

Le eccellenze calabresi protagoniste a Golosaria Milano



Territori, identità, futuro. Sarà questo il tema 2024 di **Golosaria Milano**, che **dal 2 al 4 novembre**, a **Fiera Milano Rho** troverà interpretazione con la presenza della **Regione Calabria**, che rinnova anche quest'anno la sua partnership con *Golosaria* dando vita a uno spazio a sé, con una selezione di produttori food, cantine, mixology e cibo di strada volti a promuovere il turismo tutto l'anno sotto il claim "Calabria Straordinaria".

L'area **Food** calabrese si animerà quindi con le storie e i prodotti degli espositori selezionati da *ilGolosario*, tra cui Sottozero Pennestrì di Reggio Calabria, accanto ai produttori portati in fiera dalla **Regione Calabria – Dipartimento al Turismo e Marketing Territoriale**, riuniti sotto il cappello di "Calabria Straordinaria": Zigrino Formaggi, Salumificio Mandarino, Opificio Calabria, Olearia San Giorgio, Giacinto Callipo Conserve Alimentari, Antiche Essenze Mediterranee, Laboratorio Lucchetta, Edulè, Rango Bontà di Calabria, Sarubbi Delizie per il Palato, Isotta Salumi, Cristaudo Luigi Prodotti Ittici Conservati, Salumificio I Sapori d'Italia, Deorum Cibus. Ma ci sarà tanta Calabria anche nello spazio dell'AIC (Associazione Italiana Coltivatori) con APO Cosenza, che raduna i produttori di olio dei Comuni compresi fra il Massiccio del Pollino fino alla Piana della Sibaritide. Una chicca sarà poi il Fagiolo Poverello Bianco prodotto De.Co. di

Laino Borgo (Cs) portato dall'azienda Donadio. E Infine Vincenzo Barbieri di Altomonte, ambasciatore della sua terra con la teoria di specialità fra conserve, sott'oli, confetture, creme e mieli.

Nell'area food sarà ospitato lo spazio istituzionale della Regione Calabria denominato **Esperienza Calabria** dove è prevista una tre giorni fitta di eventi tra cui degustazioni guidate di Pani a cura dell'Istituto Nazionale assaggiatori di Pane (**INAP**), di olii, di peperoncini e di torroni. Novità assoluta, e per la prima volta in Italia, sarà la geografia dei pani (più di 40 tipologie) della Regione con tanto di carta d'identità con l'idea che il pane diventi elemento/alimento di attrazione turistica

A vivere sarà anche l'**area Wine**, che come tutti gli anni potrà contare su uno speciale focus dedicato ai Top Hundred, il riconoscimento ai migliori vini d'Italia diviso fra 100 novità e 100 cantine storiche. Per la Calabria sarà presente la cantina Termine Grosso Calabria South Italy di Roccabernarda, accanto alle referenze che animeranno lo spazio della Regione: Barone G.R. Macrì, Cantine Benvenuto, Cantine Rombolà, Cantine Zito, Giraldi&Giraldi, La Peschiera, Le Conche, Russo & Longo, Serragiumenta Agricola, Terre di Balbia.

Nell'area MIX0, ampio spazio troveranno anche gli spirits, grazie ai prodotti di Essenza Mediterranea, Le Vestigia, Qual'Italy Liquori, L'Acinio e i Carnali affiancati, nello spazio destinato alle **Cucine di Strada**, dal food truck di Sam's, "tempio" del pulled pork.

Sul palco dell'Agorà, saranno diversi gli appuntamenti che vedranno protagonista la Calabria, a partire dal talk inaugurale di sabato (ore 15,00) che vedrà l'intervento dell'assessore regionale al Turismo, Giovanni Calabrese, sul tema "Golosaria incontra una Calabria Straordinaria!", cui seguirà la premiazione dei CAMPIONI DEL GOLOSARIO, la guida alle cose buone d'Italia che quest'anno compie 26 anni. Tra

questi, Antiche Essenze Mediterranee di Crotone; Le Terre di Zoe di Gioia Tauro, la società agricola Lucchetta di Cirò Marina; l'Opificio Calabria di Santa Maria del Cedro e il Salumificio Mandarino di Belsito.

PREMI SPECIALI

Ma numerosi saranno anche i premi speciali legati alle varie guide del *Golosario*. Per la guida *IlGolosario Ristoranti*, tra le Migliori Tavole saranno premiati il ristorante Campana 12 di Corigliano Rossano (Corona Rossa unica del *Golosario Ristoranti*); quindi come migliori tavole dell'anno la Taverna Kerkira di Bagnara Calabria, Il Carpaccio di Acri (Ristoranti), Da Filomena di Castrovillari (Pizzerie) e il Ristorante Fermino di Lamezia Terme, premiato come Miglior Piatto per il suo "Calabria in Primavera" (cappelletti di broccoli farciti con robiola di capra, sabbia di mandorle e infuso di erbe di campo).

Tanti anche i premi riservati ai migliori Negozi della Calabria: La Bottega dei Sapori di Rizziconi (Boutique del Gusto); Gelato Cesare e Sottozero Pennestrì di Reggio Calabria (Gelaterie); Macelleria Sacco Ferdinando di Lago (Macellerie) e Panificio Sant'Irene di Longobardi (Panetterie).

Ampio spazio troverà poi il vino, con la premiazione dei **Top Hundred 2024**, i 100 migliori vini d'Italia che per la **Calabria** vedranno la premiazione della cantina Terre di Balbia di Altomonte con il Calabria Gaglioppo Rosato "Ligrezza" 2022 che figura fra i Top dei Top tra i vini rosati; Ceratti di Casignana con il Calabria Bianco "Rùdina" 2022; La Vigna di Alfredo di San Donato di Minea con il Calabria Rosso "Assonanze" 2019 e Russo & Longo di Strongoli con il Calabria Rosso Gaglioppo "Decennio" 2020. Tra le cantine storiche, a ritirare il riconoscimento saranno invece la cantina Tenute Ferrocinto di Castrovillari con il Vino Spumante di Qualità Brut Rosè Metodo Classico "Dovì" 2020; Senatore Vini di Cirò Marina con il Cirò Rosato Bio "Puntalice" 2023; Zito di Cirò

Marina con il Cirò Rosso Classico “Alceo” 2022; Benvenuto Giovanni Celeste con il Calabria Bianco Orange Zibibbo non filtrato e la Casa Vinicola Criserà di Reggio Calabria con il Costa Viola Rosso “Armacia” 2022.

La ristorazione Calabrese, infine, sarà protagonista con la premiazione delle Corone e dei Faccini radiosi, ovvero i migliori ristoranti della Calabria segnalati sulla guida ***ilGolosario Ristoranti 2025***. Di seguito i ristoranti premiati:

CORONE NUOVE (2)

CASTROVILLARI (CS) – Da Filomena

CORIGLIANO ROSSANO (CS) – Campana 12 (corona rossa unica)

CORONE CONFERMATE (13)

ACRI (CS) – Il Carpaccio

LONGOBARDI (CS) – Magnatum la Degusteria

MORANO CALABRO (CS) – L’Antico Borgo

RENDE (CS) – Agorà

SAN GIOVANNI IN FIORE (CS) – Hyle

SOVERATO (CZ) – Riviera

ISOLA DI CAPO RIZZUTO (KR) – Pietramare Natural Food Restaurant

MARINA DI STRONGOLI (KR) – Dattilo

BAGNARA CALABRA (RC) – Taverna Kerkira

MARINA DI GIOIOSA JONICA (RC) – Gambero Rosso

PALMI (RC) – De Gustibus

SANTA CRISTINA D’ASPRMONTE (RC) – Qafiz

PIZZO (VV) – Locanda Toscano

RADIOSI NUOVI (2)

LAMEZIA TERME (CZ) – Fermino

CROTONE (KR) – Porto Vecchio

RADIOSI CONFERMATI (14)

ALTOMONTE (CS) – Hotel Barbieri

CASTROVILLARI (CS) – La Locanda di Alia

CIVITA (CS) – Agorà

DIAMANTE (CS) – La Taverna del Conte

RENDE (CS) – Duodecim Pizze

SAN LUCIDO (CS) – Borgo Rosso di Sera

SAN SOSTI (CS) – La Tana del Ghiro

DAVOLI (CZ) – Cura Cucina Contemporanea

LAMEZIA TERME (CZ) – Luigi Lepore

SOVERIA MANNELLI (CZ) – La Rosa nel Bicchiere

CROTONE (KR) – Da Ercole

REGGIO CALABRIA (RC) – L'A Gourmet L'Accademia

MAIERATO (VV) – Antica Crissa

VIBO VALENTIA (VV) – Lapprodo

Molteplici, infine, saranno anche gli appuntamenti che, per tutta la durata della manifestazione, avranno come **protagonista la Calabria:**

- **Sabato 2 novembre**

AREA AGORA'

Ore 15,00 I Golosaria incontra una Calabria straordinaria!

Partecipa l'Assessore al Turismo **Giovanni Calabrese**

AREA SHOW COOKING

Ore 19,00 I Calabria da percorrere. Sapori d'autunno: sprazzi di mare forza 4

Con Claudio Villella – Ristorante Il Porto Vecchio di Crotone

In collaborazione con Dipartimento Turismo e Marketing Territoriale Regione Calabria

WINE TASTING

Ore 14,30 I Esperienza Calabria. Legatura di valore con un territorio in una nota di colore. I bianchi in un accordo invitante per un tour tra i vitigni

Con la partecipazione di Elvia Gregorace, Gianfranco Manfredi e Guglielmo Gigliotti

In collaborazione con Dipartimento Turismo e Marketing Territoriale Regione Calabria

AREA MIXO

• ore 17,00 | Calabria Straordinaria – Spiriti Calabresi Volume I

In collaborazione con Dipartimento Turismo e Marketing Territoriale Regione Calabria

▪ **Domenica 3 novembre**

AREA SHOW COOKING

• ore 15,00 | Calabria da percorrere. Per... alice contrasti di sapori: freschezza e piccantezza si incontrano... mai senza!

Con Giancarlo Suriano, cuoco pop autore di “Io e il peperoncino” e la partecipazione straordinaria di Andy Luotto

In collaborazione con Dipartimento Turismo e Marketing Territoriale Regione Calabria

AREA WINE TASTING

• ore 18,30 | Esperienza Calabria. Legatura di valori con un territorio in una nota di colore. I rossi in un accordo invitante per un tour tra i vitigni

Con la partecipazione di Elvia Gregoraci, Gianfranco Manfredi e Guglielmo Gigliotti

In collaborazione con Dipartimento Turismo e Marketing Territoriale Regione Calabria

MIXO LAB

• ore 17,00 | Calabria Straordinaria – Spiriti Calabresi Volume II

In collaborazione con Dipartimento Turismo e Marketing Territoriale Regione Calabria

▪ **Lunedì 4 novembre**

AREA SHOW COOKING

• ore 12,00 | Calabria da percorrere. E che pasta: maccarruni e fagioli, un binomio insuperabile. Il mostacciolo... un dolce da fine pasto oppure da prima colazione? Con Francesco Cucullo del ristorante Da Alessandro Magno di Paterno Calabro (Cs) e la partecipazione straordinaria di Giorgione, l'oste più amato d'Italia

In collaborazione con Dipartimento Turismo e Marketing Territoriale Regione Calabria