

Le tradizioni enogastronomiche conquistano il Salone del Gusto Terra Madre



Lo stand della **Regione Calabria** al **Salone del Gusto Terra Madre** di Torino registra il pienone nel giorno clou della manifestazione. Sono stati tantissimi, infatti, i visitatori italiani e stranieri, attirati ed incuriositi dalle gustose produzioni tipiche calabresi e dagli argomenti trattati nel corso della giornata, condotta da **Federico Quaranta** e dalla critica gastronomica **Eleonora Cozzella**.

Le attività dello stand Calabria sono partite con un dibattito su “I vini dei presidi Slow Food: il **Moscato di Saracena** e lo **Zibibbo di Pizzo**”, tenuto dal docente di Estetica e filosofia del gusto, etica ed estetica del cibo dell’**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo Nicola Perullo**, che ha chiacchierato insieme al divulgatore agricolo **Arsac Gennaro Convertini** e a **Silvio Greco**, docente di Sostenibilità ambientale presso l’**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**. Lo stesso Silvio Greco, immediatamente dopo, ha parlato al pubblico presente di “Tutela dell’ambiente”, insieme a **Piero Sardo**, presidente della **Fondazione per la Biodiversità di Slow Food**, a **Giacomo Giovinazzo**, dirigente generale del Dipartimento Agricoltura e Risorse agroalimentari della Regione, e a Maurizio Rodighiero, presidente di **Slow Food Calabria**. Nel dibattito è intervenuto

anche il conduttore-chef della trasmissione televisiva “**Linea Verde**” Peppone.

Nel pomeriggio riflettori puntati su “Il concetto e le buone pratiche di accoglienza ed inclusione sociale in Calabria”, insieme a Giovanni Manoccio, delegato alle Politiche dell’immigrazione della Regione Calabria, che si è confrontato con il giornalista **Maurizio Pescari, Giacomo Giovinazzo e Maurizio Rodighiero**. Durante l’incontro si è parlato naturalmente del “Modello Riace”, simbolo per eccellenza dell’accoglienza calabrese, ma anche di altri territori regionali che fanno dell’inclusione sociale un principio ed una preziosa risorsa. Più tardi lo stand istituzionale della Regione Calabria è stato animato dalle note del concerto, targato **Peperoncino Jazz Festival**, di **Sasà Calabrese**, che ha presentato il suo cd “Conserve”.

Ultimo appuntamento della giornata “Dalla tradizione al futuro: il progetto calabrese dei borghi e la valorizzazione delle aree interne”, discusso dal Dg Giacomo Giovinazzo insieme a **Maurizio Rodighiero e a Carmine Maio, sindaco di Carfizzi**, un borgo calabrese della provincia di Crotone.

I relatori hanno spiegato che la **Regione Calabria** ha destinato oltre cento milioni di euro alla valorizzazione dei borghi calabresi, per recuperare e mantenere vive le tradizioni e la cultura di questi comprensori, che costituiscono dei poli turistici unici. A fine giornata brindisi con le aziende agroalimentari presenti a Torino, per festeggiare gli ottimi riscontri della partecipazione della Calabria alla manifestazione.

Anche oggi sono proseguite le degustazioni a cura di **P.E.C.C.O.**, la Piazza Etica Calabrese Contadina e gli show cooking e le degustazioni a cura della Federazione Italiana Cuochi. Sulla tavola “Scialatelle al ferretto con polpette”, “Fileja con il ragù di salsiccia di suino nero”, braciolette di maiale, patate, peperoni e funghi porcini. E ancora

degustazioni e spiegazioni della storia e delle qualità del caciocavallo silano Dop e dei salumi Dop calabresi e di suino nero: capocollo, pancetta, salsiccia e soppressata. Per i più golosi, invece, Panettone al **vino Passito Greco di Bianco e farcito con gelato al Torrone di Bagnara**, **“Nacatole” di San Giorgio Morgeto**, **“Torta Aspromonte”**, a base di mandorle e **farcita con marmellata al bergamotto**, **“Bocconotto di Mormanno al fagiolo bianco poverello”**.

Nei calici, infine, uno spumante **Magna Grecia Metodo classico**, novità calabrese degli ultimi anni, da vitigno autoctono **“Mantonico”**, della zona della Locride; birre artigianali calabresi; un cocktail al cedro, uno a base di olio d'oliva extravergine aromatizzato al limone di Rocca Imperiale ed uno al peperoncino. Domani, ultimo giorno della manifestazione: sempre sotto la conduzione di **Federico Quaranta**, si continuerà a degustare prodotti e pietanze tradizionali ed alle 11 è in programma il seminario **“Castanicoltura: non tutto il male vien per nuocere”**, a cura della **Divulgatrice agricola Arsac Vincenzina Scalzo**.