

Successo del limone IGP e della cucina calabrese a Fico



Protagonista delle **degustazioni dell'ultimo weekend a "Fico Eataly World" di Bologna** è stato il **Limone di Rocca Imperiale IGP**, coltivato da secoli nel territorio di Rocca Imperiale e noto nel comprensorio col nome di "Antico o Nostrano di Rocca Imperiale".

Il territorio di Rocca Imperiale gode di un microclima ideale alla coltivazione di piante da frutto e, in particolare del limone, con inverni miti e temperature mai inferiori a 0°C.

Vanta, perciò, la produzione limonicola più importante di tutta la provincia di Cosenza e dell'alto Ionio.

Il frutto del limone, tipico di questo areale, di colore giallo intenso e con un profumo straordinario si contraddistingue da altri limoni.

Forma allungata, medie dimensioni e un peso medio di 100-160 grammi, con alta resa in succo. Privo di semi e con un profumo eccellente. I risultati delle analisi hanno evidenziato un alto contenuto in limone e preziose essenze naturali di oli essenziali di particolare aroma.

Il sapore è particolarmente gradevole.

Nell'arco dell'annata produce ben tre tipi di frutti derivati da altrettanti fioriture: Primofiore (raccolti da maggio a

luglio), o Maiolino (da maggio a luglio) e Verdello (da agosto a ottobre).

Allo stand realizzato su iniziativa della Presidenza della Regione Calabria – Settore Internazionalizzazione – in collaborazione con l’Arsac, i tantissimi visitatori hanno potuto degustare spremute, liquori e preparazioni ottenute dal tradizionale agrume calabrese.

Le “Terre dei Limoni di Rocca Imperiale”, godono della protezione delle colline a ovest, a nord e a sud, e dell’azione mitigatrice del mare a sud-est.

Si tratta di una vera e propria “Oasi”, un ambiente che sicuramente influenza in modo positivo le caratteristiche del prodotto.

Allo stand della Regione Calabria, infine, è andato in scena “La cucina racconta la Calabria”.

Il cooking show con gli chef dell’Arsac Vittorio Secreti e Mario Curia che hanno preparato gustosi piatti attraverso le eccellenze calabresi, trasferendo ai curiosi ricette, segreti e curiosità.

Gli chef dell’Azienda regionale per lo sviluppo dell’agricoltura calabrese, Vittorio Secreti e Mario Curia, hanno lavorato a quattro sessioni di cucina tenute tra sabato 2 e domenica 3 giugno.

Il giorno della Festa della Repubblica il pranzo è stato a base di “Essenze della meravigliosa terra di Calabria” (Menù composto da: Fettuccine, salvia e Limone di Rocca Imperiale IGP con in abbinamento il vino Zibibbo di Calabria).

Alle 18 invece “La Sila in Magna Grecia” (Menù composto da: Riso di Sibari, Cipolla Rossa di Tropea IGP, Caciocavallo Silano Dop, zucca e profumo di Liquirizia Dop Calabria con in abbinamento il vino Gaglioppo Rosato di Calabria). Mentre ieri

a pranzo le “Perle Dorate sui Monti dello Ionio” (Riso di Sibari, Limone di Rocca imperiale IGP e Pecorino Crotonese DOP con vino Magliocco Rosato di Calabria) e di sera “Morbidoso Rosso di Calabria” (Menù composto da: Paccheri alla Nduja di Splilinga in abbinamento con un giovane vino Rosso di Calabria).

Ricette, storie, luoghi, tradizioni ed emozioni sono state curate e raccontate dai divulgatori dell’Arsac **Marcello Bruno e Martino Convertini**.