

Le eccellenze calabresi in vetrina al Salone del Gusto di Torino



Al via la dodicesima edizione di **Salone del Gusto Terra Madre di Torino**, una delle più significative manifestazioni enogastronomiche, alla quale la Regione Calabria partecipa insieme a diciotto aziende agroalimentari d'eccellenza, rappresentative di tutto il territorio regionale. Ricco, il programma dello stand istituzionale calabrese, posizionato nel padiglione tre del Lingotto e presentato dal giornalista enogastronomico **Maurizio Pescari**.

Il programma è stato curato dal Dipartimento Agricoltura e Risorse agroalimentari della Regione, in collaborazione con **Arsac e Slow Food Calabria**, all'insegna della promozione delle produzioni di qualità calabresi, ma anche delle tradizioni nostrane e del nuovo modo di intendere l'agricoltura in Calabria, ossia un'agricoltura che sia etica e sostenibile.

La giornata si è aperta con il seminario dal titolo "Il patrimonio di storia, archeologia e tradizioni calabresi", tenuto da Stefania Mancuso, Docente di Archeologia classica e didattica del Parco e del Museo dell'Università della Calabria, che ha intrecciato la storia della Calabria a quella enogastronomica ed alle potenzialità a livello turistico.

Nel primo pomeriggio spazio alla "**Storia della viticoltura calabrese attraverso lo studio dei palmenti antichi**",

attraverso le relazioni di **Domenico Vita**, presidente del Comitato tecnico scientifico unaganews.org, e **Rocco Zappia**, Docente di Scienze e tecnologie agrarie dell'**Università degli Studi "Mediterranea"** di Reggio Calabria. Contemporaneamente, i visitatori hanno avuto modo di degustare i vini **Greco di Bianco**, originari del comprensorio reggino dove sono stati rinvenuti i palmenti antichi.

Nel corso del pomeriggio si è discusso anche di agricoltura sociale, un vero e proprio nuovo modello di agricoltura che si sta sviluppando in Calabria, che predilige le pratiche biologiche ed al tempo stesso ha una forte valenza sociale e di inclusione, coinvolgendo soggetti svantaggiati e favorendo il loro inserimento nella società. Un modello, quello dell'agricoltura sociale, fortemente sostenuto dalla Regione Calabria. Al dibattito sono intervenute **Silvia Sivini**, **Ricercatrice di Sociologia dell'Ambiente e del territorio dell'Università della Calabria**, **Raffaella Fragale**, **Divulgatrice agricola Arsac** e **Maria Antonietta Mascaro di Slow Food Calabria**.

Attenzione puntata, infine, sull'olio extravergine d'oliva calabrese. Sono stati analizzati, infatti, i profili sensoriali delle cultivar autoctone regionali: Rosario Franco, Divulgatore agricolo Arsac, ha tenuto un mini corso di analisi sensoriale degli oli evo calabresi.

Alessandra Celi, Dirigente del settore "Qualità e Promozione delle produzioni agricole e delle attività agrituristiche, Agricoltura sociale" del **Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria**, portando i saluti del Consigliere regionale delegato all'Agricoltura **Mauro D'Acri**, ha sottolineato la soddisfazione della Regione nel vedere come le aziende calabresi partecipino ormai come collettiva alle manifestazioni nazionali ed internazionali: "Lo spirito di aggregazione è uno degli obiettivi ai quali la Regione puntava e anche a Salone del Gusto la Calabria si presenta in squadra, per promuovere e valorizzare oltre confine non solo le

produzioni agroalimentari d'eccellenza, ma anche la storia e le tradizioni legate ai vari territori che meritano di essere scoperti a 360 gradi. A Torino abbiamo portato un programma molto variegato che punta proprio a presentare la ricchezza della Calabria".

Nel corso della giornata, nelle cinque aree dedicate dello stand (panetteria/salumeria/ formaggeria, pasticceria, bar/cocktail, enoteca/birre artigianali, oleoteca), si sono alternate le degustazioni di prodotti tipici e di qualità calabresi. Gli chef della Federazione Italiana Cuochi, invece, hanno realizzato degli show cooking, spiegando ed offrendo al pubblico presente, tradizionali pietanze calabresi, realizzate per lo più con i prodotti a marchio di qualità del territorio regionale, quali "pasta e patate", "patate, 'nduja e suino nero di Calabria", "baccalà fritto con peperoni cruschi", "patate e peperoni", pasticcini con pasta di mandorla, gelato al **Torrone di Bagnara**, "bocconotti", "pitta 'mpigliata", dolci al bergamotto.

Domani, venerdì 21, ancora tanti appuntamenti presso lo stand istituzionale della Calabria, che avrà come testimonial **Giovanni Tocci**, tuffatore cosentino della Nazionale Italiana, pluri campione italiano e recentissima medaglia d'argento nella specialità trampolino un metro ai campionati europei di tuffi di Edimburgo.