

L'ortofrutta della Calabria al Macfrut 2018



Non manca all'appuntamento con **Macfrut 2018**, la Regione Calabria che presenta a **Rimini** le migliori espressioni di una **produzione ortofrutticola** che sta conquistando nuovi e più ampi mercati. Cinque consorzi di tutela e quattro tra le più importanti organizzazioni di produttori, insieme per dare il più ampio ventaglio delle produzioni ortofrutticole, espressione della grande biodiversità del territorio. La partecipazione della Regione alla manifestazione fieristica internazionale è curata dal Dipartimento Agricoltura e Risorse agroalimentari insieme all'Arsac, **Azienda Regionale per lo Sviluppo in Agricoltura**.

“L'ortofrutta rappresenta uno dei pilastri della produzione agricola regionale – ha affermato il presidente della Regione Calabria **Mario Oliverio** – e Macfrut rappresenta un appuntamento oramai consolidato per i prodotti ortofrutticoli calabresi. Saremo presenti a Rimini con alcune delle tipicità orticole dei nostri territori, già molto apprezzate sui mercati, per dare continuità nel sostegno al lavoro e all'impegno di tanti agricoltori calabresi che tutti i giorni producono qualità”.

Per conquistare i buyer presenti a Macfrut, al fine di promuovere non solo prodotti di qualità ma anche cultura e tradizione, riflettori puntati sulle produzioni Igp, la Cipolla di Tropea, le Clementine di Calabria, la Patata della Sila, il Limone di Rocca Imperiale, ma anche sul Finocchio di

Capo Rizzuto e altre orticole.

Secondo Ismea, il comparto ortofrutticolo calabrese, con un valore alla produzione di 12 milioni di euro, rappresenta il 63% del valore alla produzione dell'intero comparto Food, a seguire quelli a base di carne con il 16%, i formaggi con il 9%, gli oli d'oliva con l'8%. La prima provincia per impatto economico è Cosenza (12,2 milioni), la seconda Vibo Valentia (4,9 milioni), seguite da Catanzaro (1,1 milioni).

A far da padrona è la **Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp** che rappresenta con 19.810 tonnellate la produzione principale del comparto food ed è il primo prodotto in termini di valore della produzione, con poco meno di 9 milioni di euro. Il prodotto, dalle caratteristiche pregiate di dolcezza e versatilità, ha da tempo simboleggiato la Calabria, sua regione di provenienza. Prodotto Igp dal 2008 e già affermata nei mercati europei come eccellenza italiana.

Patata della Sila IGP

Coltivata secondo un rigoroso disciplinare di produzione integrata, la patata della Sila Igp, rappresenta una produzione annua di 60.000 quintali con una superficie dedicata di 200 ettari gestita da 70 produttori, di cui 50 certificati. La Patata della Sila Igp è uno dei prodotti tipici che sta riscontrando un notevole successo tra i consumatori di tutta Italia, tanto che il consorzio sta pensando di raddoppiare i volumi nel giro di cinque anni. Si tratta di una patata a pasta gialla dalla spiccata sapidità e dalla polpa consistente, che la rende ideale per frittture e gnocchi. Non imbrunisce dopo il taglio.

Clementine di Calabria IGP

È l'incrocio tra arancio amaro e mandarino, senza semi e facilissime da sbucciare. Conosciuta per il grande equilibrio tra acidi e zuccheri della polpa, 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 80dell'ultima stagione 2017/2018.

A queste colture vanno affiancate altre specialità che, se ancora di nicchia, stanno raccogliendo grande interesse dal mercato, parliamo del **Limone di Rocca Imperiale IGP** e del **Finocchio di Capo Rizzuto**.