Vinitaly, a Verona record di presenze per la Calabria

Si chiude oggi la 54esima edizione di Vinitaly, salone dei vini e dei distillati con presenze da record di operatori (88mila) di cui 25mila stranieri provenienti da 139 Paesi. Grande successo di partecipazione al Padiglione Calabria e Sol&Agrifood Calabria Straordinaria, tra i più visitati della fiera da operatori ed enolovers.

L'evento si è confermato un fondamentale incontro con il vino, l'olio extravergine e l'agrifood calabrese; seguitissima la conferenza stampa di presentazione del Concours Mondial de Bruxelles "Enotria, Viaggio alle Origini del Vino", che sarà ospitato quest'anno in Calabria. La Regione che ha accolto la sfida di organizzare un evento che farà bene ad un territorio che vuole crescere e camminare sulle proprie gambe.

La kermesse veronese si conferma un fondamentale appuntamento internazionale ed una grande occasione per le cantine calabresi di dimostrare al mondo l'incredibile crescita qualitativa che si è registrata negli ultimi anni. Grande soddisfazione per i produttori calabresi di vino e di extravergine che dopo tanto tempo hanno potuto rincontrare fisicamente persone che non vedevano da tre anni per via delle limitazioni imposte dall'emergenza Covid-19.

Ricchissimo il programma di eventi che si sono succeduti nel padiglione Calabria, con degustazioni di approfondimento di tutte le zone produttive regionali che hanno visto la presenza

di numerosi esperti, degustatori e professori universitari di settore, moderati dal giornalista enogastronomico Luca Grippo. Nomi altisonanti come Jacopo Cossater (Giornalista – Senior Editor Intravino), Raffaele Rio (Presidente Demoskopika), Giancarlo Gariglio (Curatore Guida Slow Wine), Francesco De Franco (Consigliere Nazionale Fivi), Matteo Gallello (Co-founder della Rivista Verticale), il Prof. Rocco Zappia dell'Università di Reggio Calabria ed Daniele Castrizio dell'Università di Messina, e l'inaspettata presenza di un amico del vino di Calabria, il noto giornalista del vino Marco Sabellico (Gambero Rosso) che in visita al Padiglione Calabria Straordinaria ha condotto con Luca Grippo l'entusiasmante degustazione "Cirò in trasparenza: le mille sfumature del Gaglioppo", dichiarando: "Per molti anni la reputazione della regione è stata affidata a pochi marchi conosciuti a livello italiano ed internazionale; fortunatamente negli ultimi cinque anni abbiamo avuto una serie di straordinarie sorprese, sono nate tante piccole aziende orientate alla qualità, che lavorano sui vitigni della tradizione e sulle tipicità dei diversi terroir con risultati eccezionali. Speriamo che possano crescere e raggiungere dimensioni significative".

Si è registrato il tutto esaurito presso la Sala Iris del Palaexpo di Verona Fiere, dove nel corso del pomeriggio di ieri, moderata dal giornalista Luca Grippo, si è tenuta la conferenza stampa di presentazione del Concours Mondial de Bruxelles, che quest'anno sarà ospitato dalla Regione Calabria. Un evento tra i più prestigiosi del mondo del vino animato da una competizione rigorosa dal respiro internazionale che vedrà coinvolti oltre 320 giudici e 8.000 vini degustati, da 50 nazioni differenti che si svolgerà a Rende in provincia di Cosenza dal 19 al 22 maggio 2022. Sarà un'occasione unica per far conoscere e raccontare il mondo del vino calabrese e la sua meravigliosa terra per molti versi ancora inesplorata, sebbene qui il vino lo si produca da tempi antichissimi.

La Calabria, grazie alla sua storia di produzione enoica millenaria, al suo clima unico e ai suoi terroir, oltre che all'inestimabile patrimonio naturalistico che fa da cornice ad ogni lembo di terra, rappresenta una culla per il vino di qualità. Ben 110 le etichette di vini calabresi che verranno prese in esame il prossimo maggio dalla giuria internazionale durante la quattro giorni di assaggi a Rende, nella manifestazione ideata dall'agenzia di comunicazione VinoPres con quasi tre decadi di esperienza alle spalle e rappresentata ieri dal direttore Generale monsieur Quentin Havaux e dall'ambasciatrice per l'Italia madame Karin Meriot.

Alla conferenza stampa erano presenti per conto della Regione Calabria l'Assessore all'Agricoltura Gianluca Gallo e Giacomo Giovinazzo Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura. Come sottolineato da Giovinazzo: "la Calabria è onorata di poter accogliere il Concours, una regione che vuole proporsi sul panorama internazionale del mondo del vino, una regione che rappresenta un perfetto connubio tra ambiente, storia e territorio. Vi aspettiamo in Calabria, siamo pronti ad accogliervi per mettere in evidenza bellezze e peculiarità della nostra regione".

Nel corso della conferenza stampa, il Presidente dell'agenzia VinoPres Quentin Havaux, ha descritto al pubblico le modalità e tutte le fasi di svolgimento del concorso, in maniera dettagliata, rimarcando il rigore della competizione: "In tutti questi anni il concorso si è creato una fama internazionale, per le eccellenze e le rigorose selezioni che lo contraddistinguono. Siamo felici e onorati di poter entrare nel cuore della Calabria, per la sessione dedicata ai vini bianchi e rossi. Promuoviamo il territorio soprattutto attraverso i nostri giudici, circa 300 operatori di settore arriveranno in Calabria in occasione del Concours. Giudici con profili degustativi differenti, per riuscire ad avere il consenso di tanti palati e competenze, ed avere un vino pronto ad andare sui mercati esteri. Tutte le degustazioni saranno

alla cieca, circa 70 commissioni composte ciascuna da 6 degustatori. Siamo fieri e onorati di poter portare oltre 300 giudici in Calabria e contribuire anche noi a promuovere e sponsorizzare questa meravigliosa terra, che ci ha accolti con tanto calore ed entusiasmo".

Molto applaudito dal pubblico e dalla stampa l'intervento dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria Gianluca Gallo: "Ringrazio per tutto il lavoro svolto finora e l'impegno preso da Gennaro Convertini, presidente dell'Enoteca Regionale di Calabria, il Bruno Maiolo, Direttore Arsac – Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese e i presidenti dei Consorzi di Tutela dei Vini Calabresi. Siamo felici ed orgogliosi di avervi in Calabria, una Calabria che è tornata a farsi sentire a gran voce anche al Vinitaly rendendo onore ai tanti viticoltori calabresi pieni di entusiasmo. Una Calabria che dovrà presentarsi nei giorni del Concours con il suo abito migliore, per mostrare al mondo la forza e le peculiarità della regione, fare in modo che se ne parli positivamente dopo aver vissuto una esperienza concreta e autentica in una terra che ha tanto da dare. Per noi è una occasione unica, vogliamo che sul territorio ci sia una partecipazione corale, l'evento si svolgerà a Rende, lo abbiamo trattenuto in Calabria e abbraccerà tutta la Calabria, tramite i tour e le escursioni sui territori che circondano la provincia di Cosenza e le province limitrofe, quali Vibo, Pizzo e Lamezia. Poiché riteniamo che tutti i produttori debbano essere coinvolti, organizzeremo delle altre giornate che porteranno altrettanti giornalisti, blogger ed esperti di settore, a visitare zone che sono per la Calabria un fiore all'occhiello, quali gli areali di Cirò, Melissa e Reggio Calabria e Bivongi, grazie all'aiuto dei Consorzi di Tutela dei Vini Calabresi. Una festa per tutta la Calabria, una serie di eventi, manifestazioni e convegni a latere, che coinvolgeranno i calabresi, le aziende e tutti gli appassionati al mondo del vino. Un modo anche per i giovani, di avvicinarsi al mondo del vino, conoscerne le bellezze con

consapevolezza ed essere guidati ad un saper bere bene. Costruire una cultura attraverso eventi come questi ai quali teniamo moltissimo. Un’azione di promozione per il settore vitivinicolo e per l’intero territorio calabrese. Ci aspetta una sfida importante, cercare di fare del nostro meglio, per un territorio che ha tanta voglia di camminare sulle proprie gambe, patria di elementi e produzioni vitivinicole ed enogastronomiche di grande qualità”.

Alla conferenza ha poi portato i suoi saluti Gennaro Convertini, presidente dell’Enoteca Regionale di Calabria: “Ringrazio molto l’assessore Gallo per aver avuto la volontà di trattenere il Concours in Calabria, ringrazio VinoPres per la fiducia che ha riposto in noi e la voglia di portare il Concours in Calabria. Noi ci stiamo preparando anche ad accogliere il pubblico e i tanti wine lover e appassionati. Abbiamo osato con questa edizione, prendendo sessioni d’assaggio anche per consumatori all’interno delle cantine, dove potranno degustare oltre ai vini calabresi i vini del Concours, con due mattinate dedicate il 21 e il 22 maggio, che anticiperanno gli eventi previsti nel pomeriggio. La Calabria è pronta ad accogliere a braccia aperte il Concours Mondial de Bruxelles”.

A sottolineare il rigore e la serietà dell’evento Concours, tra i giornalisti presenti, Francesco D’Agostino di “Cucina e Vini” e Marco Sciarrini di “Cronache di Gusto”, che hanno definito l’organizzazione del Concours impeccabile, quasi militare, un evento che invoglia a partecipare e che incuriosisce giudici e appassionati desiderosi di assaggiare vini di territori meno conosciuti ma capaci di esprimersi con incisività e carattere.

A concludere la conferenza stampa l’Assessore Gianluca Gallo: “Buon Concours a tutti, vi aspettiamo in Calabria, una Calabria che speriamo sarà all’altezza del Concours, noi ce la metteremo tutta per accogliervi al meglio, in una Calabria, che per citare il Presidente della Regione Roberto Occhiuto,

il mondo non si aspetta, una Calabria Straordinaria”.

Molto partecipati gli eventi che hanno animato il programma di Area Sol&Agrifood, durante il quale, da domenica 10 a martedì 12 aprile , ono state realizzate sei degustazioni di extravergine durante l’arco della giornata, guidate dal capo panel Antonio G. Lauro, con la partecipazione di alcuni tra i nomi più noti del giornalismo di settore come Maurizio Pescari.

È stata un successo la conferenza stampa del Consorzio IGP Olio di Calabria, dove si è ampiamente parlato della nuova immagine e degli eventi che caratterizzeranno l’attività del consorzio. Cui è seguito uno dei tanti show cooking realizzati durante la manifestazione; di successo quello svolto in collaborazione con l’Unione Regionale Cuochi Calabria (FIC), come pure quello di armonizzazione dell’olio Evo di Calabria con i piatti e le ricchezze agroalimentari regionali svolto in collaborazione con Nocciola Bio di Calabria con la partecipazione della Chef stellata del Ristorante “Dattilo” di Strongoli Caterina Roberta Ceraudo, a cui è intervenuto il giornalista Alberto Grimelli, Direttore di Teatro Naturale.

A conclusione del programma, durante la giornata di martedì l’incontro show cooking “Dall’albero al piatto”, presentato dal giornalista e sommelier Tommaso Caporale con l’accostamento di un pregiato Evo calabrese ad una squisita tartare di razza podolica calabrese preparata dalla Chef Roberta Ceraudo. Evento in collaborazione con Nocciola Bio di Calabria e con il Panestorto di Monica Florio.

Tutte le dirette degli eventi di Calabria Straordinaria Vino – Vinitaly e Sol&Agrifood sono visibili sulla pagina Facebook Calabriawine (@calabriawine.info).

Un’edizione di assoluto rilievo all’insegna non solo della qualità del vino e dell’Evo calabrese, ne sono testimoni i numerosi premi conferiti da Sol&Agrifood-ilGolosario,

importante riconoscimento istituito da oltre 10 anni con l’obiettivo di individuare le eccellenze dell’agroalimentare italiano in mostra durante tutta la kermesse.

Una apposita commissione, dopo aver assaggiato i prodotti in esposizione, redige una propria classifica di gradimento, poi sottoposta al giudizio finale dei giornalisti della redazione de IlGolosario, Marco Gatti e Paolo Massobrio che a fine manifestazione proclamano i vincitori che saranno inseriti nell’edizione 2023 del best seller del gusto ilGolosario.

Di seguito i prodotti calabresi vincenti suddivisi per categoria: Ddolci Sgambelluri – Torrone di mandorle cioccolato fondente – Siderno (RC) Formaggi Apocc Calabrialleva – Ricotta affumicata – Cutro (KR) Pasta e pane a Mattra – Mattrasau (sfoglie di pane croccante) – Santa Domenica Talao (CS) Liquori Patea – Amaro Cardus – Brancaleone (RC) Ancora una volta la regione Calabria si attesta tra quelle più premiate da IlGolosario, una tra le più importanti riviste di settore. Prestigiosi riconoscimenti questi che ancora una volta evidenziano la grande qualità dei prodotti alimentari Made in Calabria e che rimarcano l’alta qualità gastronomica della regione.