

Il Vino e l'Olio di Calabria hanno molto da dire: identità, culture, territorio.

Data: 4 giugno 2013 | Autore: Elisa Signoretti



LAMEZIA TERME, 6 APRILE 2013- Vini identitari e massima valorizzazione dei vitigni autoctoni. Ma anche oli extravergine d'oliva di eccellenza, apprezzati in tutto il mondo per le loro straordinarie qualità organolettiche e nutrizionali. Il Vino e l'Olio di Calabria hanno molto da raccontare ai mercati planetari, agli esperti di settore e ai consumatori. Se ne parlerà, tra l'altro, nella importante conferenza stampa che Unioncamere e Regione Calabria terranno domenica 7 aprile a Vinitaly, padiglione 7B, ore 16.30. Nella giornata di inaugurazione del Vinitaly, all'appuntamento con la stampa e le aziende presenti, nell'area espositiva istituzionale dedicata alla vitivinicoltura (Padiglione 7B, D8-D9-E8-E9), saranno presenti: Lucio Dattola, presidente di Unioncamere Calabria; Paolo Abramo, presidente della Camera di Commercio di Catanzaro; Antonio Stefano Caridi, assessore regionale alle Attività Produttive; Luigi Fedele, assessore regionale all'Internazionalizzazione; Michele Trematerra, assessore regionale all'Agricoltura. Modererà i lavori il giornalista Massimo Tigani Sava. Nel corso della conferenza stampa verrà tra l'altro presentato il programma ufficiale che contempla le diverse iniziative di promozione, di internazionalizzazione e di comunicazione messe in campo per il Vinitaly e per il Sol 2013. Molto valorizzate le nobili radici storiche e culturali di una terra antichissima: a partire dagli Enotri per passare alla Magna Grecia. All'insegna di quella "diversità", strettamente connessa all'unicità e alle specificità del territorio, che lo stesso Vinitaly ha segnalato, quest'anno, come uno degli asset vincenti del vino italiano nel mondo.

Vini di Calabria: una tradizione antichissima

La Calabria ha tradizioni vitivinicole che si misurano in millenni. La terra dei mitici Enotri ebbe il suo cuore nell'antico Bruzio e così la Magna Grecia le cui città più ricche e potenti sorsero tutte in territorio calabro (Kroton, Lokroi, Rhegion, Sybaris, Kaulon). La vite, pertanto, così come peraltro attestano diffusi riferimenti archeologici, iniziò a diffondersi in tutto l'Occidente anche a partire dalle sponde joniche e tirreniche del regno di Italo, quel re buono e giusto, menzionato da Aristotele, che poco meno di duemila anni prima della nascita di Cristo trasformò le sue genti enotrie, da nomadi quali erano, in un popolo di agricoltori.

Non è un caso, quindi, che alcuni dei vitigni autoctoni più antichi d'Europa siano ancora coltivati in Calabria (Gaglioppo, Greco Nero, Calabrese, Magliocco, Greco Bianco, Greco di Bianco...). Tali vitigni danno origine, nelle diverse proposte delle numerose cantine che operano nel territorio regionale, a vini fortemente identitari, dotati di personalità proprie e inconfondibili, non omologati.

I microclimi di una regione mediterranea per eccellenza, nonché una peculiare orografia che ha disegnato nella stessa regione contesti di riferimento originalissimi, contribuiscono, assieme a culture e tradizioni che risalgono alle primissime manifestazioni delle civiltà umane, a rendere assolutamente interessante il panorama vitivinicolo calabrese.

Le nicchie di eccellenza sono molte e varie, dai vini rossi corposi ai bianchi freschissimi, ai rosati molto profumati, ai passiti che catturano i raggi del sole meglio che in altri luoghi. Né si trascurino le novità, e talora anche le sperimentazioni, portate avanti dalle tante cantine che operano in ambito regionale e che sono state protagoniste, negli ultimi decenni, di generalizzati processi di crescita e di ammodernamento.

Nel mondo globale i vini calabresi meritano senz'altro attenzione perché hanno radici profondissime che non è possibile de localizzare o imitare, ma solo amare.

Oli extravergine d'oliva di Calabria: grandi quantità ed eccellenza

In Calabria la produzione di olio extravergine di oliva raggiunge livelli di eccellenza. La particolare posizione geografica, nel cuore del Mediterraneo, nonché le caratteristiche proprie di un territorio in prevalenza collinare, fanno della Calabria un luogo ideale per la coltivazione dell'olivo. La peculiare orografia, il clima mite, le favorevoli correnti d'aria, la presenza di alte montagne a pochi chilometri di distanza dal mare, nonché una natura ancora intatta e incontaminata, conferiscono al sistema olivicolo e oleario calabrese caratteristiche uniche, rare e pregiate.

Una regione antica, culla della civiltà occidentale, ha ereditato dalla storia un paniere straordinario di cultivar autoctone. Dal Pollino allo Stretto di Messina, dalla costa tirrenica a quella jonica, sono numerose le varietà di ulivo che danno il meglio di sé e che si sono adattate in modo sublime ai particolari contesti territoriali e microclimi in cui sono state selezionate con il passare dei secoli.

La Calabria è seconda, tra le venti regioni italiane, nella classifica che misura la quantità di olio extravergine di oliva prodotto. Ecco quindi che la costante straordinaria disponibilità di materia prima, coniugata con la crescente attitudine a privilegiare tecniche di allevamento e di trasformazione ispirate ai più avanzati criteri scientifici, disegnano un contesto generale che fa recitare all'intera regione un ruolo da protagonista in tema olivicolo e oleario.

Tutto il mondo riconosce agli oli extravergine di oliva calabresi proprietà organolettiche, alimentari e salutistiche di altissimo livello.

Domenica 7 aprile, ore 16.30

Veronafiere: Padiglione 7B, D8-D9-E8-E9

INTERVENGONO

Lucio Dattola, presidente di Unioncamere Calabria

Paolo Abramo, presidente della Camera di Commercio di Catanzaro

Antonio Stefano Caridi, assessore regionale alle Attività Produttive

Luigi Fedele, assessore regionale all'Internazionalizzazione

Michele Trematerra, assessore regionale all'Agricoltura

Modera: Massimo Tigani Sava, giornalista. [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/il-vino-e-lolio-di-calabria-hanno-molto-da-dire-identita-culture-territorio/40107>

