44 Osterie calabresi in guida Slow Food, Montesanto: “Sfida culturale ed economica”

Costruire dal basso una grande alleanza quotidiana tra ristoratori, osterie, bar e piccoli produttori dei territori resta la grande sfida strategica per offrire all’agroalimentare ed all’**economia calabrese** reali occasioni di crescita sostenibile e durevole.

L’impegno delle osterie calabresi nel preferire ogni giorno nei menu e nella proposta all’ospite, soprattutto al viaggi-attore, il grande ed inimitabile patrimonio di biodiversità della nostra regione rappresenta e misurerà sempre di più il vero valore aggiunto di tanti giovani che hanno deciso di non andarsene definitivamente dalla loro terra d’origine, investendo energie, risorse, tempo e creatività per trasformare il terroir in ricchezza da accrescere e condividere.

È quanto dichiara il Fiduciario **Lenin Montesanto** complimentandosi con le 44 osterie distribuite sull’intero territorio calabrese, recensite e segnalate nell’Edizione 2019 della guida Osterie d’Italia di SLOW FOOD, il sussidiario del mangiarbere all’italiana.

A nome del Convivium Montesanto esprime soddisfazione per il significato importante che la presenza di ristoratori nella Guida rappresenta per il territorio e per la regione e coglie

l’occasione, in particolare, per congratularsi con i 7 covi del gusto del territorio della condotta: l’OSTERIA DEL VICOLO di MORMANNO, AL CASELLO di ROSSANO, DA LUCREZIA di TREBISACCE (anche Bottiglia), TRATTORIA BISTROT a CANTINELLA di CORIGLIANO, KAMASTRA di CIVITA, IL CARPACCIO di ACRI (anche Formaggio e Bottiglia) e la TRATTORIA DEI POETI di ROCCA IMPERIALE.

Far parte della Guida delle osterie d’Italia censite da SLOW FOOD – scandisce Montesanto – significa condividere valori e principi, dalla legalità alla riconoscibile filiera territoriale, che nel piatto trovano la sintesi e l’icona più evidente.

Risiede in questo progetto culturale, etico ed economico nel quale tutto è ed è connesso al cibo, la forza più autentica di quanti continuano ad animare con passione, dedizione, professionalità e visione la rete delle osterie calabresi alle quali trasmettiamo la nostra gratitudine ed il nostro incoraggiamento ad andare avanti.

4 OSTERIE per la sezione BOTTIGLIE, il riconoscimento che i curatori hanno attribuito a quelle osterie che hanno mostrato particolare attenzione alla qualità della carta dei vini, che hanno saputo abbinare i vini del proprio territorio, portando avanti una ricerca personale e garantendo il rapporto qualità prezzo.

Sullo stesso criterio, 5 OSTERIE per la sezione I FORMAGGI e 2 per le osterie attente all’OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA.

Sono, questi, gli altri riconoscimenti che si vanno ad aggiungere alle CHIOCCIOLE che quest’anno aumentano ed arrivano ad 8: PECORA NERA di ALBI (Cz), CALABRIALCUBO di NOCERA TERINESE (Cz), IL VECCHIO CASTAGNO di SERRASTRETTA (Cz), L’AQUILA D’ORO di Cirò (Kr), LA TAVERNA DEI BRIGANTI di COTRONEI (Kr), IL TIPICO CALABRESE di CARDETO (Rc), e LA COLLINETTA MARTONE (Rc) e la new entry LE FATE DEI FIORI SANTO

STEFANO in Aspromonte (Rc).

Fonte: Lenin Montesanto