

Salumi Dop di Calabria: il comparto, esempio raro in Calabria, mostra segni di crescita interessanti



Se ascolto dimentico, se vedo ricordo, se faccio capisco”, questo andava ripetendo un grande designer italiano **Bruno Munari**, di questo deve essere pure convinta **Graziella Cammalleri** dirigente dell’**Istituto Alberghiero ed Agrario “Mancini Tommasi” di Cosenza**, che attraverso il *fare*, attraverso la **creazione manuale**, “è possibile la comprensione più profonda dell’oggetto di studio e quindi il vero apprendimento. E perché il *fare* abbia efficacia, questo dovrebbe essere piacevole e divertente, pur mantenendo tutto il rigore necessario ad un **apprendimento esperienziale**”.

L’iniziativa ha trovato immediatamente disponibile **Stefania Rota**, **Presidente del Consorzio dei salumi Dop di Calabria**, anche lei, imprenditrice di successo dei salumi, deve averla pensata così, donando la materia prima per l’iniziativa, quattro mezzene di suini di alta qualità allevati secondo il rigido disciplinare dei **salumi Dop di Calabria**.

Infatti il comparto, esempio raro in Calabria, mostra segni di crescita interessanti su due direttrici principali, la qualità delle produzioni e la disponibilità di posti di lavoro per

tecnici di produzione specializzati. Mentre per il raggiungimento della qualità delle produzioni l'adesione al **disciplinare della Dop, ed al Consorzio di tutela** è una garanzia riconosciuta dalla Comunità Europea, per la formazione di tecnici delle produzioni nel settore agroalimentare c'è ancora molta strada da fare. In tale direzione va anche la nascente **Fondazione Iridea**, che attraverso un **ITS (Istituto tecnico superiore)** fortemente voluto dalla dirigente **Graziella Cammalleri**, con un partenariato di grande valenza tecnica e sociale, preparerà i futuri norcini e operatori della produzione agroalimentare calabrese. Da parte sua **efania Rota** grazie a questa prima iniziativa, è certa di far conoscere l'importanza delle produzioni certificate di qualità agli chef del futuro, in un mondo quello della ristorazione che diventa sempre più professionale ed esigente e con un consumatore sempre più informato, che esige e preferisce magari una **soppressata di Calabria Dop** ad un anonimo salame industriale. L'iniziativa che avrà il suo epilogo con la riproposizione della "Quadara" tradizionale, realizzata nelle cucine del Mancini-Tommasi da un team coordinato dallo **chef Carmelo Fabbricatore**, anche per compiere l'intero percorso della lavorazione del maiale che vede la sua trasformazione in salsicce nelle sue diverse declinazioni, fegato, polmonella, dolce, piccante e al finocchietto, soppressate bianche e rosse, dolci e piccanti, nduja e poi gelatina, pancette, guanciali, prosciutti e capicolli. Un mondo quello dei salumi vasto e che attira sempre più cultori, nel quale le produzioni di tradizione calabresi possono sempre più essere diffuse, apprezzate e valorizzate, anche e soprattutto grazie a queste iniziative ed all'attività del **consorzio di tutela salumi di Calabria Dop**.