

La Regione Calabria protagonista a “Golosaria” di Milano



La Regione Calabria, attraverso il **Dipartimento Agricoltura e Risorse Agroalimentari e l’Arsac, l’Azienda Regionale per lo Sviluppo dell’Agricoltura**, ha preso parte alla tredicesima edizione di **Golosaria** Milano, la rassegna di gusto e cultura del cibo di **Fiera Milano City**.

Alla manifestazione nazionale, che ha come protagonisti i migliori produttori artigianali italiani di pasta, salumi, formaggi, birra, dolci e cioccolato, selezionati dal libro “Il Golosario” di **Paolo Massobrio**, la Calabria si è presentata con un proprio stand istituzionale. Nello spazio dedicato agli espositori, invece, presenti dodici aziende calabresi (sette del comparto vino e cinque del comparto food). “La Calabria non poteva mancare a questo appuntamento – ha affermato il Presidente della Regione Mario Oliverio – non solo per portare in vetrina alcune delle nostre eccellenze agroalimentari, ma soprattutto per affermare ancora una volta che la Calabria predilige un’alimentazione sana, finalizzata al benessere dei consumatori ed alla tutela dell’ambiente.

Il tema di **Golosaria**, infatti, “Il buono che fa bene”, si sposa perfettamente con la nostra idea di un’agricoltura che sia pulita e rispettosa, che prediliga tecniche biologiche e sostenibili e non faccia uso di dannosi pesticidi, nonché con la necessità del risparmio del cibo”.

Olio, vino, peperoncino sono solo alcune delle produzioni calabresi sulle quali è stata puntata l'attenzione a Golosaria 2018. Il patron della kemesse, **Paolo Massobrio**, ha fatto visita allo stand della Calabria affermando di aver deciso di "adottare le prelibatezze di questa straordinaria regione".

"Mi sono commosso nel vedere l'annona – **ha dichiarato Massobrio** – mi ricordo che tanti anni fa chiesi a Gualtierio Marchesi quale fosse il frutto che amava di più e lui rispose che era l'annona. La Calabria ha tanti tesori enogastronomici da scoprire e costituisce il cuore vivo e pulsante del gusto Made in Italy".

Presente allo stand istituzionale anche Peppone, giornalista di Linea Verde, che ha dichiarato di sentirsi ormai a tutti gli effetti un cittadino calabrese, aggiungendo che "La Calabria sta vivendo un momento meraviglioso dal punto di vista dell'agroalimentare e del turismo, perché si sta facendo un ottimo lavoro per sostenere e promuovere questo connubio e che deve assolutamente proseguire".

Nello stand istituzionale si sono tenute degustazioni di vini e di oli extravergine abbinati a prodotti tipici tra i quali salumi Dop e di suino nero, pecorino crotonese, Caciocavallo Silano e di Ciminà.

Lo chef della **Federazione Italiana Cuochi Rocco Fusaro** ha deliziato il palato dei partecipanti con lo show cooking dedicato al riso di Sibari con **Caciocavallo Silano Dop, guanciale, Liquirizia di Calabria Dop**.

Nell'area **Wine di Golosaria**, si è tenuto inoltre un **Wine Tasting** di una selezione tra i migliori vini autoctoni del panorama calabrese.

Le produzioni tipiche calabresi, insomma, legate a doppio filo alle tradizioni ed alla cultura dei nostri territori, sono state nuovamente protagoniste di una manifestazione nazionale di grande rilevanza, facendo registrare numerosissime presenze

di visitatori allo stand della Calabria.