

# Salone del gusto Terra Madre, il plauso ai piccoli produttori



Il dialogo ed il confronto costante e diretto soprattutto con i piccoli produttori di eccellenza, autentici artigiani della trasformazione del terroir in ricchezza fruibile e diffusa, è una delle chiavi di lettura indispensabili per interpretare ed accompagnare lo sviluppo sostenibile, endogeno e durevole dei territori, attraverso la valorizzazione dei patrimoni agroalimentari e dell'artigianato. Ascoltare esigenze e proposte della rete dei piccoli produttori, promotori quotidiani di ricerca della qualità, di difesa dell'identità territoriale e della sovranità alimentare significa non soltanto contribuire a sostenerne le attese di crescita imprenditoriale ma equivale a rafforzare l'immagine forse più genuinamente competitiva della **biodiversità calabrese**.

È quanto dichiara il **Fiduciario della Condotta Slow Food POLLINO SIBARITIDE ARBERIA, Lenin MONTESANTO** ringraziando tutti i piccoli produttori che, **grazie ed attraverso alla importante partecipazione della Regione Calabria al SALONE DEL GUSTO – TERRA MADRE 2018** conclusosi nei giorni scorsi a TORINO, hanno rappresentato e raccontato l'autentica sfida culturale calabrese. – Allo stesso tempo **MONTESANTO** ringrazia tutta **la rete dei produttori e dei tanti giovani ritorni alla terra che continua a crescere** e ad essere protagonista delle tappe itineranti del **VILLAGGIO DELLE IDENTITÀ E DELLE ECCELLENZE** promosso dalla Condotta all'interno dei principali

eventi territoriali. Da ultimo nella **1a FIERA DELL'AGRICOLTURA, dell'ALIMENTAZIONE e dei PRODOTTI CALABRESI** organizzata dalla **FEDERAZIONE NAZIONALE AGRICOLTORI (FNA)** ad **ALTOMONTE**.

Al **SALONE del GUSTO** la delegazione del Convivium SLOW FOOD con sedi a **SARACENA, ROSSANO e VACCARIZZO Albanese**, composta anche da **Francesca FELICE** e **Luigi PUCCIANO** ha incontrato e si è proficuamente confrontata con produttori di eccellenze ed artigiani del territorio con diversi prodotti Presidio SLOW FOOD calabresi, italiani e del mondo. Tra gli altri, dal Caseificio Artigianale **OLIVERIO** di **BELVEDERE SPINELLI (Kr)** all'azienda agricola **Domenico SICILIANO** e **CALABRIAITTICA/FISH DIFFERENT** di **ANOIA (RC)**, dall'azienda agricola **Mario ARLIA** di **BELMONTE CALABRO (Cs)** passando da **MADRETERRA** di **CALOPEZZATI** ad **Aldo MAMMOLITI**, cestaio specializzato nella lavorazione del castagno di **SAN GIORGIO MORGETO (RC)**, al riso di **SIBARI MAGISA** e a **POLLINO FOOD EXPERIENCE**. Fino alla **BOTTEGA BARBIERI**, una delle vetrine calabresi più visitate in tutti i giorni dell'evento SLOW FOOD e che si è distinta fino agli ultimi minuti di chiusura del Salone, con iniziative di promozione culturale e didattica, ospitando nello stand e raccontando prodotti e territori alle delegazioni scolastiche in visita. – Tra le 18 eccellenze selezionate e portate al Salone dalla Regione Calabria, vi era anche il succo di clementine 100% **BIOSMURRA** di **CORIGLIANO ROSSANO**, con il quale **Pietro OSNATO** e **Gianfranco CACCIOLA**, barman del **FOUR SEASON** di **LONDRA** e promotori del progetto **#BARJONIOCOCKTAILS** hanno preparato il cocktail a base di succo e liquore di clementine (dell'Azienda **CALABRO** di **Cariati**), di Liquore **ZAGARA** di **CALABRIA**, spumante metodo classico prodotto nella locride, essenza di fiori di zagara e polvere di peperoncino. – Quasi in contemporanea all'evento internazionale ospitato al **LINGOTTO**, la **Condotta** ha riunito ad **ALTOMONTE** il birrificio artigianale **DE ALCHEMIA** di **SARACENA** e la **Mieleria SPOSATO** di **ACRI**, l'azienda **Antonio ALI** di **CATANZARO** e la **ASSAPORALI** di **Antonio**

**PEDULLÀ** di **CROTONE**. Ed ancora, i cannoli ed i tartufi artigianali di **GIÒ IL GELATO ALL'ANTICA** di Giovanni **MAIOLINO** di **CASSANO** all'**IONIO** ed il caffè **CASTRIOCAF** di **CASTROVILLARI**, l'**AGLIO DEL POLLINO** di Giuseppe **PITILLO** di **LAINO** ed il **MOSCATO** di **SARACENA** di **FEUDO SANSEVERINO**. L'extravergine di **TERRE BIZANTINE** e **LUMACA AUSONIA**, i succhi di clementine 100% **BIOSMURRA** e l'extravergine di **Cesare ANSELMI** di **CORIGLIANO ROSSANO**, le confetture di ciliegia dell'azienda **ROSA CELANO** di **ROSETO CAPO SPULICO** e l'**EVO** dell'Azienda Agricola Pasquale **DE BELLIS** di **SAN DEMETRIO Corone**, fino ai formaggi ed agli arrostiticini dell'azienda **OLIVERIO** di **BELVEDERE SPINELLI**. L'azienda agricola **GRILLO** di **LONGOBUCCO**, **BRUZIA LUMACHE** di **MONTALTO UFFUGO**, la **TERRA DEL SORBO** di **SAN DONATO DI NINEA**, **SASÀ** di **CELICO**, il Panificio **AITA** di **SAN LORENZO DEL VALLO**, **Bruno ADDUCI** di **ORIOLO**, Peperoncino **LOMBARDO** di **MELICUCCO**, **SALUMIFICIO SAN GIACOMO** di **CICALA**, il peperoncino **SURIANO** di **CAMPORA S.G.**, la pasticceria **DOLCI PENSIERI DI CALABRIA** di **SAN FILI**, il suino nero **BENEDETTO** di **CAMPO CALABRO**.