

Le eccellenze alimentari calabresi a Cibus 2018, a Parma dal 7 al 10 maggio



Alla **XIX edizione del salone internazionale dell'alimentazione** che si svolgerà a **Parma dal 7 al 10 maggio**, la Regione Calabria sarà presente insieme a quarantacinque aziende. **La Calabria presenta al mondo i suoi gioielli agroalimentari** con tre giorni di eventi, sei cooking show, nove degustazioni e la presenza di quarantacinque aziende produttrici, in rappresentanza delle sue ventisette tra Dop e Igp e di molte altre tipicità, legate in modo indissolubile alla lingua di terra compresa tra Tirreno e Ionio.

La partecipazione a Cibus 2018 è organizzata dalla Regione Calabria attraverso il Dipartimento Agricoltura e Risorse Agroalimentari, in collaborazione con Arsac, l'Azienda Regionale per lo Sviluppo in Agricoltura. La presenza alla manifestazione di Parma costituisce una nuova importante occasione per la promozione del brand Rosso Calabria, finalizzato alla valorizzazione dei prodotti di qualità, dei territori e della cultura calabrese.

“Cibus rappresenta una vetrina internazionale prestigiosa per i prodotti agroalimentari calabresi – afferma **il presidente della Regione Calabria Mario Oliverio** – per i quali è sempre più importante farsi conoscere all'estero. Del resto la Calabria, patria della Dieta Mediterranea – sottolinea Oliverio – nonché la seconda produttrice di olio extravergine

d'oliva in Italia, non poteva mancare ad un appuntamento così importante. Nella nostra regione c'è un rinnovato interesse per l'agricoltura e l'agroalimentare: molti giovani stanno tornando a lavorare la terra e a cimentarsi in nuove avventure imprenditoriali e noi come istituzione, anche attraverso la partecipazione a questo tipo di manifestazione, intendiamo supportarli".

Un percorso gastronomico, a Cibus, che partirà da quelli che sono stati indicati dalla chef, ristoratrice e influencer italo-americana **Lidia Bastianich**, come i "cibi trendy" del 2018: la 'nduja di Spilinga, il caciocavallo silano Dop, la liquirizia di Rossano Dop ed il bergamotto di Reggio Calabria Dop.

Percorso che proseguirà per le altre produzioni calabresi di qualità, ritenute dalla stessa Bastianich, testimonial della Calabria non solo negli Stati Uniti, ma nel mondo intero, "estremamente ricche di personalità e salutari".

Parliamo ad esempio della Cipolla rossa di Tropea Igp Calabria e della Patata della Sila Igp, dell'olio extravergine d'oliva Igp – l'ultima preziosa certificazione ottenuta in ordine di tempo – del Pecorino crotonese Dop, dei fichi dottati del cosentino Dop, delle clementine Igp, prodotti già ben inseriti nei mercati nazionali ed esteri, ma con ancora un ampio potenziale di crescita.

Ma negli spazi della **Regione Calabria a Cibus 2018** si punta a promuovere e far conoscere meglio anche altri prodotti agroalimentari di qualità, espressione della grande biodiversità regionale, che vanno a completare il ricchissimo paniere calabrese, tenendo presente che sono ben 268 i prodotti agroalimentari calabresi inseriti **nell'elenco Pat del Mipaaf**, tra i quali spiccano il cedro, i peperoncini, i funghi, le olive, i sottoli, le marmellate, i latticini e la carne della pregiatissima "podolica" e di suino nero, il

pesce, la pasta, il pane di segale, i dolci e altri prodotti da forno, i vini e le bibite. Produzioni che interessano tutte le zone della regione.

Secondo i dati Ismea più aggiornati, con un giro d'affari pari a 19 milioni di euro (+17% nel confronto tra 2015 e 2016), la Calabria è una delle regioni dove la produzione di Dop e Igp sta crescendo di più nel confronto con il resto d'Italia: meglio fanno solo Sicilia, Basilicata, Liguria e Umbria. Con 19.810 tonnellate la Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp è la produzione principale del comparto food.

Nel **comparto wine**, invece, la regione conta nove Ig, per un valore alla produzione di poco superiore ai sette milioni di euro. I vini più rappresentativi in termini di volumi certificati sono il Cirò Dop tra le Dop e il Calabria Igp tra gli Igp.

Oltre che in tutta Italia, **le eccellenze calabresi sono vendute in Europa** (soprattutto in Germania), negli Stati Uniti e in Canada. Questi ultimi sono i mercati esteri su cui si sta focalizzando di più l'attenzione per incrementare le quote di export.

La riscossa dell'olio calabrese: alla 19esima edizione della rassegna emiliana la Calabria punterà molto anche sul proprio olio extravergine d'oliva: sono ben quattro quelli certificati, tra i quali spicca il Calabria Igp. Con una superficie di oliveti pari a 189.375 ettari e 215 milioni di piante, **la Calabria è la seconda regione italiana per produzione di olio extravergine d'oliva** dopo la Puglia e la terza in Europa. Inoltre, circa il 50% dell'olio extravergine d'oliva biologico commercializzato in Italia arriva proprio dalla Calabria (Fonte: Coldiretti).

E ancora **Show cooking e degustazioni**. Negli stand G 033, G 035, J 031, J 035 e nell'agorà del padiglione C di Fiere di Parma, i sapori e i profumi della Calabria saranno sotto i

riflettori per catturare l'attenzione e sedurre i palati dei visitatori di Cibus 2018, una delle più importanti rassegne internazionali dell'agroalimentare. I piatti saranno preparati dalla chef Giovanna Martire e raccontati da Paolo Massobrio, Marco Gatti e Maurizio Pescari. Le degustazioni saranno animate dall'esperta di cucina calabrese Anna Aloï.

Si comincia lunedì 7 maggio alle 12 con la Zuppa di fagioli con Olio Bruzio Dop e Liquirizia calabrese Dop.

Alle 15 si potrà assaggiare la Frittata 'du scuru (di patate), con Patate della Sila Igp (cultivar Agria a pasta gialla), crema di peperoncino, basilico fresco e Olio Lametia Dop. I piatti di questa giornata saranno raccontati da Paolo Massobrio.

Martedì 8 maggio alle 12 sarà la volta della Pasta fave, pancetta e crema di pecorino con pasta formato calamaretti, fave fresche, Pancetta di Calabria Dop, Pecorino crotonese Dop e Olio Bruzio Dop. Alle 15 Zuppa di ceci con baccalà, con ceci, baccalà e Olio Bruzio. I piatti saranno raccontati da Marco Gatti.

Mercoledì 9 maggio alle 12 Struncatura con mollica e acciughe, pasta – tipica della zona della Piana di Gioia Tauro – realizzata con i residui di farina e crusca della molitura del grano, che le conferiscono un particolarissimo aspetto ruvido e grossolano, che le permette di trattenere molto bene il condimento. In questo caso mollica di pane, acciughe, aglio di Papaglioni e Olio Lametia Dop. Alle 15 toccherà al Macco di San Nicola cioè una purea di fave con cicoria e Olio Crotonese Dop. I piatti saranno raccontati da Maurizio Pescari.

Da lunedì a mercoledì si svolgeranno anche tre degustazioni al giorno: dalle 10 alle 12 Buongiorno Calabria... Il dolce e il salato di una terra che ti aspetta; dalle 13 alle 15 Mezzogiorno in Calabria. Una tavola imbandita di identità, gusto e benessere; dalle 16 alle 17 Pomeriggio in Calabria.

Tradizione, bontà e passione in un solo boccone.