

# Le eccellenze di Calabria al Macfrut di Rimini

**MACFRUT 2018**



La Regione Calabria ha partecipato alla 35° edizione di Macfrut con le migliori produzioni ortofrutticole: 4 consorzi di tutela e 5 organizzazioni di produttori, con i loro prodotti, hanno rappresentato la ricchezza e la qualità dell'offerta ortofrutticola della Calabria alla 35° edizione di Macfrut.

Il Macfrut dei record è stato con 55mila metri quadrati di superficie, 1100 espositori e oltre 1500 buyer. La kermesse infatti è cresciuta del 10% come superficie espositiva rispetto allo scorso anno, ed ha rappresentato una vetrina importante per promuovere, attraverso degustazioni e incontri con i buyer internazionali, le produzioni dell'intero comparto della nostra Regione.

*La partecipazione della Regione alla manifestazione fieristica internazionale, curata dal Dipartimento agricoltura e risorse agroalimentari insieme all'Azienda regionale per lo sviluppo in agricoltura (Arsac), ha permesso ai Consorzi di tutela e alle organizzazioni di produttori di promuovere l'ampia offerta delle produzioni ortofrutticole, espressione della grande biodiversità del territorio.*

“Partecipare al Macfrut – ha affermato il presidente della Regione Calabria Mario Oliverio – è stata una grande opportunità per mostrare al mercato, non solo italiano, i livelli di qualità e organizzazione raggiunti dal sistema

ortofrutticolo calabrese. Hanno parlato le nostre eccellenze e, attraverso loro, anche tutti gli operatori che hanno creduto e si sono impegnati per ottenere una qualità sempre maggiore”.

**L'ortofrutta calabrese**, dal valore di 12 milioni di euro (dati Ismea) è in forte espansione: la cipolla rossa di Tropea, le clementine di Calabria, la patata della Sila e il limone di Rocca Imperiale che hanno ottenuto l'**Indicazione Geografica Protetta** tra il 2008 e il 2011, hanno registrato, ogni anno incrementi di produzione esponenziali. A questi quattro campioni, prossimamente, si dovrebbe aggiungere – e qui il condizionale è ancora d'obbligo – il finocchio di Isola di Capo Rizzuto che ha avviato il percorso per l'Igp.

Un prodotto dalle qualità aromatiche che ne hanno consentito la diffusione ed il successo commerciale sui mercati nazionali ed esteri.

Ma l'offerta calabrese al Macfrut non riguarda solo le produzioni certificate; ampio spazio è stato dato a tutta l'ortofrutta di qualità della regione che si sta facendo conoscere nel mercato italiano grazie alle Organizzazioni di produttori che le rappresentano. Stiamo parlando quindi anche di fragole, arance, asparagi, carciofi, zucchine, melanzane e cetrioli.

Nella tre giorni dell'ortofrutta, per conquistare i **buyer presenti a Macfrut**, al fine di promuovere non solo prodotti di qualità ma anche cultura e tradizione, allo stand Calabria sono state realizzate degustazioni che hanno riscosso un grande successo, come i crostini con 'nduja e cipolla di Tropea Igp, la “neonata” con cipolla di Tropea Igp, le chips di patate della Sila Igp, i cetrioli, finocchi e rucola in insalata, le spremute di arance e limone di Rocca Imperiale Ig, le fragole fresche con spremuta di limone di Rocca Imperiale Igp, le marmellate e composte su pecorino crotonese Dop, la bruschetta con pomodorini, il caciocavallo silano Dop.

*La cipolla rossa di Tropea Calabria, dolce, croccante e versatilissima in cucina, si produce da Nicotera a Fiumefreddo lungo tutta la costa tirrenica e i 270.000 quintali a marchio IGP prodotti nel 2017 rappresentano il 99% dell'intera produzione.*

**La patata della Sila IGP** viene coltivata in montagna, in un altopiano a 1300 metri di altezza, con disciplinare molto rigido. Solo 6 le varietà accreditate per la certificazione: dal gusto deciso, polpa consistente e molto ricca di amido. Areale di produzione: le provincie di Cosenza e Catanzaro. 70.000 quintali la produzione certificata annua destinata alla Gdo.

**Le Clementine di Calabria**, sono amate dai bambini perché senza semi, l'incrocio tra arancio amaro e mandarino dal sapore unico per il perfetto equilibrio tra zuccheri e acidi. Con la raccolta che inizia il 15 ottobre, è il primo agrume che arriva sul mercato. La produzione delle clementine di Calabria Igp ha registrato crescite ad andamento esponenziale passando dai 2.000 quintali prodotti nel 2007, primo anno di Igp, agli 80.000 dell'ultima stagione 2017/2018.

**Il Limone di Rocca Imperiale:** una Igp mono-comunale (solo i limoni coltivati a Rocca Imperiale ottengono la certificazione) conquistata nel 2011 grazie alla combinazione di tre caratteristiche che devono essere sempre presenti in questo agrume davvero speciale: bassa acidità, resa in succo e presenze di limonene oltre il 70%. La coltivazione interessa una superficie di 300 ha per una produzione annua che si aggira sui 1.200 q.li di limoni destinati ai canali della distribuzione organizzata. L'obiettivo è di raggiungere entro i prossimi anni i 500 ettari di produzione.