calabria ora reggio calabria e provincia

Quotidiano

Data 10-04-2013
Pagina 20
Foglio 1

www.ecostampa.it

Verona, successo reggino al Vinitaly

In fiera le aziende dell'assessorato all'agricoltura della Provincia

VINITALY Da sinistra La preparazione della culatta di Mammola con pane di Canolo e scaglie di pecorino d'Aspromont e il partecipato Cooking show

Ieri l'ultima giornata di fiera al Vinitaly di Verona per le aziende di olio e vino presenti in loco grazie all'assessorato all'agricoltura della provincia di Reggio Calabria. Una giornata all'insegna degli incontri coi buyers ed i banchi di assaggio. Grande successo dei brand "Reggio Calabria provincia enoica" e "Reggio Calabria, l'olio dei giganti", dopo le performance e g li eventi di lunedì.

Nella seconda giornata del Vinitaly e Sol i prodotti caratteristici esaltano il territorio della Provincia di Reggio Calabria. Grande affluenza di pubblico ed apprezzamento per gli eventi in programma organizzati dall'Assessorato all'agricoltura. Si è partiti con la degustazione guidata dei passiti dal titolo "Greco di Bianco: una Doc, tanti stili" organizzata dall'associazione "Megale Hellas" e che ha visto tra gli ospiti Paolo Benvenuti, direttore generale di "Città del vino". I passiti reggini sono stati abbinati durante tutta la manifestazione a due dolci caratteristici e a marchio De.c.o. (Denominazione Comunale di Origine): la Biondina e il Torrone ferro di Cittanova. Ed altri prodotti caratteristici sono stati protagonisti nel pomeriggio grazie al "Menu dell'Olio dei Giganti" proposto dallo chef Enzo Cannatà durante il "Cooking Show" condotto da Anna Aloi presso il Sol. Gli oli extravergini di oliva della Piana, descritti dall'assaggiatore di oli Vincenzo Melissari, sono infatti stati valorizzati con un menu completo preparato in diretta e che tra gli ingredienti ha previsto tra gli altri la Culatta di Mammola, il pecorino aspromontano, il pane di Platì, il pane "jermanu" di Canolo, lo Stocco di Cittanova De.c.o., il Caciocavallo di Ciminà presidio Slow Food, le arance di Rosarno, l'arancia ovale di San Giuseppe De.c.o. E subito dopo, di nuovo al Vinitaly per un altro importante evento moderato da Gennaro Convertini presso lo Spazio Eventi: "I grandi rossi da invecchiamento: Palizzi e Savuto Classico". Rosario Previtera e il giornalista Giampaolo Gravina (curatore della Guida dei vini de L'Espresso) si sono cimentati in una sorta di viaggio enologico nel tempo e nello spazio sulle tracce dei viaggiatori di un tempo: Edward Lear per il Palizzi e Mario Soldati per il Savuto. Infatti sono stati degustati i vini di Palizzi (Altomonte, Malaspina, Pichilli) fino al 2001 e quelli del Savuto addirittura fino al 1987. Un percorso degustativo unico ed originale che ha davvero ottenuto un ampio consenso di pubblico.

Ultimo giorno fatto di incontri con i buyers ed i banchi per l'assaggio

077622

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Citta' del Vino