

E' l'entroterra la vera sfida per il rilancio strategico del turismo e dell'identità



L'entroterra rappresenta la vera sfida e la vera scommessa per il rilancio strategico dei turismi e dell'identità della penisola calabrese. Nello scollinamento dallo Ionio e dal Tirreno verso l'interno sta e starà il nuovo baricentro dello sviluppo sostenibile e della capacità di attrarre, emozionare, accogliere e far ritornare in questa terra il viaggi-attore contemporaneo. Che, tutte le ricerche lo confermano, è alla ricerca di territorio e qualità della vita nei piatti e di centri storici nei quali l'assenza di miti, tabù e cliché del post moderno rappresenta oggi un valore. Che prima iniziamo a capire ed a vendere e meglio è!

È quanto ha ribadito il Fiduciario di Slow Food POLLINO SIBARITIDE ARBERIA **Lenin MONTESANTO** intervistato da **Giuseppe GRECO** nel corso dell'ottava puntata di **FATTI FOOD**, il format televisivo alla scoperta di cibo autentico e territori, il cui esordio è stato ospitato non a caso sulla torre campanaria nel **Centro Storico di CROSIA** affacciata sulla Valle del Trionto, sul Golfo di Taranto, sulla Sibaritide e sul basso jonio cosentino.

Andato in onda su TEN sabato scorso la puntata è interamente disponibile su YOUTUBE al link <https://youtu.be/M0lN27JeuQ>.

Come sempre in compagnia del Fiduciario Slow Food del

territorio, il programma itinerante di **Giovanni Stefano RODIA** questa volta è stato ospite del **Ristorante BELLINI** in Viale J.KENNEDY N.119 a MIRTO, insieme allo chef **Leonardo LONGOBUCCO**, al pizzaiolo **Leonardo MURACA**, al Presidente del Consiglio comunale cittadino e membro della Commissione nazionale Turismo e Demanio marittimo dell'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani (**ANCI**) **Francesco RUSSO** e Al consulente d'impresa **Natalino CHIARELLO**.

Dal successo straordinario di presenze del **1° FORUM SUL RITORNO ALLA TERRA E ALL'ENTROTERRA** promosso da **SLOW FOOD**, tenutosi nelle scorse settimane ad ACRI e che ha raccolto la testimonianza di tanti giovani cervelli che hanno deciso di rimanere, innovare ed investire in CALABRIA portando avanti la rivoluzione del cibo buono, pulito e giusto fino alla relazione stretta tra qualità del cibo e tutela ambientale, sviluppo sostenibile e cambiamenti climatici.

Sono stati, questi, alcuni dei temi e delle provocazioni emerse nella consueta conversazione a tavola di **GRECO** con **MONTESANTO**.

SABATO 22 DICEMBRE, alle ORE 13,30 e in replica alle ORE 23, su TEN (canale 10 del digitale terrestre) andrà in onda **uno speciale riepilogo del meglio di FATTI FOOD 2018**.

Da CORIGLIANO ROSSANO a LONGOBUCCO, da ALTOMONTE a TREBISACCE, passando da CARIATI a CROSIA. Piatti, ricette e territori saranno confezionati nello speciale dedicato alle diverse puntate andate in onda in questi mesi in collaborazione con la Condotta SLOW FOOD con sedi a SARACENA, CORIGLIANO ROSSANO e VACCARIZZO Albanese.