

Territorio, cibo e turismo elementi di forza per lo sviluppo della Calabria



Il **Belvedere di Capo Vaticano** è una delle location più belle della **Calabria**, uno scenario unico nel suo genere che si affaccia di fronte a un meraviglioso panorama, che va dalla **Costa degli Dei** allo **Stretto di Messina**, guardando sulla forza evocativa dei tramonti colorati verso le **Isole Eolie** e il fumante **Stromboli**.

In questa spettacolare location del vibonese si è svolta la prima giornata della **quarta edizione del Capo Festival**, rassegna che coniuga l'**attrattiva turistica** alle **tradizioni enogastronomiche**, promuovendo il valore del territorio e l'unicità dei prodotti tipici calabresi, con l'obiettivo di indirizzare nuove offerte verso quel tipo di turista, sempre più qualificato, che va alla ricerca di esperienze enogastronomiche di qualità unite alle bellezze naturalistiche, culturali, religiose e storico-architettoniche di cui la Calabria è dotata.

Un **giacimento di preziosità materiali e immateriali**, rappresentate dalle tante testimonianze professionali che rappresentano il **vanto della Calabria nel mondo**, attraverso le loro espressioni professionali e umane, che solo un Maestro del calibro di **Michele Affidato** poteva incastonare con preziosa arte nella bellezza e nella forza di un evento importante come il **Capo Festival**.

L'Amministrazione comunale di Ricadi ha scelto l'orafo crotonese come **testimonial d'eccezione** per la manifestazione, affidando alla sua grande arte la celebrazione di alcune delle principali espressioni di eccellenza, a conferma e riconoscimento delle loro attività di testimonianza e promozione svolta a favore della terra di Calabria.

Nel corso di un interessante talk show sul tema "**Cibo, Identità e Territorio: il Turismo nasce qui**", condotto dall'esperto di marketing territoriale, **Valerio Caparelli**, e dalla giornalista **Concetta Schiariti**, il **Maestro Affidato**, insieme al sindaco di Ricadi, **Giulia Russo**, e al vice sindaco **Patrizio Cuppari**, ha premiato: lo chef internazionale di Cerchiara di Calabria, **Francesco Mazzei**; l'**hair stylist** delle dive internazionali di Melicucco, **Angelo Seminara**; il presidente della **Camera di Commercio di Vibo Valentia**, **Nuccio Caffo**; il presidente del settore **Turismo di Unindustria Calabria**, **Demetrio Metallo**; il presidente di **Unindustria Vibo Valentia**, **Rocco Colacchio**, rappresentato dal presidente provinciale di Confindustria Turismo, **Gianfranco Comito**.

Un giusto riconoscimento per chi è da sempre professionalmente attivo nell'unire con le proprie attività quel connubio virtuoso che si crea **tra cibo e turismo**, vero motore di sviluppo e opportunità di crescita per la Calabria, è stato rivolto anche al presidente di **Slow Food Calabria**, **Maurizio Rodighiero**; al presidente dell'**Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche della Calabria**, **Giorgio Durante**; al console regionale della Calabria per il **Touring Club Italia**, **Domenico Cappellano**, rappresentato dal console provinciale di Vibo Valentia, **Giovanni Bianco**.

Nel clou della manifestazione, la **BCC del Vibonese**, presieduta da **Francesco Muzzopappa**, importante realtà creditizia locale tesa al sostegno e alla costruzione dello sviluppo territoriale, ha voluto ossequiare l'arte del **Maestro orafo Michele Affidato** con un'opera pittorica del famoso artista di

Spilinga, **Reginaldo D'Agostino.**