

L'enogastronomia calabrese ancora protagonista a New York



I prodotti e la cucina tipica calabrese sono ancora una volta protagonisti a **New York negli store Eataly**. Dopo l'evento di inaugurazione in gennaio, che ha portato l'attenzione del pubblico e dei media sui prodotti calabresi oggi disponibili negli store, la partnership prosegue con una serie di eventi per valorizzare e far conoscere l'enogastronomia calabrese oltreoceano.

Eataly Downtown ospiterà un primo grande evento venerdì 29 giugno (dalle 18 alle 20), dove i rappresentanti delle aziende del settore agroalimentare calabrese racconteranno le loro esperienze e le qualità dei loro prodotti e del territorio da cui provengono, guidati da Ornella Fado, autrice e conduttrice del pluripremiato format TV "Brindiamo!", le cui telecamere seguiranno l'evento per riproporlo sul web e in un'edizione speciale della trasmissione in onda sul canale di Stato di New York, NYC TV Life. All'interno della serata anche un momento di spettacolo con Casare Vangeli, regista, coreografo, ballerino, direttore del Lim, il prestigioso laboratorio del Musical di Roma.

I racconti si alterneranno con momenti di show cooking a cura dello **Chef Luca Caligiuri**, rappresentante dell'Associazione Regionale Cuochi. L'Associazione ha sottoscritto un

protocollo d'intesa con il Presidente della Regione Calabria Gerardo Mario Oliverio, il quale ha chiesto alla categoria degli chef, ambasciatori della calabresità nel mondo, di promuovere i prodotti e le ricette della Dieta Mediterranea.

Dopo la serata di apertura, gli spazi di **Eataly Downtown** accoglieranno da sabato 30 giugno a mercoledì 4 luglio, a partire dalle 18, cinque appuntamenti, sotto il brand "Fooddiversità Takeover", dedicati ai singoli produttori, alla storia dei loro prodotti e del loro territorio, che potranno raccontare con la loro viva voce.

Lo Chef Luca Caligiuri con le sue mani esperte cucinerà queste eccellenze del territorio calabrese e le proporrà in degustazione.

La Calabria è culla della Dieta Mediterranea: proprio in questa regione, a Nicòtera, il Professor Ancel Keys, caposcuola di un nuovo stile alimentare e di benessere psicofisico, nel 1957 ha individuato i pilastri di quella dieta che avrebbe denominato "Mediterranea", oggi Patrimonio Immateriale dell'Unesco.

In questo settore la Calabria ha tanto da offrire con le sue antiche varietà di frutta, verdura e con prodotti tipici conservati nella loro genuinità fino ad oggi. Non per niente oggi lo scienziato italiano Valter Longo, autore del rivoluzionario "La dieta della longevità", ricercatore della University of Southern California (Usc) e dell'Istituto FIRC di Oncologia Molecolare (Ifom) di Milano, originario di Molochio in Calabria, non manca mai di riproporre e ribadire la valenza dell'alimentazione semplice e sana della sua infanzia calabrese, ma anche nuovi tipi di pasta artigianale – tra cui i filei, formato tradizionale che le donne calabresi preparavano a mano nelle loro case, dalla forma perfetta per raccogliere meglio il sugo – la cipolla rossa di Tropea IGP, il caciocavallo silano DOP, i grandi vini del territorio calabrese – come ad esempio il Cirò DOC nelle sue declinazioni

rosso, bianco e rosè, il Lamezia DOC e il Savuto DOC – e prodotti dolciari come la liquirizia di Calabria DOP, il torrone di Bagnara IGP e le composte a base di fichi dottati di Cosenza DOP.

Non mancheranno infine le creme piccanti a base di peperoncino, l'olio extra vergine di oliva, re della tavola in Calabria e segreto di longevità, e molti altri prodotti che rappresentano il meglio dell'agroalimentare di questa regione.

La Regione Calabria con i suoi prodotti è in questi giorni presente al “Fancy Food Show 2018”, il più grande evento del Nord America dedicato all'industria enogastronomica.

Questi grandi eventi di promozione del territorio sono accomunati dal brand “Rosso Calabria”, fortemente voluto dal Presidente Oliverio per valorizzare non solo i prodotti tipici del territorio ma anche le peculiarità turistiche, la cultura, il carattere, il fascino di una terra antica e le sue meraviglie accese tra il mar Tirreno e lo ionio. Rosso come il Codex Purpureus di Rossano, uno dei manoscritti miniati del testamento, rosso come la passione che accomuna i calabresi in ciò che quotidianamente fanno per valorizzare l'agricoltura, il turismo e l'artigianato regionali.