Giornale di Calabria
IL PRIMO QUOTIDIANO CALABRESE - Direttore: Giuseppe Soluri

Vinitaly, premio Golosario alla 'nduja di Romano e al torrone di Bagnara

Date : 12 aprile 2017

Durante la giornata conclusiva del Vinitaly 2017, la Regione Calabria è stata tra i protagonisti più acclamati del Salone, grazie al lavoro di squadra creato in sinergia con le aziende vitivinicole calabresi. Le attività di valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche della Calabria – informa una nota - hanno ricevuto notevole attenzione da parte del pubblico presente all'ottava edizione del "Premio "Golosario" che si è svolto all'interno dell'area Sol&Agrifood, la prestigiosa vetrina dell'agroalimentare all'interno della kermesse veronese. Il riconoscimento, istituito in collaborazione con i critici enogastronomici Paolo Massobrio e Marco Gatti, autori della guida "Il Golosario", è nato per premiare le imprese emergenti dell'agroalimentare. Due le aziende calabresi, selezionate tra una ventina di candidati, a vincere il "Premio Golosario". L'azienda agricola Romano di Acri, già premiata nei giorni scorsi dall'Accademia delle 5T come azienda produttrice del migliore salame di suino nero di Calabria; la pasticceria Careri di Bagnara Calabra col suo torrone, unico prodotto dolciario che possiede la certificazione Igp. I due vincitori saranno inseriti, insieme agli altri, all'interno della guida "Il Golosario", disponibile da novembre 2017 in tutte le librerie. La partecipazione al Vinitaly è stata occasione di importanti incontri istituzionali alla presenza del presidente della Regione, Mario Oliverio, che ha avuto modo di confrontarsi anche con il ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Maurizio Martina in visita allo stand istituzionale della Calabria. Fitto il calendario della quattro giorni veronese per le 58 aziende di vini, 2 di liquori e i Consorzi di tutela calabresi che si sono presentate agli affermati buyer di settore nazionali e internazionali, ai giornalisti italiani e stranieri e ai numerosi visitatori con degustazioni guidate e mirate, momenti di dibattito ed approfondimento, che hanno permesso di far conoscere le eccellenze enogastronomiche calabresi e di incrementare il business e la

competitività sul mercato internazionale.