

2^A RASSEGNA del
GIORNALISMO 
AGROALIMENTARE e
AGROINDUSTRIALE
PRO SUD 2021

a cura di Carmelo Priolo



È ancora possibile scoprire dei produttori in grado di diversificare il loro prodotto e farne una nicchia di assoluta eccellenza.

SALUMI NOSTRUM
La nostra Mortadella Prosciutto Cotto e Mortadella
CALABRIA

SALUMI DI MAIALE NERO D'ASPRMONTE
PRODUZIONE PROPRIA

La nostra saliccia, la soppressata, il filetto, il capocollo, il culatello, la Mortadella e il Prosciutto di Maiale Nero d'Aspromonte si possono considerare unici per qualità delle materie prime. Come riportano facoltosi esperti agroalimentari, il Maiale Nero Calabrese è ricco di proteine, vitamine, sali minerali, antiossidanti naturali e acidi grassi insaturi del tipo Omega-3, per cui la qualità delle carni e del grasso sono divinamente saporite.

MORTADELLA DI MAIALE NERO
 CON PISTACCHI
 ALTA DIGERIBILITÀ
 SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI, NO LATTE E DERIVATI, NO UOVA, NO GLUTAMMATO

CLASSICA O AL BERGAMOTTO

PROSCIUTTO COTTO DI MAIALE NERO
 ALTA QUALITÀ
 SENZA GLUTINE, SENZA COLORANTI, NO LATTE E DERIVATI, NO UOVA, NO GLUTAMMATO

CLASSICO O AL BERGAMOTTO

Domenico Comisso
 Brevetto 2021 - Italia
 n° 202021000002540

SIDERNO (RC) Via Amendola - Info: 392. 09 65 067

SALUMI DI MAIALE NERO D'ASPRMONTE

graphline
 grafica & stampa

Graphline srls

C.da Tamburi, 2 - SIDERNO (RC)



**CASEIFICIO ARTIGIANO
 MARIO CIOETA**



N. 8 del mese di Dicembre 2021

Rivista Ufficiale della
Fondazione Pina Alessio Onlus

Direttore Responsabile

Caterina Provenzano

Vice Direttore

Carmelo Priolo - Maria Teresa Bagalà

Redazione

Paola Belcastro - Giuseppe Alessio
Carmela Alessio - Grazia Gaglioti

Editore e Proprietario

Fondazione Pina Alessio Onlus

Registrazione Tribunale di Palmi

n. 2 del 31-10-2013

Direzione - Redazione - Amministrazione

via Belvedere, 24 - 89013 GIOIA TAURO
Tel. 393.4819224

Impaginazione e stampa



Foto: archivio Fondazione Pina Alessio Onlus

Chiuso in Tipografia

il 22 dicembre 2021

La collaborazione è libera a tutti ed è da considerarsi
totalmente gratuita.

Gli articoli riflettono il pensiero dei singoli autori i quali
si assumono la responsabilità di fronte della legge.

Periodico Agire Sociale News

La direzione non risponde del contenuto degli articoli firmati e declina ogni responsabilità per le opinioni dei singoli articolisti, degli intervistati per le informazioni trasmesse da terzi. Foto e manoscritti anche se non pubblicati, non si restituiscono. I diritti di proprietà artistica e letteraria sono riservati. Non è consentita la riproduzione, anche se parziale, di testi, documenti e fotografie senza autorizzazione. Il periodico Agire Sociale new si riserva il diritto di non pubblicare le inserzioni e le comunicazioni pubblicitarie degli inserzionisti che:

1. Siano contrari agli interessi di Agire Sociale New
2. Violino le disposizioni vigenti in materia di diritto d'autore.
3. Contengono informazioni fuorvianti e scorrette.
4. Non rispondano ai requisiti minimi d'impaginazione professionale.
5. Non siano pervenute in tempi concordati.
6. Siano state fornite in modo incompleto.

In tutti i casi Agire Sociale New non è responsabile per il contenuto di dette inserzioni e comunicazioni.

Sommario

Premessa pag. 3

Istituti Tecnici Superiori: *chiave
di accesso al mondo del lavoro* pag. 4

I Consorzi premiati pag. 6

Intervista al maestro Gerardo Sacco,
*l'orafo calabrese che ha
incantato e conquistato il mondo
con i suoi gioielli* pag. 13

Intervista a Vittorio Caminiti,
*presidente del Museo Nazionale
del Bergamotto* pag. 19



Via Zelante snc
89036 **BRANCALEONE** (RC)
Tel.: +39 349 5049603
E-mail: domenica.palumbo@alice.it
Web: aziendaagricolapalumbo.it

L'**azienda agricola Palumbo**, nasce nel 1993 dalla passione di una famiglia per il mondo agricolo e l'amore per la terra.

L'azienda produce in Calabria e commercializza in Italia e all'estero, verdura, ortaggi e agrumi biologici di elevata qualità.

La gamma prodotti è molto ampia e comprende, ad esempio, svariate qualità di *carciofo*, *cavolo*, *lattuga* e *pomodoro*, cui si aggiungono, nel corso delle stagioni, prodotti particolarmente esclusivi della regione calabrese come il *bergamotto*.

Grazie a un'estensione di 100 ettari comprendenti i Comuni di Palizzi, Brancaleone e Bruzzano Zeffirio in provincia di Reggio Calabria, l'azienda gode di un'elevata flessibilità e versatilità produttiva, che le consente di programmare forniture "su misura" e rispondere tempestivamente alle esigenze dei distributori più qualificati.

La nostra azienda sposa una filosofia di vita che rispetta i ritmi della natura e dell'ambiente, utilizzando un'agricoltura sostenibile privilegiando quei processi naturali che consentono di preservare la "risorsa ambiente". L'agricoltura sostenibile è quella che, oltre a produrre alimenti e altri prodotti agricoli, è anche economicamente **vantaggiosa** per gli agricoltori, **rispettosa** dell'ambiente, **socialmente giusta**, e contribuisce a migliorare la qualità della vita sia degli agricoltori che dell'intera società.

Noi continueremo sempre a far fronte a tutti i cambiamenti che la società impone e cercheremo sempre di accontentare la nostra clientela, portando avanti il nome di chi oggi ci ha trasmesso questa passione. Un grazie a mio padre che oggi ci guida con il cuore in questo cammino e a mia sorella scomparsa prematuramente, poco prima della discussione della tesi di laurea nel Corso di Agraria.



Premessa

Il Museo del Bergamotto di Reggio Calabria ha ospitato la seconda edizione della *Rassegna del giornalismo agroalimentare e agroindustriale Pro Sud* dal 12 al 14 novembre c.a., un evento unico nel suo genere, condotto dalla versatile giornalista **Eva Giumbo**, che ha come priorità la promozione e la valorizzazione del *ricchissimo patrimonio agroalimentare del sud Italia*.

In particolare, **Calabria, Sicilia, Campania, Basilicata e Puglia**, si caratterizzano per avere delle produzioni tipiche che si sposano perfettamente con il territorio e l'identità culturale dei loro abitanti. Antiche tradizioni ed usanze che sanno di saperi e profumi, scandiscono i ritmi gioiosi e pacati di queste popolazioni, non ancora assimilate dalla smania del *fast food* o da una certa cultura *sans frontières* che tendono ad annullare la specificità antropologica di un popolo.

In questi luoghi possiamo constatare come il concetto di biodiversità sia radicato nella vita delle persone ed orienti la vita comunitaria nel suo complesso. Potremmo dire, in questo senso, che ogni popolo è il risultato di un processo che coinvolge cultura alimentare, cultura letteraria, cultura scientifica, senso morale e giudizio etico, gusto estetico e produzione artistica, insomma tutto ciò concorre a creare nel tempo una filosofia di vita o una visione del mondo tipica, unica, di un popolo.

Questa Rassegna giornalistica ha voluto celebrare propriamente il *festival dei sapori, dei profumi e della creatività artistica*, che si realizza attraverso le sue menti migliori e capaci della terra del sud. La prima delle 3 giornate è stata aperta dagli **ITS, scuole di Alta Specializzazione post-diploma**, che offrono ai giovani una concreta opportunità di entrare nel mondo del lavoro; la seconda ha dato voce alle istituzioni e alla consegna dei premi (destinatari alcuni giornalisti del settore e Consorzi delle tipicità agroalimentari del nostro sud) realizzati dal prestigioso orafo **Gerardo Sacco**; la terza giornata ha visto confrontarsi la realtà del mercato francese con quella calabrese, a seguire Sacco ha presentato il suo libro **"Come l'Araba Fenice. Rinascere dopo il Covid 19"**.

Sacco, inoltre, ha dato prova di sapersi cimentare come chef raffinato presentando il **"Piatto della Rinascita"**.

La serata si è conclusa con una magnifica sfilata di gioielli del maestro crotonese che ha deliziato gli occhi dell'attento e qualificato pubblico. Tutti gli ospiti dell'evento, infine, ogni serata, hanno partecipato ai laboratori esperienziali gastronomici coordinati dall'**Associazione Professionale Cuochi Italiani della Calabria** e dalla giornalista **Giovanna Pizzi**. Teatro migliore di questo evento non poteva che essere il **Museo del Bergamotto della Città dei Bronzi**, di cui è presidente e anima pulsante il *prof. Vittorio Caminiti*, coadiuvato nella logistica dell'evento dall'amministratrice *Karina Thierry*.

La città di Reggio Calabria adagiata sull'incantevole Stretto di Messina, è il luogo elettivo della produzione del **Bergamotto** per il quale tanto è stato fatto negli ultimi anni, ma ancora molto altro potrà essere fatto, soprattutto, con il supporto adeguato delle istituzioni. Ecco, queste pagine vogliono evidenziare la chiara testimonianza di un modo intelligente ed appassionato di fare impresa, nella speranza che le gravi difficoltà date da una lunga emergenza sanitaria mondiale siano giunte al termine. Ciò che conta, adesso, è che questo lavoro sia sostenuto da un modo di fare politica più attento e lungimirante, in grado di avviare uno sviluppo aderente alle immense potenzialità della nostra terra.

Istituti Tecnici Superiori: chiave di accesso al mondo del lavoro



FONDAZIONE ITS
REGGIO CALABRIA 2011
Fam. Florio di Calabria

12/11/2021

Il prof. Vittorio Caminiti, ha introdotto i lavori della 2ª Rassegna agroalimentare e agroindustriale Pro Sud 2021, parlando della centralità che devono avere gli I.T.S. nello sviluppo del territorio reggino. Dopo un breve excursus sulla storia del bergamotto calabrese e le sue potenzialità ha auspicato che i giovani si appassionino a questo agrume e comincino a pensare ad esso come fonte di reddito, inaugurando una nuova stagione del modo di fare impresa in Calabria. È intervenuto il dott. Giuseppe Sciacca, direttore amministrativo della fondazione I.T.S. 2011 "Famiglia Florio di Calabria", il quale ha sottolineato l'importanza dell'I.T.S. per la Città Metropolitana di Reggio Calabria. L'I.T.S. reggino, infatti, genera grande opportunità di inserimento dei giovani nel mondo del lavoro, oltre a garantire un elevato livello professionale degli stessi, che dovranno occupare il ruolo di tecnici specializzati al servizio delle imprese locali. Inoltre, sono intervenuti Umberto Barreca, presidente Giovani Imprenditori di Unindustria Calabria e CEO della RE.DE.L. S.r.l.; Francesco Mantella, Manager di Rete (EDILNET- Network dell'edilizia etica e sostenibile); Mario Carrozza, stagista ITS presso C.S.C. Tecnologie Innovative S.r.l.- Rete EDILNET; Malaga Cavalea, Amministratore Unico MADS S.r.l.; Alberta Nesci, Amministratore Unico azienda agricola Nesci; Giampaolo Iracà, corsista VII Corso ITS Settore Agroalimentare e Industriale; Leo Autelitano, presidente del Parco Nazionale dell'Aspromonte. Per gli interventi istituzionali

sono intervenuti il dr. Giulio Benincasa in rappresentanza della Regione Calabria; Giuseppe Ruggeri, docente dell'Università Mediterranea degli Studi di Reggio Calabria - Dipartimento DIIES; Andrea Proto, Docente dell'Università Mediterranea degli Studi di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria.

A seguire hanno preso la scena i laboratori esperenziali gastronomici e relativi *cooking show*, coordinati da Francesco Pucci (presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani) e dalla giornalista Giovanna Pizzi, con ai fornelli gli *homechef* amatoriali Rita Caminiti, Sabrina Borrello, Maria Fedele, Maria Iacopino e Saverio Calafiore, che hanno preparato squisite pietanze con prodotti tipici del sud Italia. In serata lo chef stellato Antonino Gramuglia del ristorante "Zefiro" di Bagnara Calabria ha realizzato un menù degustazione apposito.

13/11/2021

La seconda giornata è proseguita con il convegno dal titolo: "Organizzazione del territorio, per renderlo attrattivo e remunerativo". I relatori (Angelo Politi, direttore Confagricoltura Reggio Calabria; Antonio Alvaro, presidente FLAG dello Stretto e GALBATIR; Giacomo Giovinazzo, direttore Dipartimento Agricoltura e Risorse Agroalimentari - Regione Calabria), hanno evidenziato la necessità di alimentare nuove idee ed iniziative in grado di rilanciare la Calabria nel suo complesso, segnatamente la politica per il turismo dovrà reinventarsi una nuova immagine e piattaforma per recuperare finora il tempo perduto.

Nella sessione pomeridiana sono intervenuti per i B&B come *strumento di promozione e informazione territoriale* Steeve Parisi (Associazione B&B Reggio Calabria); per *la filiera dell'economia, i percorsi enogastronomici e culturali in Calabria*, Francesco Calabrò (docente Università Mediterranea di Reggio Calabria); per i *Santuari come attrattori per la cura delle anime e dei territori*, Pasquale Anastasi (presidente Fondazione Natuzza Evolo); l'on. Laura Orrico (già Sottosegretario di Stato del Ministero per i Beni e le Attività Culturali) ha preso la parola per sottolineare l'importanza di vivere i Musei, i Borghi e i Centri Storici come centri di cultura ed aperti all'uso delle nuove tecnologie; per gli itinerari culturali del Consiglio d'Europa è intervenuta in streaming Roberta Alberotanza (già presidente Comitato Cultura d'Europa). La serata è continuata con la premiazione di tre consorzi di altissimo livello: *il Consorzio di Tutela della Patata della Sila IGP* (presidente Pietro Tarasi), *il Consorzio di Tutela del Pomodoro Pachino IGP* (presidente Sebastiano Fortunato), *il Consorzio di Tutela del Limone di Sorrento IGP* (presidente Mariano Vinaccia). Il Premio giornalista agroalimentare e agroindustriale dell'anno è andato a Paola Pucciatti (giornalista e autrice Rai di "Linea Verde"), a Luisa Mosello (giornalista "La Repubblica" e "La Stampa"), Filippo Teramo (giornalista e blogger, direttore VDGmagazine "Viaggi del Gusto"). Sono seguiti i ringraziamenti del prof. Vittorio Caminiti e i saluti del Maestro Gerardo Sacco.



L'on. Anna Laura Orrico, già Sottosegretario per i beni e le attività culturali.

I Consorzi premiati

made in **Pachino**



CONSORZIO DI TUTELA DEL
POMODORO DI PACHINO IGP

Non tutti sanno che **Pachino** (*provincia di Siracusa*) è situata nella estrema punta meridionale della Sicilia orientale, in una zona agricola che nelle epoche passate si era distinta per la produzione di uve da vino di grande qualità. In questa ristretta area si verifica un mix di fattori (terreno, luce, temperatura, qualità delle acque di irrigazione) che influiscono positivamente sul prodotto, rendendolo più saporito, resistente, attraente, profumato e consistente.

Che sia *Tondo liscio*, *Costoluto*, *Cilieginio* o *Plum*, il **Pomodoro di Pachino Igp** si riconosce al palato per il suo sapore dolce e intenso, per la consistenza fragrante e per la sua capacità di arricchire ogni piatto con note di sapore inconfondibili.

Tondo Liscio



Piccolo e rotondo, di colore verde scuro, inconfondibile per il gusto molto marcato. Si presenta in forma sferica e regolare, di piccola pezzatura ed ha una particolare colorazione peculiare che va dal colore rosso acceso al verde intenso in prossimità del picciolo. È molto apprezzato dai consumatori d'oltralpe. I suoi frutti sono di consistenza ineguagliabile. Apprezzato per la sua resistenza post-raccolta, presenta una polpa croccante e un colore brillante ed attraente. Ha un gusto armonico ed equilibrato dovuto ad una perfetta armonia tra acidità e grado zuccherino. Per apprezzarne le qualità è consigliato mangiarlo crudo.

È utilizzato in cucina per arricchire insalate e contorni. Ottimo a spicchi, conditi con olio extra vergine di oliva e sale.

Costoluto

Frutto di consistenti dimensioni, leggermente schiacciato, esteticamente molto attraente, dalle coste marcate, di colore verde molto scuro e brillante. È caratterizzato da una polpa morbida e il sapore risulta piacevolmente aromatico. La raccolta può iniziare quando buona parte del frutto vira dal verde al rosso.



Ciliegino



Caratteristico per l'aspetto "a ciliegia" su un grappolo a spina di pesce con frutti tondi, piccoli, dal colore eccellente e da una percentuale di zuccheri elevata. Contiene significative quantità di licopene, un antiossidante le cui proprietà salutistiche sono state evidenziate in numerosi studi scientifici.

Plum

Pomodoro oblunco molto versatile, si raccoglie rosso e si presta benissimo sia per insalata che per salsa. La sua versione Mini è nota per la sua elevata dolcezza e può essere consumata come fuori-pasto senza bisogno di aggiungere alcun condimento.



Il Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino IGP è un Ente senza scopo di lucro riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole avente la missione di tutelare sui mercati la reputazione dell'autentico pomodoro di Pachino e difenderlo dagli innumerevoli tentativi di contraffazione commerciale, per mezzo di adeguate azioni legali, su scala nazionale ed internazionale. Opera all'interno della filiera per garantire una produzione qualitativamente sempre più alta del nostro prodotto, partendo dal controllo sui nostri associati e facendo applicare il Disciplinare di Produzione.

Il Consorzio, inoltre, opera per la valorizzazione e la promozione del nostro prodotto in funzione del territorio in cui nasce, per divulgare lo stretto legame che esiste tra le qualità organolettiche del pomodoro di Pachino e le specificità climatico-geografiche del territorio di origine.

Tuteliamo il prodotto, chi lo produce e chi lo consuma.

Garantiamo che il prodotto recante il marchio di qualità abbia una provenienza geografica certa. Ne curiamo la tracciabilità, e operiamo affinché i nostri soci adottino criteri precisi di qualità in fase di produzione.



Il Premio del Consorzio di Tutela del Pomodorino Pachino IGP consegnato al sign. Sebastiano Fortunato dal dott. Antonio Alvaro, pres.te Flag dello Stretto.



IGP



Colore, profumo e gusto: una festa dei sensi per un frutto meraviglioso

Il *Limone di Sorrento IGP* è un agrume allo stato fresco della specie *Citrus limon L., Burmann*, nell'ecotipo *Ovale di Sorrento*. La zona di produzione del *Limone di Sorrento IGP* comprende parte del territorio dei comuni di Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri e Anacapri, in provincia di Napoli, nella regione Campania.

La coltivazione generalmente utilizzata è quella del terrazzamento, con le piante inglobate in muretti di contenimento. La forma di allevamento è a "vaso libero", adattato a un idoneo sistema di copertura. Gli alberi sono, infatti, coltivati sotto il cosiddetto "pergolato sorrentino", impalcature particolari costituite da pali che proteggono il frutto dalle intemperie, preferibilmente di legno di castagno, ricoperte di canne dette "pagliarelle". La specie effettua ben cinque fioriture nell'arco dell'anno, per questo è possibile effettuare la raccolta in un arco temporale che generalmente va da gennaio a ottobre. I frutti devono essere raccolti obbligatoriamente a mano, in modo da impedirne il contatto con il terreno.

Il *Limone di Sorrento IGP* è caratterizzato da forma ellittica e dimensioni medio-grandi, peso non inferiore a 85 g. La buccia è ricca di oli essenziali che la rendono particolarmente profumata e si distingue per uno spessore medio e un colore giallo citrino. All'interno la polpa è giallo paglierino, risulta molto succulenta, con un succo abbondante e di elevata acidità, ben equilibrata nel contenuto di zuccheri.

Il *Limone di Sorrento IGP* è frutto di una lunga tradizione. La presenza del limone nella Penisola Sorrentina è attestata da documentazioni, atti di vendita, dipinti, trattati di letteratura e di botanica che risalgono all'epoca rinascimentale, mentre le prime coltivazioni specializzate sarebbero state opera dei Padri Gesuiti nel XVII secolo. Ancora oggi esiste uno dei primi fondi coltivati, chiamato appunto "il Gesù", situato nella Conca di Guarazzano, tra Sorrento e Massa Lubrense. Questa testimonianza avvalorata la tesi secondo la quale è proprio da questi due comuni della Penisola Sorrentina che hanno avuto origine i nomi con cui è conosciuta la varietà: *Ovale di Sorrento* e *Massese*. Citato nelle opere di Torquato Tasso, originario di Sorrento, Giovanni Pontano e Gianbattista della Porta, nel XVIII secolo lo storico Bonaventura Da Sorrento ne testimonia la spedizione in tutto il mondo, soprattutto attraverso i bastimenti diretti verso l'America.

Il *Limone di Sorrento IGP* va conservato in frigorifero o in luogo fresco e asciutto. Può essere consumato fresco o essere utilizzato per la preparazione di diverse ricette, dai primi ai secondi piatti, fino ai dolci, essendo un prodotto molto duttile in cucina. Tra le specialità caratteristiche a base di Limone di Sorrento IGP non si può non citare il limoncello, il famoso liquore tipico della zona, ottenuto dalla buccia del limone messa in infusione in una soluzione alcolica. Da provare anche un'altra deliziosa specialità: la marmellata a base di Limone di Sorrento IGP.

Il Limone di Sorrento IGP è coltivato lungo i pendii che discendono sino al mare ed è allevato sotto tradizionali impalcature che lo proteggono dalle intemperie e ne ritardano la maturazione, garantendo così la possibilità di raccogliere i frutti in modo scalare durante quasi tutto l'anno.



Premio del Consorzio di Tutela del Limone di Sorrento IGP consegnato al presidente Mariano Vinaccia dal dott. Pasquale Anastasi, pres.te Fondazione Natuzza Evolo.



La *Patata della Sila IGP* si riferisce al tubero, a buccia gialla o rossa e a pasta gialla oppure bianca, ottenuto dalla specie *Solanum tuberosum L.* L'Altopiano Silano, dove si produce la Patata della Sila IGP, è il più esteso d'Europa ed è caratterizzato da forti escursioni termiche

giornaliere e da insolazione prolungata, condizioni che favoriscono una crescita lenta e costante delle piante con un elevato accumulo di sostanza secca, così da ottenere tuberi di estrema qualità e conservabilità.

La zona di produzione della *Patata della Sila IGP* interessa alcuni comuni dell'Altopiano Silano, nelle province di Cosenza e Catanzaro.

I tuberi-seme da cui proviene questa patata devono essere certificati secondo le norme sementiere nazionali. Il terreno deve essere adeguatamente preparato, in modo che non sussistano ristagni d'acqua. Deve essere effettuata la rotazione colturale con tempistiche precise (solanacee assenti per almeno due anni). L'aratura può essere effettuata nei periodi autunnale o primaverile. La semina viene eseguita, di norma, nel periodo che va da metà aprile fino alla fine di giugno, mentre i tuberi sono raccolti dalla seconda metà di agosto fino al 30 di novembre. Le operazioni di raccolta possono essere eseguite sia manualmente che con mezzi meccanici. La conservazione del prodotto ha luogo in locali riparati, al coperto, che devono comunque essere areati per favorire l'asciugatura. La Patata della Sila IGP deve essere conservata al buio a temperatura ambiente per un periodo di massimo otto mesi e comunque non oltre il 30 aprile dell'anno successivo. In alternativa, può essere tenuta in apposite celle frigorifere con temperature comprese tra 5 e 10°C e umidità pari al 93-98% per un massimo di 10 mesi, e comunque non oltre il 30 maggio. È vietato l'utilizzo di sostanze chimiche antigermoglianti.

La *Patata della Sila IGP* ha forma variabile dal tondo all'ovale allungato, il calibro va da un minimo di 28 fino a oltre 76 mm. La buccia è consistente così come la polpa. Le varietà *Agria*, *Ditta*, *Marabel* e *Nicola* hanno buccia e polpa gialle; la *Majestic* ha buccia gialla e polpa bianca mentre la *Desirée* ha buccia di colore rosso e polpa gialla.

La coltivazione della patata nel territorio dell'Altopiano Silano ha da sempre rappresentato una grande risorsa per le comunità locali, che hanno potuto svilupparsi e crescere grazie al commercio di questo rinomato prodotto. A testimoniare l'importanza, nel 1955, nasce il Centro Silano di Moltiplicazione e Selezione delle Patate da Seme e già negli anni Ottanta l'area risulta tra le prime in Italia per ampiezza di impianti di lavorazione. La notorietà e la fama sono state alimentate anche dalle numerose manifestazioni che negli anni sono state dedicate alla patata silana, molte delle quali ancora oggi continuano a richiamare folle di visitatori. Tra le maggiori vi è la "Sagra della Patata della Sila", che si svolge ogni anno, dal 1978, a Camigliatello Silano.

La *Patata della Sila IGP* si conserva fino a otto mesi se mantenuta al buio e a temperatura ambiente. Per l'elevato contenuto di sostanza secca e per l'ottima consistenza della polpa anche dopo la cottura risulta ideale per la frittura. Per le singole varietà possono essere individuati, inoltre, specifici usi in cucina, che ne esaltano le caratteristiche: la *Desirée*, ad esempio, oltre ai fritti è ottima anche per gli gnocchi; la *Ditta* per gli arrostiti e i bolliti; la *Majestic* per il purè mentre la varietà *Nicola* si esprime al meglio con la cottura al vapore e al forno. La *Patata della Sila IGP* è un contorno ideale per la carne e per il pesce, ma la cucina regionale la abbina ottimamente anche alla pasta asciutta.

L'Altopiano Silano, dove si produce la *Patata della Sila IGP*, è il più esteso d'Europa ed è caratterizzato da forti escursioni termiche giornaliere e da insolazione prolungata, condizioni che favoriscono una crescita lenta e costante delle piante con un elevato accumulo di sostanza secca, così da ottenere tuberi di estrema qualità e conservabilità.



Premio del Consorzio di Tutela della Patata della Sila IGP consegnato al presidente Pietro Tarasi dal dott. Angelo Politi, direttore Confagricoltura della Calabria.



Premio consegnato alla giornalista Paola Pucciatti dal Maestro Gerardo Sacco, autrice RAI di "Linea Verde".



Premio consegnato alla giornalista Luisa Mosello dal dott. Antonio Alvaro, presidente del Flag dello Stretto e del Galbati.



Premio consegnato al giornalista Filippo Teramo dal collega RAI Tonino Raffa.



Il maestro Gerardo Sacco in qualità di chef mentre presenta il "Piatto della Rinascita"

La kermesse si è conclusa con una sfilata di gioielli di Gerardo Sacco, un'interpretazione in chiave orafa delle eccellenze agroalimentari calabresi protagoniste dell'evento.

14/11/2021

La giornata conclusiva si è aperta con "Incontri B2B. Il mercato francese incontra quello francese e del Bergamotto." Incontro organizzato dai Rotary Club Calabria & Normandia. Fernando Amendola (governatore Rotary Club Distretto 2102) ha rappresentato e portato i saluti di questa fattiva collaborazione.

Subito dopo il Maestro Gerardo Sacco ha presentato il suo ultimo libro "Come l'Araba Fenice. Rinascere dopo il Covid-19", scritto insieme al giornalista Francesco Kostner. La presentazione è stata moderata dalla dr.ssa Anna Giordano. Lo stesso maestro, poi, tra tante prelibatezze, ha messo i panni da chef e presentato il suo "Piatto della Rinascita".



Modella che presenta una creazione del maestro Gerardo Sacco

Intervista al maestro Gerardo Sacco, l'orafo calabrese che ha incantato e conquistato il mondo con i suoi gioielli

Gerardo Sacco è un brand conosciuto in ogni angolo del mondo, dove il nome identifica un particolare e "prezioso" lavoro cominciato diversi decenni fa. Ma come nasce concretamente questa storia bellissima che affascina soprattutto il mondo femminile?

La Gerardo Sacco è stata fondata a Crotona nel 1963, il marchio si afferma rapidamente come emblema dell'eccellenza italiana, particolarmente evidente nel fine savoir-faire e nelle magnifiche creazioni gioielliere. Negli anni l'azienda ha dato vita a uno stile distintivo caratterizzato da vivaci combinazioni di colori, volumi dall'equilibrio raffinato e motivi inconfondibili che celebrano le origini Magno Greche della *Maison*, sono stato il primo a vedere le grandi possibilità che la mia cultura poteva dare alla gioielleria senza dimenticare tutto il mondo Arbëreshë a cui mi sono ispirato in tempi non sospetti. Rimanendo sempre legata alle proprie radici, la Gerardo Sacco ha introdotto innovazioni in grado di riscrivere le regole della gioielleria mondiale e ha lanciato nuove tendenze divenute icone del *design* contemporaneo. Dal 2001 la gestione della Società si avvale della collaborazione qualificata dei miei tre figli: Antonio, Viviana ed Andrea.



La collana di cuticchie realizzata dal Maestro a 12 anni.

Come descrive o rappresenta l'arte orafa in base alla sua esperienza?

Osservare il monile che ha richiesto ore di impegno, girarlo e rigirarlo nelle mani ammirandone la forma, l'eleganza, i colori, regala una gioia indicibile. Nonostante la mia età, provo sempre nuove emozioni. Ricordo nei miei dettagli ogni mia creazione, dalla mia prima collana di cuticchie realizzata a 12 anni fino alle ultime linee di gioielli: "L'araba fenice", Stil Novo" e "Modigliani". Lei non immagina quale in-

timo rapporto mi legghi al luogo in cui trascorro gran parte del tempo. Quando – spesso è notte fonda – dopo una giornata faticosa arriva il momento del riposo, le mie mani allora accarezzano riconoscenti il banco, gli attrezzi, ogni piccolo elemento dell'ambiente in cui ho lavorato, senza alzare un attimo lo sguardo.

È l'immane saluto a quel mondo tanto caro e familiare, prima di addormentarmi, sereno e soddisfatto, pensando che l'ora di una nuova esperienza è dietro l'angolo.

In attesa di materializzarsi. Un modo per dire grazie al mio lavoro/hobby che è diventato una vera passione.

Ci può raccontare una o più esperienze che ha nel corso del suo lavoro?

Tante sono le cose che posso raccontare, ma l'incontro con Franco Zeffirelli è quello che ha contraddistinto tutta la mia attività.

Il giorno del primo incontro arrivai tardissimo. Zeffirelli era molto contrariato. Nemmeno mi guardò in faccia. Stigmatizzò duramente quello che gli sembrava il tipico atteggiamento della gente del Sud. Poi andò via. Non poteva scegliere modo peggiore di mortificarmi. Sbiancai in volto. Il costumista, Maurizio Millenotti, per rincuorarmi chiese di vedere i gioielli che avevo realizzato. "Sono meravigliosi" – disse - "il Maestro deve assolutamente vederli". Quasi non l'ascoltai. Le mani tra i capelli e lo sguardo fisso sul pavimento evidenziavano la mia disperazione. Millenotti continuava a chiamare Zeffirelli. Seguirono lunghissimi attimi di silenzio. Nella sala non volava una mosca. Alzai la testa: il regista era davanti a me e teneva in mano il cofanetto in cui avevo sistemato le mie creazioni. Il suo volto di colpo si accese: "Lei è un matto!", ripeté più volte, "solo un matto può fare queste cose!". Non capivo se stesse complimentandosi con me o se, definitivamente, avesse chiuso la porta alle mie speranze. Fu ciò che disse a Millenotti, a sciogliere ogni dubbio: "In scena utilizzeremo le opere di questo pazzo!". Il film "Otello" del 1986, con Katia Ricciarelli e Placido Domingo, ebbe un grande successo. Cominciò così il mio rapporto con Zeffirelli, al quale devo moltissimo.

Poi l'incontro con Liz Taylor nel 1988 sul set del film "Il Giovane Toscanini", che stupefatta dalla bellezza dei miei gioielli mi disse: "Caro Gerardo sono affascinata dai tuoi capolavori". Io timoroso le risposi: "Ma lei possiede i gioielli più belli al mondo come può dire questo!" E lei riprese: "Posso dire di possedere le pietre preziose più importanti al mondo per taglio e caratura ma i gioielli più belli sono i tuoi!". Vi lascio immaginare quanto ciò abbia inorgogliato quel giovane calabrese che adesso stava realizzando tutti i suoi sogni più reconditi.

Molto toccante pure l'incontro con Papa Wojtyła, quando donai una bifora raffigurante la Madonna di Capocolonna e la Madonna di Czestochowa.



Collana "Mattonelle" che trae ispirazione dal mosaico della pavimentazione di un edificio termale situato nell'area archeologica di Capo Colonna risalente al I sec. A. C.

Tra le esperienze più recenti mi piace ricordare la collaborazione con la Rai per il kolossal di Michele Guardì "I Promessi Sposi"; l'opera "Ti racconto la Calabria" realizzata in occasione di Expo Milano 2015; la realizzazione del portareliquiario per la Basilica di San Francesco a Paola, ho avuto fra le mie mani il cranio di San Francesco che adesso è custodito all'interno di una mia opera nell'altare della Chiesa.



La Bifora donata a Papa Wojtyla con la Madonna di Capocolonna e la Madonna di Czestochowa; al centro, l'incisione, voluta da Mons. Giuseppe Agostino, "Una mater multi filii"



L'opera "Ti racconto la Calabria" realizzata per Expo Milano 2015.



Gerardo Sacco negli studi della Rai alla presentazione dei gioielli realizzati per il kolossal "I Promessi Sposi".

Malgrado un successo di portata planetaria, lei è rimasto sempre in Calabria. Perché?

Non mi è mai sfiorata l'idea di lasciare Crotone, la Calabria. E non mi pento di questa scelta. In quale altro posto del mondo, infatti, sarei riuscito a carpire lo "spirito" della sua nobile storia, le gesta dei suoi protagonisti; e in quale mare, in quali profumi inebrianti, avrei potuto immergermi se non nella terra in cui sono nato? Ecco, vorrei tanto che ciascuno dei miei conterranei facesse il mio stesso ragionamento e, spinto dall'amore per la propria terra, riuscisse a rimanerci, valorizzando i propri talenti. Ma c'è di più: il mio desiderio, ancora, è che le tante brillanti menti costretti ad emigrare dalla Calabria, potessero ritornare nella loro regione e contribuire a realizzare i cambiamenti cui essa ha bisogno. Una rivoluzione gentile e della coscienza, da parte di chi è restato e da chi ritornerebbe, sarebbe la migliore risposta al malaffare di una certa classe politica, collusa fino al collo con gruppi del crimine organizzato. È un'utopia per ora, ma i cambiamenti nella storia, talvolta, avvengono nelle silenziose (ma decise) prese di posizione, individuali e collettive. E questo è quello che spero che avvenga in Calabria.

Questa "2ª Rassegna giornalistica agroalimentare e agroindustriale pro sud" ha messo in mostra il volto migliore di un sud che vuole rendersi protagonista del proprio destino. È questa la strada maestra da seguire per avviarci verso il definitivo rilancio della nostra terra?

L'impegno, e la sfida che stiamo perseguendo con apprezzabilissimi risultati, è quello di trasformare sapienza e forza innovativa in una filiera di sviluppo che integri produzioni agroalimentari, cultura e turismo, producendo anche lavoro per i nostri giovani. Chiaramente tutto questo è possibile con un esercito ben armato con in testa un grande condottiero come il Prof. Caminiti.

Essere ambasciatore nel mondo del Bergamotto, nonché Presidente Onorario dell'Accademia del Bergamotto, quale importanza riveste per lei?

Mi sento figlio della terra di Calabria e quando si parla di eccellenze, quelle vere e universalmente riconosciute, e, quindi, non millantate, mi s'illumina il cuore che trabocca di orgoglio e gratitudine. Le nostre eccellenze produttive promuovono di per sé il nostro territorio meglio di qualsiasi campagna di marketing, perché nei nostri prodotti ritroviamo la terra con i suoi profumi e sapori, il lavoro, la storia e la capacità d'innovazione. Per far comprendere le meraviglie della nostra terra, occorre costruire un'offerta che valorizzi la dimensione del viaggio appassionante e coinvolgente, tra gusti, musica, cultura e artigianato. Le mie creazioni trasudano dei valori e delle eccellenze che esprime la nostra generosa terra. Su tutti prendo ad esempio un gioiello ammirato nella sfilata della serata conclusiva dell'evento appena terminato, un gioiello tempestato di pietre preziose che omaggiano la cipolla di Tropea, in evidenza abbiamo anche il Santuario di Santa Maria dell'isola, *genius loci* della cittadina tirrenica.



Gioiello tempestato di pietre preziose che omaggiano la cipolla di Tropea

Quali sono le imminenti sfide per lei?

Un murale particolare, impreziosito da pietre e qualche diamante (riproduzioni, ovviamente) per celebrare la rinascita. È quello che ho disegnato e che verrà realizzato a Diamante un'opera unica, in perfetto stile Gerardo Sacco. Si tratta della rappresentazione della Fenice, animale mitologico simbolo della rinascita, realizzata per l'occasione con prodotti tipici del territorio di Diamante. Le famose ali di fuoco sono composte con i peperoncini, il corpo con cedri, frutto caratteristico dal profumo dolce ed inimitabile.

La coda, infine, si fonde con un simbolo dell'arte, della cultura e dello spettacolo ovvero il Teatro dei Ruderer a Cirella, sotto la famosa Isola.

Un'opera che verrà donata come buon auspicio a Diamante, candidata come Capitale Italiana della Cultura 2024. L'idea della Fenice nasce durante il periodo in cui sono stato colpito dal Covid-19, cercando di trasformare quell'esperienza difficile in qualcosa di positivo e creativo. In quel periodo mi sono sentito rinascere, proprio come una Fenice.

Sono nate anche tre linee di gioielli a tema che stanno per andare in produzione: una in argento che già commercializziamo, l'altra in argento e smalti e infine quella in oro, diamanti, rubini e smeraldi.

Insieme al mio *team* realizzeremo questa opera, a metà tra il murale e la scultura, per ringraziare il sindaco Magorno per avermi insignito la cittadinanza onoraria due anni fa.

La nascita dello showroom di Milano ed il secondo a Roma

Ed infine, e non per importanza, la collaborazione con la Fondazione Modigliani per una serie di gioielli per i festeggiamenti dei 1600 anni della Serenissima.



Uno dei disegni relativi all'Araba Fenice, l'uccello mitologico che risorge dalle proprie ceneri

Intervista a Vittorio Caminiti, presidente dell'Accademia e del Museo Nazionale del Bergamotto



Il prof. Vittorio Caminiti

Da dove nasce il suo impegno per il Bergamotto?

Il mio impegno per il Bergamotto nasce nel 1993. Un noto biologo, esperto in agrumi, un giorno mi disse: "visto che tu hai scritto libri di gastronomia, intervieni nel dibattito nazionale parlando delle eccellenze calabresi, perché non t'impegni nel realizzare qualche ricetta al Bergamotto e proporla negli ambienti di settore?". A quel punto presi la palla al balzo e iniziai la mia *mission* nel far conoscere la bontà di questo

agrumo attraverso i mass-media, convegni, pubblicazioni. Creai l'Accademia del Bergamotto. Il primo piatto messo a battesimo fu quello degli "involtoni di spatola con vongole al piccante e insaporiti al Bergamotto." Il piatto fu insignito con il Primo Premio al noto concorso "Il maître dell'anno." Il passo successivo per far conoscere le altre potenzialità del frutto fu da lì a poco, con il suo esordio in pasticceria. Dalla nostra inventiva nacque l'ormai celeberrima "Torta Nosside", tuttora recensita nelle maggiori riviste e pubblicazioni specializzate. Questa esperienza mi ha fatto capire come Reggio Calabria fosse uno dei pochi al mondo in cui questo frutto non era affatto conosciuto per le sue benefiche proprietà, malgrado si sapesse che esso si coltivava in una ristretta fascia che va da Villa San Giovanni a Monasterace. L'Accademia del Bergamotto nasce con l'idea precisa di insegnare ai reggini quanto sia buono ed efficace il Bergamotto nell'impiego in cucina, nella cosmesi, nella cura persino di certe malattie, e, se valorizzato, con l'opportunità di creare un significativo indotto economico, utile a produrre occupazione per tanti nostri giovani.

Quali sono le difficoltà che riscontra nella diffusione di una cultura del Bergamotto?

Le difficoltà che riscontro nel diffondere una cultura del Bergamotto sono da individuare, innanzitutto, in una scarsa se non assente azione politica in grado di aiutarci a far consolidare la nostra realtà in ogni contesto.

Sentiamo parlare spesso da parte dei nostri politici che bisogna incentivare lo "sviluppo" nel nostro territorio, ecco penso che nell'intera Calabria abbiamo proprio con il Bergamotto l'opportunità più ghiotta per produrre ricchezza e cultura, eppure ancora non si riesce a far partire a

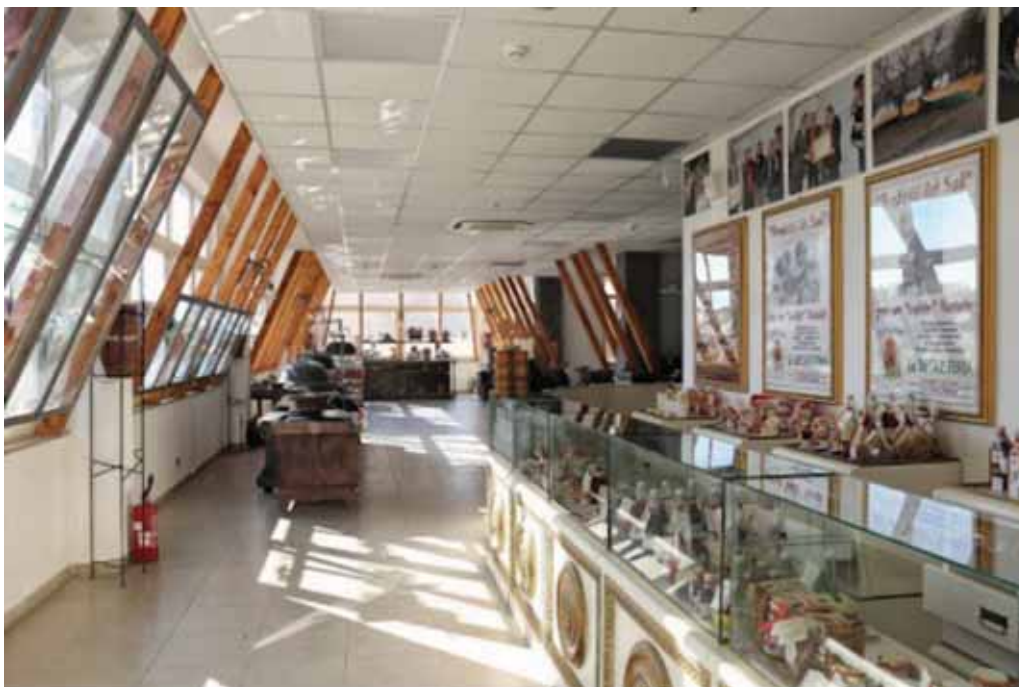
pieno regime questa risorsa. Mentre ci sono prodotti in Calabria, sicuramente ottimi, ma replicabili nel resto del mondo (e non voglio fare nomi per correttezza), che, come PIL, producono pochissimo per la Calabria, solo il Bergamotto, invece, produce $\frac{1}{4}$ dell'esportazione calabrese nel mondo. Su 400 milioni di fatturato ben 100 milioni sono dovuti al Bergamotto; non c'è un altro prodotto agroalimentare in Calabria che sviluppa un così alto valore di esportazione sul territorio. Questi 100 milioni a loro volta generano all'estero un valore economico di circa 7 miliardi per i Paesi che acquistano il Bergamotto calabrese. Sono dati, questi, che dicono tutto della scarsa visione politica della classe dirigente calabrese, e, seguendo questo spartito, non ci si deve meravigliare se questo agrume non abbia ancora ricevuto una Tutela IGP (Indicazione Geografica Protetta). Questo mancato sostegno risulta una cosa alquanto strana, visto che ci sono tutti i numeri e le condizioni perché si valorizzi questo particolare frutto, denominato giustamente il "principe degli agrumi". Con le nostre forze abbiamo creato l'Accademia del Bergamotto, il Museo Nazionale del Bergamotto, abbiamo personalità di fama mondiale che sono ambasciatori nel mondo del Bergamotto, abbiamo premi Nobel e ricercatori che apprezzano il nostro lavoro, ma ciò non è ancora bastato per ottimizzare e consolidare, dal punto di vista commerciale e culturale, la diffusione in Italia e nel mondo del nostro Bergamotto.

Lei è un imprenditore di successo, è stato presidente della Federalberghi Calabria, ha ricoperto incarichi importanti nell'ambito della politica del Turismo calabrese, eppure la sua più importante sfida, quella di far conoscere e valorizzare il Bergamotto reggino in campo nazionale ed internazionale, non l'ha ancora vinta. Cosa deve avvenire perché ciò avvenga?

La stima che ho guadagnato sul campo mi riempie d'orgoglio e mi spinge a fare sempre meglio. Questa sua domanda, però, mi costringe a ribadire l'inconsistenza del ruolo delle istituzioni nei nostri confronti. Finora, infatti, abbiamo avuto un supporto molto limitato da parte di esse, inadeguato rispetto alla mole e alla qualità del lavoro che abbiamo prodotto. Devo dire che non c'è una graduatoria di merito per chi fa meglio o produce più attività. Ci sono dei canali che sono stati istituzionalizzati con dei criteri molto discutibili, rappresentati da una piccola fascia di operatori, che sono ben sostenuti ed ottengono grandi risultati. Di contro c'è la nostra imponente e competente squadra che lavora giornalmente a 360° sul nostro territorio cui non riceve, però, la giusta attenzione proprio da quelle istituzioni preposte ad aiutare importanti realtà produttive come la nostra.

Quale valutazione dà sulla 2ª Rassegna giornalistica ed agroindustriale Pro Sud appena conclusasi?

La valutazione non può che essere positiva. Molti già mi sollecitano per cominciare subito a pensare alla 3 edizione della Rassegna. I personaggi che a vario titolo sono intervenuti e sono stati premiati hanno una visibilità nazionale ed anche oltre. In particolare, i tre consorzi premiati (Pomodoro Pachino, Limone di Sorrento e Patata della Sila), un inno al buon gusto e al buon vivere, devono servire da esempio e da traino agli altri consorzi calabresi perché si faccia rete e si crei una cultura dell'impresa all'altezza delle potenzialità che la nostra generosa terra ci offre. Noi di certo faremo la nostra parte e cercheremo di realizzare, step dopo step, i nostri ambiziosi obiettivi.



Museo Nazionale del Bergamotto di Reggio Calabria

Il **Museo Nazionale del Bergamotto di Reggio Calabria**, nasce nel 2008 grazie al lavoro di ricerca e di promozione del *prof. Vittorio Caminiti*.

La volontà che sta alla base della fondazione del Museo è quella di raccogliere e far conoscere questo speciale agrume, la sua storia, i suoi impieghi e soprattutto il suo olio essenziale, da secoli esportato in tutto il mondo.

Il primo settore è quello dedicato alla bibliografia di quest'agrume. Proseguendo oltre, si andrà incontro alla zona del Museo, quella in cui è possibile ammirare tutto il materiale riguardante la chimicazione dell'olio essenziale, il quale è l'unico prodotto naturale in grado di fissare il bouquet aromatico dei profumi, donando loro una fragranza unica ed ancora ineguagliata dagli olii sintetici.

Nella zona centrale del Museo ci sono esposte le macchine, le quali testimoniano tutta la storia ed i progressi nella lavorazione del Bergamotto: dalla prima, a manovella inventata dal reggino *Barilla*, fino a quelle elettriche. Un'altra zona è dedicata alla raccolta di tutto il materiale, corredato anche di foto storiche ed oggetti vari reperiti un po' in tutto il mondo, legato al commercio vero e proprio del prodotto. La quinta sezione del Museo è dedicata all'uso, non secondario, del Bergamotto in enogastronomia. In questo campo viene usato tutto il frutto.

L'ultima sezione del Museo è dedicata all'esposizione dei prodotti finiti che si ricavano dalla lavorazione del Bergamotto; non solo, dunque, si potranno scorgere bottigliette contenenti l'olio essenziale o prodotti per la cura della persona, fra i quali la famosa "*Calabrisella*" (acqua di Colonia), ma anche bambole, rose e tabacchiere ricavate dalla buccia essiccata del Bergamotto.

Museo Nazionale del Bergamotto: Via dei Filippini, 50, 89123 - Reggio Calabria

Tel.: (+39) 340 7635968/ (+39) 338 2721885

E-mail: commerciale@gruppocaminiti.it

Facebook: @museodelbergamotto

Sua Maestà il Bergamotto

