



Oltre quindici mila le presenze allo Stand calabrese di Cibus Parma 2018

Alla XIX edizione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione che si chiude oggi a Parma, la collettiva organizzata dalla **Regione Calabria** con 45 aziende agroalimentari ha fatto scoprire a un pubblico numeroso e interessato le tante eccellenze calabresi in una versione innovativa.

Nei quattro giorni dell'expo emiliana l'enogastronomia calabrese ha mostrato tutto il suo valore e il suo fascino, mettendo in risalto un connubio di tradizione e innovazione che negli ultimi tempi l'ha portata alla ribalta nazionale e internazionale. **Oltre 15mila le persone che hanno visitato lo stand di 400 metri quadrati** allestito dal Dipartimento Agricoltura e Risorse Agroalimentari in collaborazione con Arsa, l'Azienda Regionale per lo Sviluppo in Agricoltura e griffato Rosso Calabria, il brand con cui la Regione Calabria promuove i prodotti di qualità, i territori e la cultura calabrese. Oltre un migliaio sono stati invece i contatti e i colloqui tra i rappresentanti delle imprese e i buyer nell'area business dello stand.

“Anche in questa edizione Cibus – afferma il presidente della Regione Calabria **Mario Oliverio** – ha rappresentato una vetrina internazionale prestigiosa per i prodotti agroalimentari

calabresi per i quali è sempre più importante farsi conoscere in tutta Italia e all'estero. Grazie a **Rosso Calabria** molto lavoro è stato fatto, ma molto resta ancora da fare, perciò proseguiremo nell'impegno per promuovere la nostra enogastronomia e la nostra cultura con la partecipazione alle manifestazioni più importanti e strategiche. Il prossimo appuntamento sarà il Salone del Gusto che si svolgerà in settembre a Torino".

Tra i prodotti gastronomici calabresi che hanno riscosso maggiore successo: il salame dove la carne è stata sostituita da una varietà autoctona di olive verdi e nere e dal fico dottato Dop e ricoperto di cioccolato; l'olio extravergine d'oliva aromatizzato al bergamotto, la 'nduja dolce per sedurre i palati delicati, gli ortaggi cotti al vapore, la birra prodotta con mele dell'Aspromonte, la pasta trafilata al bronzo con grano duro Simeto (un derivato del Senatore Cappelli) e impastata con acqua di fonte. E ancora i biscotti biologici aromatizzati con alcuni dei prodotti più tipici come liquirizia Dop e limone di Rocca Imperiale Igp, l'aranciata ottenuta dalla spremitura di arance della varietà Belladonna, con il 25% di succo d'arancia e le alici sott'olio bio aromatizzate con cipolla rossa di Tropea Igp Calabria o la 'nduja. Il tutto da accompagnare a un vino rosso ricavato dalla criomacerazione a freddo di uve della cultivar Nerello calabrese, procedimento che permette di asportare pochi tannini e ottenere un vino da tutto pasto, che si beve anche fresco e si abbina sia a carne sia a pesce.

Grande appeal hanno avuto anche i piatti preparati dalla **chef calabrese Giovanna Martire** e raccontati da prestigiosi giornalisti e divulgatori gastronomici. Una cucina fatta di prodotti della tradizione abbinati e declinati in modo nuovo, come la zuppa di fagioli con oli extravergine d'oliva a cui è stata aggiunta una spolverata di liquirizia per dare al palato una sensazione inedita. Un piatto classico come la zuppa di ceci con baccalà è stata impreziosita dall'olio al bergamotto,

capace di sprigionare profumi intensi ed esaltare i sapori degli ingredienti base. L'aera show cooking è stata impreziosita dalla visita e dall'esibizione ai fornelli di **Rocco Buffone**, chef calabrese, concorrente dell'ultima edizione di Masterchef, a testimonianza di quanto i giovani si stiano interessando alla cucina della Calabria.