

La Dieta Mediterranea regina del Summer Fancy Food 2018



Calabria: si mangia bene e si vive a lungo! E' stato questo il tormentone dell'edizione numero 64 del **Summer Fancy Food**, 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, dove la Calabria è stata ben rappresentata da 16 aziende e confermandosi come Regione Italiana trendsetter.

Un Summer Fancy food molto speciale per la Regione Calabria presente con i suoi prodotti dell'eccellenza agroalimentare e con una postazione showcooking nel River Pavillion diretta magistralmente da **Manfredi Bosco**, chef calabrese presso il ristorante di cucina mediterranea El cocinillas di Madrid, dove ha creato una carta di piatti tipici italiani affiancati a sue creazioni che uniscono la tradizione italiana e spagnola.

Manfredi Bosco da poco è stato nominato presidente della Delegazione Spagnola della Federazione Italiana Cuochi, con la quale ha presentato ufficialmente il programma di attività per il prossimo triennio che prevede una spinta forte verso la tutela della cucina autentica italiana, con particolare riguardo alle ricette della Dieta Mediterranea e dei suoi prodotti oltre che la promozione generale della cultura gastronomica del Bel Paese e della Calabria.

Lo Stand istituzionale posto per la prima volta nel corridoio principale dell'Italian Pavillion anche grazie al ruolo di regina che sta sempre più acquisendo la Calabria nel panorama internazionale, è stato molto frequentato da buyers di settore, stampa ed addetti ai lavori che hanno incontrato le aziende presenti espressione delle eccellenze calabresi.

Al River Pavillion durante i **Cooking Show dello Chef Bosco**, invece i Food Social Makers si sono sbizzarriti nel fotografare i piatti dello chef cosentino.

Testimonial d'eccezione si riconferma **Lidia Bastianich**, Ambasciatrice della Calabria nel Mondo per ben tre volte sul territorio regionale alla scoperta di specialità e ricette tradizionali e considerata ormai punto di riferimento e di ispirazione per le aziende calabresi che trovano sempre più gradimento negli USA anche grazie al lavoro del dipartimento Presidenza-Settore Internazionalizzazione la cui strategia e programmazione sta favorendo l'export delle aziende agroalimentari.

Assai gradita, inoltre, la visita presso lo stand istituzionale della Regione Calabria del Presidente del Senato **Maria Elisabetta Alberti Casellati**, che ai rappresentanti regionali ha raccontato delle proprie origini calabresi, ricordando quando veniva in vacanza in questa splendida regione.

Un anno importante questo 2018 per la Calabria, dove lo scorso otto giugno a Nicotera, ha preso vita il **Primo Meeting Internazionale sulla Dieta Mediterranea**, che ha decretato, secondo il **Presidente della Regione Mario Oliverio**, la Calabria come **"Patria della Dieta Mediterranea"** ed evidenziato alla comunità scientifica internazionale come la Calabria sia la regione di Italia con numerosi **"Borghi della Longevità"** dove vivono tantissimi ultra centenari.

"Sarà il cibo, sarà il clima, ma sarà anche un modo di vita,

ma in Calabria occorre trovarsi un posticino” – afferma Lidia Bastianich durante la sua ultima visita in Calabria – “qui ci sono qualità uniche che oggi giorno sono difficili da trovare nel mondo”

Storicamente la Regione Calabria, aveva una quota di export, davvero bassa – dichiara il consigliere regionale Orlandino Greco, delegato del Presidente Oliverio e presente al Summer Fancy Food – da qualche anno invece abbiamo invertito il trend investendo in mercati positivi come gli Stati Uniti ed i fiere Top come il Fancy Food.

Siamo cresciuti anche con l’incoming – continua Orlandino Greco – siamo riconosciuti a livello mondiale come la Patria della Dieta Mediterranea, un valore aggiunto che ha trasformato la nostra Calabria da terra di mare in terra di esperienze da vivere tutto l’anno.