



Prodotti Gastronomici Tutelati

DOP

BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA DOP (po)
CACIOCAVALLO SILANO DOP (f)
CAPOCOLLO DI CALABRIA DOP (s)
FICHI DI COSENZA DOP (ff)
LIQUIRIZIA DI CALABRIA DOP (d)
PANCETTA DI CALABRIA DOP (s)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ALTO
CROTONESE DOP (o)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BRUZIO DOP (o)
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LAMETIA DOP (o)
SALSICCIA DI CALABRIA DOP (s)
SOPPRESSATA DI CALABRIA DOP (s)

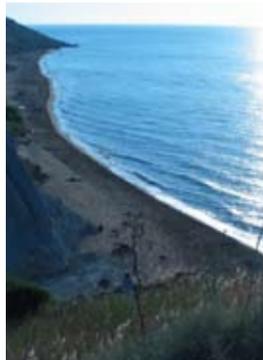
IGP

CLEMENTINE DI CALABRIA IGP (ff)
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP (po)
LIMONE DI ROCCA IMPERIALE IGP (ff)
PATATA DELLA SILA IGP (po)

Tutele vinicole del territorio

DENOMINAZIONE D'ORIGINE.

1. Bivongi DOC
2. Cirò DOC
3. Greco di Bianco
DOC
4. Lamezia DOC
5. Melissa DOC
6. S. Anna di Isola
Caporizzuto DOC
7. Savuto DOC
8. Scavigna DOC
9. Terre di Cosenza
DOC



*Isola di Capo
Rizzuto (KR)*



*Caminia (CZ)
La scogliera*

Calabria

La Calabria è una regione a grande sviluppo costiero, su cui si incontrano località come Praia a Mare, Diamante, Capo Vaticano, Sibari e Locri Epizefiri. Al suo interno invece troviamo paesi affascinanti come Altomonte, Stilo e Gerace. L'interno della regione è caratterizzato da tre roccaforti naturali: l'Aspromonte, la Sila e il Pollino. Il fulcro regionale



Reggio Calabria - Castello aragonese

è Reggio Calabria, dove all'interno del suo Museo archeologico si lasciano ammirare i Bronzi di Riace. Sempre in tema storico, nella regione sono interessanti i resti del teatro greco a Locri, le strutture normanne a Vibo Valentia e a Tropea o la cattolica cappella bizantina a Stilo. Semplice ma con sapori forti è la cucina calabrese dove padrone incontrastato è il peperoncino oltre alla rinomata cipolla di Tropea. Tra i piatti più noti, la "ghiotta", un insieme di verdure che accompagnano lo stoccafisso, mentre altri tipi di pesce, protagonisti di piatti prelibati, sono il pescespada, il pesce azzurro, le alici e le sarde. Un menù tipico calabrese inizia con piatti a base di maiale, dalla salciccia alla soppressata, dal capocollo di Calabria alla cervellata, dalla pancetta di Calabria alla 'Nduja (salame stagionato piccante ottimo spalmato sulla bruschetta). Tra i primi piatti, da assaggiare i maccheruni, conditi con ragù di carne o con ricotta salata, gli svisateddi, oppure zuppe e minestre a base di verdura, tra le quali spicca la 'nduggia, che si ottiene facendo bollire un insaccato di maiale in una minestra di erbe selvatiche. Fra i secondi, invece, ottime proposte sia per piatti di carne che di pesce. Nel catanzarese si gusta il museddu, polpettone di frataglie e di polpa di maiale con vitello stufato nel vino rosso e presentato alternativamente come piatto singolo o come ripieno per la pitta (un pane a forma di ciambella). Nei piatti della tradizione marinara troviamo il pescespada cotto alla brace ed insaporito con limone, aglio, capperi e peperoni, oppure le sarde alla menta, le alici in tortiera cotte al forno o "il quadaro" (tipica zuppa di pesce calabrese). Nella produzione casearia il pecorino è al primo posto ma è ben accompagnato dal Caciocavallo Silano DOP. Nei dolci, il miele e la frutta secca sono componenti essenziali. Dolci come il torrone di Bagnara Calabria, i cicirata al miele con mosto cotto e limone ed i turiddi di pasta, sono solo alcune gustose prelibatezze. Oltre alla coltivazione di vini, la regione è ricca anche di cedri e bergamotti. Tra i vitigni emergono il Gaglioppo ed il Pollino, ma il sovrano indiscusso è il Cirò. Da menzionare anche il Lamezia Rosso e il Bivongi. I vitigni a bacca bianca, di qualità, seppur meno diffusi, sono il Greco bianco, la Malvasia bianca, il Monsonico e la Guarnaccia, che contribuiscono a rendere importanti le denominazioni tutelate.

INFO:

www.turismo.regione.calabria.it

Viaggio nel gusto della provincia di Reggio Calabria

di Marco Marucelli



Reggio Calabria - Paesaggio

La provincia di Reggio Calabria unisce la costa, punto d'incontro tra Mare Ionio e Tirreno con i fitti boschi dell'Aspromonte.

In questo territorio si fondono perfettamente le testimonianze storiche ed una prelibata gastronomia. Percorrendo la strada statale 18, si incontra la Costa Viola, un tratto di litorale dalle acque violacee, che inizia a Palmi, antica sede vescovile nel X secolo. Qui scoprirete suggestive scogliere, il tipico artigianato dell'ebanisteria ed ottimi ristoranti noti per la cucina tipica calabrese a base di pesce freschissimo.

Nel comune di Seminara si possono ammirare le affascinanti botteghe artigiane dei ceramisti con i famosi bumbuli, maschere apotropache dal

volto misterioso. Infinite le possibilità per gli amanti della buona cucina, che possono far gustare alle proprie papille le specialità calabresi a base di pesce: trenette al sugo di cernia, linguine ai gamberetti di nassa, cripeddi.

Sulla costa si ritrova l'antica arte dei maestri d'ascia di Bagnara. Proseguendo, non si può rimanere indifferenti al fascino di Gerace, con le sue cento chiese e gli ottimi ristoranti, dove si possono gustare diverse specialità, dalle soppresse con la lacrima agli insaccati, fino alla pasta fatta in casa con il sugo di capra. Doverosa la tappa per rifocillarsi e deliziare il palato alla Taverna Kerkira che propone piatti quali le orecchiette con crema di broccoli e pomodori secchi e gli gnocchi con ricotta e spatola.

Il tour termina nel capoluogo di regione, Reggio Calabria, che custodisce, nel proprio museo Nazionale, il

più importante ed interessante tesoro della Magna Grecia: i bronzi di Riace. Da vedere il castello di origine medievale, ricostruito dagli Aragonesi nel XV secolo ed il Duomo. Dopo una passeggiata sul lungomare, costellato da palmizi e palazzine in stile Liberty, impensabile non gustare la gastronomia locale. I piatti tipici sono le melanzane a scapece, i crispeddi, gli 'nzuddi, oppure gli indimenticabili spaghetti con bottarga, le broschelle camullate, gli involtini di spada arrosto, le cozze e zuppe con crostini, la frittata di cozze.

Questo viaggio dimostra ancor di più come il nostro "stivale" sia ricco di gusto dalla punta al tacco, dalla suola alla sua estremità superiore. Comunque lo giriamo troveremo sempre soddisfazione per le nostre papille e

per la nostra curiosità. Reggio Calabria, punto di imbarco per la Sicilia dimostra come, anche nella cultura e nel gusto non esistano confini, ma solo grandi identità e tipicità locali da difendere e da promuovere.



I Bronzi di Riace



Bagnara Calabra (RC) - Scorcio del litorale