

A Sol&Agrifood protagonista la cucina della montagna calabrese



Dal mare alla montagna. Questo l'ideale passaggio di testimone che ha caratterizzato la seconda giornata di show cooking e racconti dei sapori tradizionali della cucina calabrese nello spazio Sol&Agrifood all'interno della **52esima edizione di Vinitaly** (Pad. C, stand B11), in corso alla Fiera di Verona.

Poco dopo le 11 davanti a un pubblico curioso lo chef **Carmelo Fabbricatore**, presidente della Federazione italiana cuochi di Cosenza, ha cucinato **Fusilli al ferretto al ragù di salsiccia di nero e porcini silani**, mentre il giornalista ed esperto di gastronomia Martino Ragusa ha raccontato la storia e le tradizioni degli ingredienti utilizzati.

Il piatto comincia con il soffritto di Cipolla rossa di Tropea Igp e scalogno, poi si aggiunge la salsiccia di suino nero, una delle cinque razze autoctone di suini italiani. La sua carne si caratterizza per avere un grasso che si ossida meno rispetto ad altri, quindi durante la preparazione come conservanti si usano solo sale, peperoncino e vino rosso. Il sugo si sfuma con vino Magliocco del cosentino e si completa con pomodoro pendolino del Pollino, una varietà oggi coltivata anche in acquacoltura, dal sapore molto dolce. Il tocco finale è la mantecatura con Pecorino Crotonese Dop e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Martino Ragusa ha spiegato come in Sila si sia mantenuta un'antica cucina calabrese semplice, austera e fortemente legata alle antiche origini magnogreche. È una cucina basata sugli ingredienti locali, che sono diversi e numerosi grazie a una composizione oro-geografica fatta di montagne di duemila metri che piombano sul mare attraversando velocemente tutte le fasce climatiche. Tra i vegetali, in Sila tengono banco i funghi. Non solo porcini, ma anche spugnole, galletti e il "rossitto" (*Lactarius deliciosus*), il più tipico dei funghi silani.

Alle 16 seconda esibizione di Fabbricatore dedicata a Catanzaro e Lamezia Terme con il piatto **Lagana e ceci con olio extravergine di Carolea Dop Lamezia**. Un piatto senza carne, ma gustoso e ricco di proteine grazie ai ceci, la cui preparazione è molto semplice. Dopo aver soffritto cipolla, aglio e peperoncino si aggiungono i ceci e infine la pasta.

Martino Ragusa ha descritto il **Pecorino della zona del Monte Poro**, in provincia di Vibo Valentia, prodotto con latte di pecora. Deve la sua peculiarità soprattutto alle erbe aromatiche con le quali si alimentano le lattifere. È un formaggio grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta cruda, semidura e dura, piccante. A pasta semidura, può maturare da uno a 12 mesi e, in base al grado di stagionatura, può essere molto piccante. Le origini risalgono al Cinquecento.

Questi gli appuntamenti di domani, **martedì 17**, con la cucina calabrese a Sol&Agrifood: alle 11 allo stand B11 esperienza culinaria dedicata al Pollino dal titolo "Giallo, rosso e nero". Si potrà assaggiare la "Zuppetta di fagiolo poverello con lamelle di tartufo del Pollino e crostini all'olio". I prodotti in evidenza saranno peperoncini crushki e olive nere.

Alle 14:30, nella sala Mantegna del padiglione C, laboratorio che illustrerà le caratteristiche sensoriali delle principali cultivar olivicole calabresi con assaggi guidati, curato da

Marino Giorgetti, Giulio Scatolini e Giuseppe Giordano.

Il viaggio immaginario si concluderà alle 16 nella piana di Sibari con “La risaia sul mare”. Fabbricatore si cimenterà con il “Riso carnaroli di Sibari con caciocavallo podolico, guanciaie di nero e polvere di liquirizia di Calabria”, mentre Martino Ragusa svelerà i segreti delle alici marinate con olio e dei pomodori secchi sott’olio.

Per tutta la durata di **Vinitaly** allo stand B11 le 18 aziende scelte per rappresentare le tipicità calabresi esporranno i loro prodotti e i titolari (o i loro rappresentanti) saranno a disposizione per incontri commerciali.