

# Salone del Gusto di Torino: folla di visitatori allo stand della Calabria



Bilancio assolutamente positivo della seconda giornata di **Salone del Gusto Terra Madre**. Numerosi i visitatori presso lo stand della **Regione Calabria** al Lingotto di Torino, che hanno preso parte sia agli eventi seminariali che agli show cooking ed alle degustazioni guidate dei prodotti tipici calabresi.

A tutti gli eventi, che sono stati animati dal conduttore radiofonico e televisivo Federico Quaranta, hanno presenziato i rappresentanti di Slow Food Calabria e dei Consorzi di tutela.

Il primo evento della giornata è stato dedicato alle “Caratteristiche sensoriali di salumi e formaggi calabresi”, a cura del Divulgatore agricolo Arzac **Martino Convertini**.

A seguire, si è tenuta la presentazione dei vini rosati calabresi, con l'esperta di comunicazione enogastronomica **Alessandra Molinaro** ed il Divulgatore Arzac **Diego D'Onghia**.



Ancora attenzione puntata sui vini calabresi, questa volta dolci, nel primo pomeriggio, con dibattito e degustazione de “I vini dolci grecanici vs vini dolci italiani e stranieri”, a cura di **Giancarlo Gariglio**, curatore della prestigiosa guida Slow Wine. A seguire un piacevole connubio tra musica e letteratura, con “Il cibo ed il vino nella letteratura calabrese”, spettacolo letterario musicale tratto da ‘Il banchetto di nozze e altri sapori’” con **Carmin Abate**, voce, e **Cataldo Perri**, voce e chitarra battente.



Ospite dello stand della Regione Calabria per l'intera giornata, inoltre, il giovanissimo tuffatore di Arcavacata di Rende, **Giovanni Tocci**, in forza al **Cosenza Nuoto ed al Gruppo Sportivo dell'Esercito Italiano**, in pianta stabile tra le fila della Nazionale Italiana del ct **Giorgio Cagnotto**. L'atleta azzurro, argento ai campionati europei di Tuffi di Edimburgo, ha raccontato la sua esperienza ai presenti, partecipando a show cooking e degustazioni delle eccellenze calabresi.

Gli chef della **Federazione Italiana Cuochi** oggi hanno deliziato gli ospiti dello stand con “Lagane e ceci”, spezzatino di vitello podolico, patate della Sila igp, scarola e fagioli, degustazioni di salumi e formaggi, tra i quali pancetta e capocollo dop, guanciaie, caciocavallo di Ciminà, Caciocavallo silano dop pecorino crotonese dop e olio igp di Calabria, “bocconotti di Mormanno”. Il tutto accompagnato da vini bianchi e rosati da Gaglioppo, Zibibbo, Greco di bianco, cocktail con succo di bergamotto e limone di

Rocca Imperiale igp.

“La Calabria non poteva mancare ad una manifestazione come Salone del Gusto Terra Madre – ha dichiarato il Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura e Risorse agroalimentari **Giacomo Giovinazzo** – in quanto sposa perfettamente i principi base di Slow Food, relativi ad un’agricoltura sana che si prenda cura dell’ambiente, della tutela della biodiversità, della salute dei consumatori e che sostenga il risparmio del cibo. È per questo che ringrazio **Slow Food Calabria** per la preziosa collaborazione nell’organizzazione della manifestazione, insieme all’**Arsac**, il nostro ente strumentale”.

“Abbiamo pensato il programma di Salone del Gusto – ha affermato il Commissario Straordinario dell’**Arsac Stefano Aiello** – in modo da dimostrare che la Calabria, che si trova al centro del Mediterraneo, è una terra inclusiva ed accogliente, che pur influenzata da tanti popoli di passaggio, custodisce le proprie tradizioni, la sua storia e la sua cultura enogastronomica. Tutti fattori che creano un’offerta turistica unica e che sono ben valorizzati nella fiera di Torino”.