

Vinitaly 2018: Calabria protagonista nel segno della qualità



Oltre venticinquemila visitatori in quattro giorni, 1.200 incontri tra produttori e buyer italiani e stranieri, sette degustazioni di vini e due di prodotti tipici, sei show cooking e un laboratorio sull'olio.

Successo pieno per la Calabria alla 52esima edizione di Vinitaly, il salone internazionale del vino e dei distillati, che si è svolto da domenica scorsa a oggi alla Fiera di Verona.

Da tempo la Calabria non è più solo vini rossi ad alto grado alcolico, ma una realtà di primo piano del panorama vitivinicolo nazionale. Il 2017 si è chiuso con una produzione di 479mila ettolitri, dodici milioni le bottiglie commercializzate attraverso 600 etichette tra rossi, rosati, bianchi, passiti e spumanti. Di queste, il 13% composto da vini Dop e il 26% da Igp: ben 4 bottiglie su 10 (il 39% della produzione regionale), per un totale di oltre 142mila ettolitri di prodotto.

La Calabria vanta anche una presenza importante di vitigni autoctoni come Gaglioppo, Magliocco, Greco bianco e nero, e nove Doc. Quasi il 50% della produzione viene venduto all'estero, di questa quota, circa un terzo fuori dall'Ue. Negli ultimi due anni il peso delle etichette di qualità sulla

produzione regionale è cresciuto del 12%: nessun'altra regione italiana ha fatto meglio nello stesso periodo. Inoltre, con il 48% di superficie viticola coltivata in biologico, la Calabria è al secondo posto in Italia dietro solo alla Basilicata con il 52%. Tra 2015 e 2016 i vitigni biologici sono aumentati del 31,7%, raggiungendo un totale di 4.200 ettari su un totale di diecimila, distribuiti nelle cinque province della regione e gestiti da 80 aziende vitivinicole.

A Vinitaly 2018 erano presenti 61 cantine e due consorzi di tutela. Numeri così significativi non sono sfuggiti ai professionisti della ristorazione. Uno su tutti, **Joe Bastianich**, nel giorno inaugurale della manifestazione ha visitato lo stand della Calabria esaltandone i vini, soprattutto bianchi, che negli ultimi anni hanno visto uno sviluppo notevole, spumanti compresi, dimostrando di saper intercettare i trend del mercato italiano ed estero.

Al salone **Sol&Agrifood** che si è svolto in contemporanea a **Vinitaly**, anche la cucina calabrese ha dimostrato come siano ormai solo un lontano ricordo gli stereotipi del passato, che la volevano povera e di scarsa qualità. Un pubblico numeroso e attento ha partecipato alle sei esibizioni dello chef **Carmelo Fabbricatore** e assaggiato i suoi piatti, raccontati dal giornalista e scrittore gastronomico **Martino Ragusa**.

Ricette nelle quali gli ingredienti più tipici del territorio calabrese (dalla 'nduja al bergamotto, dall'olio extravergine d'oliva alla cipolla di Tropea e poi formaggi, paste, salumi e perfino il riso), sono stati combinati e dosati per esaltarne al massimo le caratteristiche.

«Le cifre di questa edizione di **Vinitaly** confermano l'attenzione crescente di cui godono i vini calabresi – ha detto il presidente della Regione **Mario Oliverio** – i consumatori prediligono i vini biologici e negli ultimi anni i nostri produttori sono quelli che hanno investito di più per convertire i loro vigneti. La Regione sta facendo il possibile

per supportare gli imprenditori vitivinicoli – ha aggiunto Oliverio – quest’anno abbiamo ampliato lo spazio espositivo per accogliere un numero maggiore di aziende e con il brand Rosso Calabria stiamo promuovendo le nostre eccellenze in Italia e nel mondo».

Le attività della Regione Calabria a Vinitaly 2018 sono state curate da **Arsac** (l’Azienda Regionale per lo Sviluppo in Agricoltura) e dai consorzi di tutela Terre di Cosenza Dop e consorzio dei vini di Cirò e Melissa