

# La Regione Calabria brilla al Summer Fancy Food di New York



Dopo il grande successo al **Summer Fancy Food di New York** della scorsa edizione, la Regione Calabria torna al “**Javits Center di New York City**”, sede della fiera dedicata alle specialità alimentari e alle bevande più grande ed importante del Nord America ed attualmente ritenuta da molti addetti ai lavori la più importante al mondo, rappresentata da ben 16 aziende e confermandosi come Regione Italiana trendsetter.

*Un Summer Fancy food molto speciale in questa edizione numero 64 per la Regione Calabria, che sarà presente con i suoi prodotti tipici, e con una postazione showcooking nel River Pavillion del Jacob Javits Center.*

L'otto giugno scorso a Nicotera, il primo meeting internazionale sulla dieta mediterranea, che ha decretato la Calabria come “**Patria della Dieta Mediterranea**” ed evidenziato alla comunità scientifica internazionale come la Calabria sia la regione di Italia con tanti “**Borghi della Longevità**” dove vivono ultra centenari, in sintesi: Calabria: **Si mangia bene e si vive a lungo!**

**Gli esperti della dieta mediterranea: Luigi Fontana**, professore in Scienze nutrizionali presso il dipartimento di Scienze cliniche e sperimentali dell'università di Brescia e alla Washington University School of Medicine di St. Louis in Missouri, **Giuseppe Passarino**, professore di Genetica all'università della Calabria e direttore del laboratorio di

Genetica della longevità, a Cosenza, **Antonino De Lorenzo**, professore di alimentazione e nutrizione umana all'ateneo di Tor Vergata di Roma, **Antonio Gradilone**, medico dello sport, hanno parlato di genetica, epigenetica, biomedicina, longevità, ritardando il concetto di dieta mediterranea.

**Biodiversità, qualità, cultura.** Un mix che caratterizza il ricchissimo paniere calabrese. Un elenco davvero invitante di delizie legate indissolubilmente al territorio di origine, come il cedro, i peperoncini, i funghi, le olive, i sott'oli, il torrone di Bagnara, i latticini e le carni pregiate di razza podolica e di suino nero, il pesce, la pasta, il pane di segale, i dolci e le bibite.

La testimonial d'eccezione **Lidia Bastianich**, Ambasciatrice della Calabria nel Mondo, già per ben tre volte nel territorio calabro alla scoperta di altre specialità e ricette regionali, anch'essa protagonista dei lavori del meeting internazionale di Nicotera, incontrerà giorno 1 luglio le aziende partecipanti alla collettiva nel padiglione Calabria allestito al Summer Fancy Food.

Una chiara strategia di salvaguardia e sviluppo delle proprie eccellenze, un piano di internazionalizzazione efficace ed un brand "Rosso Calabria" nato per tutelare le eccellenze del territorio, sono i primati della Regione Calabria, all'avanguardia nel marketing territoriale e nell'accoglienza internazionale. Ne è un chiaro esempio, il ristorante "Più Trentanove" di Madrid dove si respirano i profumi della Calabria.

Tra i fornelli le materie prime, che arrivano direttamente dai luoghi di origine, vengono lavorate dalle mani esperte di **Manfredi Bosco**. Lo chef cosentino, 38 anni, da qualche mese è alla guida della cucina del ristorante con un menu dedicato alla Calabria, accanto ai classici della tradizione italiana.

"Gli Stati Uniti sono affascinati dalle eccellenze

gastronomiche della Calabria". Ad affermarlo è la stessa giornalista Danielle Pergament del New York Times. La cronista ha collocato la Calabria tra le 52 mete imperdibili per il 2017. "Sarà il cibo, sarà il clima, ma sarà anche un modo di vita, ma in Calabria occorre trovarsi un posticino. Qui ci sono qualità uniche che oggi giorno sono difficili da trovare nel mondo", afferma Lidia Bastianich.

*Con la nascita del primo meeting sulla dieta mediterranea nasce un percorso – dichiara il Presidente della Regione Calabria Mario Oliverio – che ha l'obiettivo di valorizzare la dieta mediterranea, far comprendere che cibarsi con la dieta mediterranea significa vivere meglio*