# Novanta eccellenze calabresi a “L’artigianato in fiera” di Milano

In occasione della 22esima edizione de ***L’Artigiano in Fiera***, la mostra mercato delle arti e dei mestieri che solo lo scorso anno ha fatto registrare alla fiera di Rho oltre un milione e mezzo di visitatori, Regione Calabria si racconta attraverso la sua affascinante e millenaria eredità manifatturiera ed enogastronomica, che dà vita a prodotti irripetibili e capaci di rivelare l’anima sincera e generosa di una regione unica al mondo.

**Novanta eccellenze del food e dell’artigianato, tra aziende agricole, pastifici, frantoi, salumifici, caseifici, liquorifici ma anche ceramisti e gioiellieri,** si preparano a incantare i visitatori in uno stand dedicato di oltre 1500 mq, dove sarà possibile immergersi in un ricco programma che non mancherà di stupire con musica, dimostrazioni e showcooking.

> *Cuore pulsante della grande area dedicata alla Calabria, una piazza interamente dedicata allo street food, che ricreerà l’atmosfera accogliente e vivace dei borghi calabresi e dove sarà possibile osservare tutti i giorni gli chef* ***Marco Rizzuti*** *(dalle 14:00 alle 15:00) e* ***Nico Fratto*** *(dalle 16:00 alle 17:00) al lavoro e gustare i menù speciali pensati da loro.*

Nella stessa area sarà possibile assistere anche a una serie

di **showcooking** organizzati da alcune fra le migliori aziende dell'agroalimentare calabrese, durante i quali verranno proposti al pubblico piatti preparati con i prodotti DOP e IGP della tradizione: **sabato 2, lunedì 4, mercoledì 6, venerdì 8 e domenica 10 dicembre, dopo le ore 17,** sarà protagonista la *Fattoria Biò*, che proporrà tagliata di carne podolica, panino del Brigante con salsiccia di suino nero e caciocavallo silano e panzerotto di patate IGP, sempre con caciocavallo silano, preparato con farina di grani antichi.

Nei restanti giorni, sempre dopo le ore 17, protagonista degli showcooking sarà il *Pastificio Gioia,* con una serie di succulenti primi piatti che vedranno protagoniste le tipicità calabresi, come la pasta stroncatura prodotta con grani bio d'Aspromonte, l'olio extra vergine di oliva IGP, il caciocavallo di Ciminà, presidio slow food, le acciughe, l'immancabile 'nduja di Spilinga, il Vino Cirò DOP, l'olio essenziale al Bergamotto DOP, il pesce spada di Bagnara, le olive nere ammodu di Cittanova, il pangrattato di Pellegrina, le olive verdi, la pasta fresca Fileja, i pomodori secchi.

> *Ma la ricchissima proposta enogastronomica della Calabria non si ferma qui.*

Nell'area street food sarà presente anche l'azienda *Luna Funghi*, con un menù che prevede invece antipasto misto con cipolla di Tropea IGP in agrodolce, rigatoni al forno alla boscaiola con funghi porcini, salsiccia e provola affumicata silana, tris di frittelle con porcini, cotoletta di porcino impanato, funghi e patate Sila IGP, panino di patate silane, funghi e salsiccia, teste di porcino gratinate al forno.
Infine, presso il *BARgamotto* curato dall'azienda agricola *Patea*, sarà possibile gustare dissetanti bibite e spremute a base di bergamotto, il profumatissimo agrume DOP di origine antica, simbolo della Calabria.

Diversi poi i momenti che saranno dedicati all'emozione di

vedere gli artigiani all’opera e osservare da vicino come le materie prime prendano vita plasmate, lavorate, modellate dalle loro abili mani. L’arte della liuteria – che nel borgo di Bisignano, in provincia di Cosenza, si tramanda di generazione in generazione – sarà protagonista all’Artigiano in Fiera grazie alla presenza di alcuni maestri liutai dell’Associazione Liutaria Bisignanese (A.L.B.): giovedì 7 e venerdì 8 dicembre, Francesco Pignataro, allievo del maestro Vincenzo De Bonis, e i fratelli Andrea e Luca Pontedoro, proporranno per tre volte al giorno lezioni di storia della liuteria e mostreranno al pubblico come vengono realizzati gli strumenti a corda, costruiti ancora oggi attraverso una tecnica artigianale rimasta quasi immutata per secoli.

Spazio poi anche alla gioielleria, con lezioni e dimostrazioni curate da Rachele Falvo, titolare di Namastè – bottega artigiana che produce gioielli dallo stile unico realizzati con un mix di metalli, smalti, legno e pietre dure – che sarà possibile ammirare tutti i giorni a eccezione di giovedì 7 e di venerdì 8 dicembre.

**Immancabile infine la musica**, anche questa nel segno del folclore, per accompagnare questa festa del sapore, dei colori e del talento: sarà infatti l’energia del gruppo calabrese Sabatum Quartet ad animare per tutta la durata della manifestazione le giornate nello stand, proponendo al pubblico travolgenti brani frutto di interessanti e inedite contaminazioni tra tarantelle calabresi, repertorio tradizionale e sonorità innovative