

Terra Madre Slow Food 2022, grande successo per 34 le aziende calabresi



Grande successo per l'agroalimentare calabrese all'edizione 2022 di Terra Madre Salone del Gusto, svoltasi nei giorni scorsi a Torino su iniziativa di Slow Food.

Nel corso della manifestazione, all'interno dello stand organizzato dalla Regione Calabria, 34 aziende calabresi hanno avuto l'opportunità di confrontarsi con il pubblico di una delle maggiori città d'Italia nonché con visitatori professionali utili per aprire nuovi spazi di mercato nel corso di un evento fieristico che in cinque giorni ha fatto registrare oltre 350.000 presenze.

“La Calabria – afferma l'assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo – si è presentata a Torino con un trionfo di sapori, odori e colori, in perfetta sintonia con i concetti trainanti di Slow Food: pulito, buono e giusto. Ringrazio i dirigenti e i funzionari del Dipartimento Agricoltura per l'ottimo lavoro svolto. Inoltre – prosegue – è importante sottolineare il contributo decisivo offerto dai volontari di Slow Food Calabria, che si sono prodigati per promuovere il costante lavoro portato avanti dalle Condotte e dai Presìdi, e con loro anche i Cuochi dell'Alleanza, che nel rispetto della tradizione e con intelligente vocazione innovativa, hanno saputo trasformare la straordinaria qualità delle materie prime e delle specialità agroalimentari calabresi in gioielli

gastronomici”.

Uno scenario impreziosito dalla presenza di numerosi ospiti, tra i quali il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini; la presidente nazionale di Slow Food, Barbara Nappini; il direttore generale del Crea, Stefano Vaccari; il rettore dell'Università del Gusto di Pollenzo, Bartolomeo Biolatti. E ancora il rettore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, Giuseppe Zimbalatti, e numerose personalità del mondo della scienza, dell'istruzione, della comunicazione, delle arti, tra cui il regista Giacomo Triglia, gli scrittori Gioacchino Criaco, Francesco Cundari, Domenico Dara, Rosella Postorino, gli artisti Peppe Voltarelli, Maria Gurnari, Manuel Sottile, Cosimo Papandrea, il biologo marino Silvio Greco, in qualità di direttore scientifico della scuola di cucina “Uno chef per Elena e Pietro”.

“Si è trattato di una partecipazione corale – aggiunge infine Gallo – frutto anche delle positive sinergie concretizzatesi con la Città Metropolitana di Reggio Calabria, i Consorzi di Tutela, i Gal e il Parco Nazionale del Pollino. Una Calabria meravigliosa che si muove finalmente all'unisono, esaltando le proprie ricchezze ambientali, naturali, paesaggistiche, identitarie e agroalimentari”.



