

Terza giornata: Calabria protagonista al Salone del Gusto



La Calabria e le sue eccellenze protagonisti al **Salone del Gusto Terra Madre** di Torino.

La giornata di oggi, ancora più di quella di ieri, ha fatto registrare la presenza di tantissimi visitatori italiani e stranieri allo stand istituzionale, posizionato nel padiglione tre del Lingotto. Ancora una volta lo show man Federico Quaranta, anima di programmi quali **Decenter e Linea Verde**, ha animato lo stand della Regione Calabria, introducendo i vari ospiti e facendo da trait d'union tra loro, gli chef, i rappresentanti di Slow Food e dei Consorzi di Tutela. Oggi ha fatto visita allo stand il Presidente del Consiglio Regionale Nicola Irto, che ha sottolineato l'importanza della presenza della Calabria ad una manifestazione internazionale tanto importante, non focalizzata esclusivamente sull'agroalimentare ma su concetti etici che la nostra regione sposa al 100%.

La mattina si è discusso del "Progetto Mensa della Cittadella Regionale: P.E.C.C.O., **Piazza Etica Calabria Contadina**, con gli interventi del Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura e Risorse Agroalimentari Giacomo Giovinazzo, **il Presidente di Slow Food Calabria Maurizio Rodighiero, il Responsabile dei Presidi Slow Food Alberto Carpino e Vincenzo Spadea ed Emanuele Capellupo**, responsabile qualità e responsabile acquisti dell'azienda che ha realizzato

l'importante progetto, buona pratica calabrese relativa al cibo sano, a chilometro zero e rispettoso dell'ambiente.

Nel primo pomeriggio ci si è dedicati alla biodiversità. L'agronomo e componente del **Consiglio direttivo Slow Food Cosenza e Sila Lina Pecora**, insieme al **Docente di Fitochimica dell'Università della Calabria Giancarlo Statti**, al **Botanico Dimitar Ouzounov** ed a **Pasquale Esposito**, in rappresentanza dell'**Assessorato regionale all'Agricoltura**, hanno trattato questo argomento dai punti di vista dell'agricoltura, delle foreste e delle risorse naturali, allacciandosi ai temi dell'economia e dello sviluppo locale. Una risorsa preziosissima, quella della biodiversità calabrese, da preservare e valorizzare.

Si è discusso anche dell'importanza delle pratiche di coltivazione biologica, mettendo in evidenza che la Calabria, non solo seconda regione italiana per produzioni bio, è stata addirittura la prima regione italiana a vietare l'uso del glifosato, un pericolosissimo e nocivo pesticida, causa di numerosissimi casi di cancro.

Sotto le luci dei riflettori, poi, gli chef della Federazione Italiana Cuochi: **il Presidente Nazionale Rocco Pozzulo** ed **il Presidente Regionale Francesco Corapi** hanno relazionato sulla "Dieta Mediterranea nella tradizione gastronomica calabrese", dedicandosi al contempo alla preparazione di una "ciambotta di verdure, peperoni e patate".

In chiusura di giornata, si è tenuto un focus sull'olio extravergine d'oliva calabrese, "La Calabria olivicola ed i suoi olivi millenari", a cura di **Maurizio Pescari**, **giornalista enogastronomico**, con **Riccardo Dornio** del **Consorzio Olio Lametia Dop**, **Rosario Franco** e **Domenico Solano**, **Divulgatori agricoli Arsac** e alcuni rappresentanti di aziende calabresi produttrici di olio.

Ospite dello stand il re del peperoncino calabrese, **Gianni**

Pellegrino, che con il suo suggestivo costume ed i racconti di uno dei simboli della Calabria, ha attirato l'attenzione di tanti visitatori.

Nel corso della giornata, gli chef hanno deliziato il palato di quanti sono intervenuti allo stand con "pasta mollicata con acciughe", riso di Sibari con pancetta di suino nero, cipolla di Tropea e olio evo Igp di Calabria, caciocavallo podolico e liquirizia, vitello podolico con lardo di maiale nero. Tante le degustazioni guidate: dal "**Gammune di Belmonte**", presidio Slow Food, alla 'nduja in tutte le sue sfumature (a cura del Consorzio), dai dolci al cedro ai tradizionali "Turdilli". Tradizione e fantasia anche da bere, con cocktail al cedro, al bergamotto, al limone, alla liquirizia, liquore alla zagara e al mandarino, accompagnato da marmellata di clementine e gallette di riso di Sibari, birre artigianali di giovani mastri birrai calabresi.

"Fondamentale un approfondimento sulla biodiversità calabrese – **ha dichiarato Pasquale Esposito dell'Assessorato regionale all'Agricoltura** – in una fiera dai contenuti così importanti, era necessario parlare del patrimonio della Calabria in termini di risorse agrarie, forestali e ambientali. La tutela della nostra biodiversità è uno degli obiettivi principali di questa Giunta regionale".