

Comunicato

## **Nocciola Tonda di Calabria bio e Miele di Amaroni in primo piano al Salone del Gusto**

Due prodotti di eccellenza del Gal Serre Calabresi, in primo piano a Terra Madre Salone del Gusto di Torino, il più grande evento internazionale dedicato al cibo, avviato nel 1996 per iniziativa di Slow Food, ma anche un luogo nel quale il cibo diventa confronto culturale e umano, ed è consapevolezza di ciò che si consuma e scelta etica per migliorare i sistemi alimentari.

A rappresentare il territorio del Gal Serre Calabresi, nell'area istituzionale della Regione Calabria ed in particolare nello spazio riservato ai Gruppi di Azione locale, ai Consorzi di valorizzazione e ai produttori, sono stati la nocciola Tonda di Calabria bio, di Cardinale e Torre di Ruggiero e il miele di Amaroni.

Due prodotti identitari di due aree geografiche e delle relative comunità che le popolano.

A Cardinale e Torre di Ruggiero la nocciola è presente sin dal 1700, i due comuni fanno parte dell'Associazione nazionale "Città della nocciola",

Ad Amaroni, piccolo centro anche questo delle aree interne, si producono diversi tipi di miele. In vetrina in Salone del Gusto è stato, su tutti, il miele di sulla. Il Comune di Amaroni per questa sua particolare vocazione fa parte dell'Associazione nazionale "Le Città del miele".

Nocciola e miele sono due prodotti sui quali il Gal nel tempo ha investito molto con progetti ed iniziative mirate a creare e rafforzare la filiera. Un ulteriore salto di qualità lo scorso anno con la realizzazione di un prodotto che ha valorizzato entrambe le eccellenze, che ha registrato la collaborazione tra pastry chef Paolo Caridi e dell'Istituto Alberghiero di Soverato e che è stato presentato a Soverato durante la manifestazione, organizzata ad hoc, "Torrone in festa". Un appuntamento che il Gal intende istituzionalizzare. Intanto è in fase di realizzazione un apposito disciplinare di produzione.

A rappresentare il Gal Serre Calabresi al Salone del Gusto, è stato il suo vice presidente Giuseppe Rotiroti.

L'animazione enogastronomica nell'area riservata ai Gal è stata curata dall'Alleanza dei cuochi Slow Food.