

Vinitaly: Festeggiati i 50 anni del Cirò. Importante spazio riservato al turismo enogastronomico in Calabria



“Il Cirò è stato l’apripista della presenza della Calabria nel mondo dei vini con riconoscimenti. Una storia che viene tramandata oggi alle nuove generazioni che hanno acquisito il saper fare e la passione dei nonni e che portano avanti questa tradizione. Sarebbe davvero importante ottenere adesso anche la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) per allargare la base produttiva e affinare il prodotto”.

Così il Presidente della Regione Calabria, **Mario Oliverio**, nella seconda giornata del Vinitaly 2019, Salone internazionale dei vini e distillati, in programma a Verona fino a mercoledì 10.

E’ stata la giornata del Cirò, il primo vino calabrese ad aver ottenuto, nel 1969, il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP).

I suoi cinquant’anni sono stati celebrati con un evento a cura di **Walter Speller** (esperto che segue l’Italia per Jancis Robinson, istituzione internazionale del vino) e Giovanni Gagliardi, esperto di comunicazione online in ambito wine.

I vitigni del Gaglioppo sono in una posizione unica: vedono il mare da un lato e gli Appennini dall’altro.

Siamo in provincia di Crotona – ha spiegato **Speller** – Si tratta di una delle prime sponsorship della storia. Basti pensare che le prime tracce del Cirò risalgono all'800 a. C., quando i Greci iniziarono a coltivarlo e lo portarono anche alle Olimpiadi dell'epoca".

Importante anche lo spazio riservato al "Turismo enogastronomico in Calabria" dai giornalisti **Andrea Radic** e **Rosaria Sica**, rispettivamente con una diretta dallo stand istituzionale della Regione sul sito **GuideEspresso.it** e con uno speciale realizzato sempre da qui, perAlice, canale 221 del digitale terrestre.

Per il Presidente Oliverio, il turismo e l'enogastronomia restano fortemente connessi:

"Le presenze internazionali sono aumentate del 20% e la stagionalità si è allargata, cominciando ad aprile e terminando a novembre. Merito del clima ma anche di investimenti sul patrimonio artistico e culturale, che cerchiamo di trasformare in attrattore turistico, e sull'enogastronomia, con una legge sulla dieta mediterranea e sui borghi, scrigni di identità diffuse fondamentali per dare alla Calabria un futuro diverso".

Durante la giornata il Presidente Oliverio ha incontrato anche il presidente della Regione Liguria, **Giovanni Toti**, ed il Presidente della CIA, Confederazione Italiana Agricoltori, **Dino Scanavino**.

La giornata si è aperta con la presentazione del progetto "Palmenti, vino e archeologia in Calabria: l'area della Locride", a cura del professor **Attilio Scienza**, docente di Viticoltura ed Enologia presso l'Università degli Studi di Milano, uno dei maggiori esperti mondiali di viticoltura.

A moderarlo, il giornalista Rai **Massimo Proietto** ed il docente dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, **Rocco Zappia**.

Scienza si è soffermato sulla ricerca universitaria in corso che ha potuto contare “sull’importante collaborazione dei Comuni della Locride, che hanno saputo superare gli individualismi e fare rete. Adesso è tempo – ha detto, concludendo, Scienza- di creare un circuito dei palmenti (antiche vasche scavate nella roccia e collegate ad un canale, all’interno delle quali avveniva la pigiatura dell’uva, ndr) per produrre sia per motivi di studio, che di turismo”.

Giacomo Giovinazzo, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura e Risorse Agroalimentari alla Regione Calabria, ha aggiunto: “Bisogna dare nuova forza ai Consorzi di Tutela per valorizzare gli elementi storici dei vini e puntare sull’unità, per non fare gli errori del passato. Una buona notizia, arrivata proprio oggi: è quasi concluso il percorso di iscrizione del Magliocco dolce nel registro nazionale delle varietà di uve da vino.

Un successo per tutte le organizzazioni professionali e per il consorzio Terre di Cosenza, che, uniti, vi hanno partecipato”. Nello spazio della Regione Calabria all’interno di Sol&Agrifood, il Salone internazionale dell’agroalimentare di qualità che si svolge nell’ambito di Vinitaly, una serie di eventi di degustazione e narrazione delle eccellenze calabresi.

In questa seconda giornata, spazio al pecorino crotonese DOP, ai fichi di Cosenza Dop e al Torrone di Bagnara IGP. Gli appuntamenti proseguono domani, martedì 9 aprile, con due eventi di degustazione: alle 12.30 “Terra tra i due mari” a cura di **Tommaso Caporale**, ed alle 15.00 la più profonda degustazione di Gaglioppo della storia dal titolo “I 50 anni del Cirò” a cura di **Raffaele Librandi**, **Gennaro Convertini** e **Raffaella Santoro**.

Nello stand Regione Calabria di Sol&Agrifood, infine, spazio a narrazione e degustazione dei salumi, della nduja e delle olive da mensa di Calabria. Alle 14.30 nella Sala Mantegna,

infine, l'evento "Calabria al centro del Mediterraneo: peculiarità organolettiche degli Oli Extravergini Regionali".
f.d.