

Terza giornata a Vinitaly: protagonisti vini e la gastronomia



A cominciare da quella dedicati ai giudici del **concorso Five Stars Wines**. Provenienti da Cina, Ungheria, Giappone, Belgio e Stati Uniti, i 10 giudici hanno potuto riassaporare i vini calabresi che (bendati) avevano assaggiato e premiato durante il concorso, in un viaggio virtuale della regione, tra i vigneti affacciati sul mare e spinti alle spalle dagli Appennini. Manager di scuole di sommelier, importatori, giornalisti e formatori del settore hanno potuto conoscere meglio il panorama vitivinicolo calabrese, in un'occasione che la Regione Calabria ha saputo cogliere come vetrina privilegiata.

Nel padiglione **Sol&Agrifood**, sono stati invece buyers internazionali provenienti da Norvegia, Russia, Ucraina, Lettonia ed Azerbaijan ad assaggiare tante eccellenze calabresi, guidati dalla narrazione sulla loro provenienza e preparazione. Hanno cominciato da salami e nduja, accompagnati da pecorino crotonese DOP, pane bagnato con oli extravergine d'oliva e olive da mensa e, per concludere, con succo e panettone al bergamotto e Torrone di Bagnara IGP.

"Terra tra i due mari" è il titolo, invece, della degustazione a cura di Tommaso Caporale, giornalista enogastronomico, corrispondente dalla Calabria della testata Italia a Tavola, ed Alberto Giannattasio, presidente nazionale

dell'**International Sommelier Foundation** (ISF).

Sono stati raccontati ed assaggiati i vini di questo fazzoletto di terra calabrese bagnato dai due mari, dove si coltivano i vitigni del Greco Bianco, dello Zibibbo, del Mantónico e del Nerello, dai quali arrivano le **Denominazioni Lamezia DOP, Scatigno DOP, Bivongi DOP e Val d'Amato IGP**. "Una zona prolifica se si pensa che in tutta la Calabria ci sono 9 DOP e 10 IGP e 4 di queste sono proprio in questa piccola porzione di regione" ha detto Caporale.

Si è parlato anche di varietà di olivicolture a rischio estinzione. Un evento è stato, infatti, dedicato alla "Calabria al centro del Mediterraneo: peculiarità organolettiche degli Oli Extravergini Regionali". **Rosario Franco dell'Arsac-Regione Calabria** ha spiegato: "Per la prima volta stiamo facendo un'analisi completa di tutte le 30 varietà di olio presenti in Calabria. Attraverso un progetto di tutela, stiamo piantando le varietà più a rischio in campi speciali. Il nostro obiettivo è tutelare queste varietà e, possibilmente, far sì che aumentino". L'incontro è stato moderato da Alberto Grimelli, direttore di "TeatroNaturale", settimanale online dedicato al mondo rurale, punto di riferimento per il settore olivicolo ed oleario. Hanno partecipato anche Carmelo Orlando (ARSAC) ed i docenti della Università Mediterranea di Reggio Calabria (Facoltà di Agraria), Serafino Cannavò e Lorenzo Abbenavoli.

E infine, il Cirò: dopo la celebrazione dei 50 anni dal riconoscimento della DOP, ieri alla presenza del Presidente della Regione Calabria, Mario Oliverio, una degustazione di Gaglioppo Rosato a cura di Raffaele Librandi (Presidente del Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini DOC Cirò e Melissa) e Gennaro Convertini (ARSAC – Regione Calabria). "Anche il Gaglioppo Rosato fa parte dell'Istituto del Vino Rosa Autoctono Italiano, che riunisce i sei distretti produttivi italiani in un'unica compagine e punta alla spinta non solo promozionale, ma anche culturale, dei territori

vocati alla produzione di questa tipologia di vino” ha spiegato Convertini.

Gli appuntamenti si concludono domani, mercoledì 10 aprile, alle 11.30 con quello sulla Cipolla Rossa di Tropea.