Il confronto è stato poi impreziosito dal punto di vista di esperti ed importanti interlocutori di settore. Giornalisti nazionali e locali, per la prima volta, hanno avuto modo di esprimersi e raccontare il mondo delle informazioni legate alla terra calabrese. Così come l'apporto del neo coordinatore territoriale Calabria dell'Accademia Italiana della Cucina. Una festa insomma con l'obiettivo di cominciare, finalmente, a remare tutti dalla stessa parte.