



**REGIONE
CALABRIA**



Regione Calabria e i suoi protagonisti al Vinitaly 2017: le aziende vitivinicole e i Consorzi DOP e IGP

Per **Regione Calabria** si è conclusa anche la terza giornata di **Vinitaly 2017** durante la quale i protagonisti sono state le **58 aziende di vini e due di liquori** presso il padiglione **12 A5/D5/B6/D6** e i **Consorzi di tutela calabresi** che hanno conquistato il numeroso pubblico di affermati operatori di settore che ha partecipato alle degustazioni organizzate da **Agorà** all'interno dell'area **Sol&Agrifood**, la rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità, una prestigiosa vetrina all'interno del Salone, che ha promosso in questi tre giorni le eccellenze olivicola ed agroalimentare calabresi.

In questa giornata i lavori all'interno dell'area istituzionale di Regione Calabria si sono aperti con la degustazione "**Il Ciró delle piccole vigne**": una selezione di vini calabresi commentati dal degustatore **Armando Castagno** e dal giornalista di **Porthos**, **Matteo Gallelo**. Alle 13 i riflettori sono stati puntati invece sul **Gaglioppo**, il vitigno autoctono di recente elogiato dal **The New York Times** e inserito tra i **dodici più rari e di maggior valore al mondo**. La degustazione delle etichette di annate storiche di **Ciró Riserva**, guidata da **Marco Sabellico**, curatore della Guida "**Vini d'Italia**" di **Gambero Rosso** e da **Massimo Lanza**, responsabile per la **Calabria** della stessa Guida.

Nel pomeriggio degustazione di nove vini "**Reggio e Lamezia**", con **Giancarlo Gariglio**, curatore **Slow Wine**, **Luciano Pignataro** de Il Mattino autore di **Lucianopignataro.it**, **Slow Wine** e wine blogger e da **Andrea De Palma**, della **Vini Buoni d'Italia**.

Al primo appuntamento di **Sol&Agrifood**, i **Consorzi di tutela** si sono presentati al pubblico, con due **degustazioni guidate** alla presenza di buyer internazionali. Durante il primo appuntamento i protagonisti sono stati la **cipolla rossa di Tropea IGP**, famosa per la sua dolcezza, i **fichi di Cosenza DOP**, serviti con diverse preparazioni, e il **bergamotto di Reggio Calabria**. Questi tre ingredienti hanno dato vita a un menù composto da un tortino sandwich di patate della Sila e cipolle di Tropea in agrodolce e un piatto con quattro sfiziosità a base di fichi di Cosenza DOP accompagnato da un bicchierino di liquore al bergamotto. A seguire si è svolta la seconda degustazione guidata dove, a conquistare la gola dei buyer, sono stati il **pecorino del Monte Poro**, formaggio artigianale che trae le sue proprietà organolettiche dalle erbe aromatiche del Monte Poro, l'**olio evo DOP Lametia**, che valorizza la cultivar locale di Carolea e infine la **patata della Sila IGP**, estremamente indicata nel fritto per una minore quantità di acqua. Questi tre ingredienti sono stati declinati in un menù completo introdotto da un assaggio di olio evo DOP Lametia e proseguito con risotto con **limone di Rocca Imperiale** mantecato con olio evo e un assaggio di pecorino fresco e stagionato e un crostino con lardo di suino e **'nduja** accompagnato da vini rossi e vini bianchi.

Durante la manifestazione sono state premiate, all'interno dello Spazio Sol&Agrifood, le aziende calabresi **Romano di Acri (CS)** per il salame di suino nero calabrese e l'azienda **Caccamo di Spilinga (VV)** per l'**'nduja**.

Un fitto calendario di eventi ha animato questi tre giorni: degustazioni guidate e mirate, momenti di dibattito ed approfondimento, hanno permesso a visitatori e buyer, giornalisti italiani e stranieri, di conoscere le eccellenze enogastronomiche calabresi. Da parte dei produttori c'è stato grande impegno che permetterà loro di competere sul mercato internazionale. Domani giornata conclusiva della kermesse.

Canali social ufficiali di Rosso Calabria:

Facebook: **@RossoCalabria**

Twitter: **@Rosso_Calabria**

Instagram: **@rossocalabria**

Hashtag ufficiale: **#calabriavinitaly2017**



**REGIONE
CALABRIA**



Per ulteriori informazioni

Ufficio stampa Regione Calabria per Vinitaly 2017

Alice Prencipe - prencipe@abcomunicazioni.it Tel. 335 6237960

Federica Basso - press@abcomunicazioni.it Tel. 02 26413003