



CALABRIA
STRAORDINARIA

DIARIO
DI VIAGGIO IN
CALABRIA | **L'ENOGASTRONOMIA
E IL TERRITORIO**





Regione Calabria
Dipartimento Turismo, Marketing
territoriale e Mobilità

Per ulteriori informazioni è possibile
consultare: www.calabriastroordinaria.it

Testi di Raffaele Cardamone

© 2020 Regione Calabria
Cittadella J. Santelli
V.le Europa - Catanzaro



Questa guida fa parte di una collana di cinque *Diari di viaggio in Calabria*, ciascuno dei quali è dedicato a un particolare modo in cui è possibile vivere questa regione:

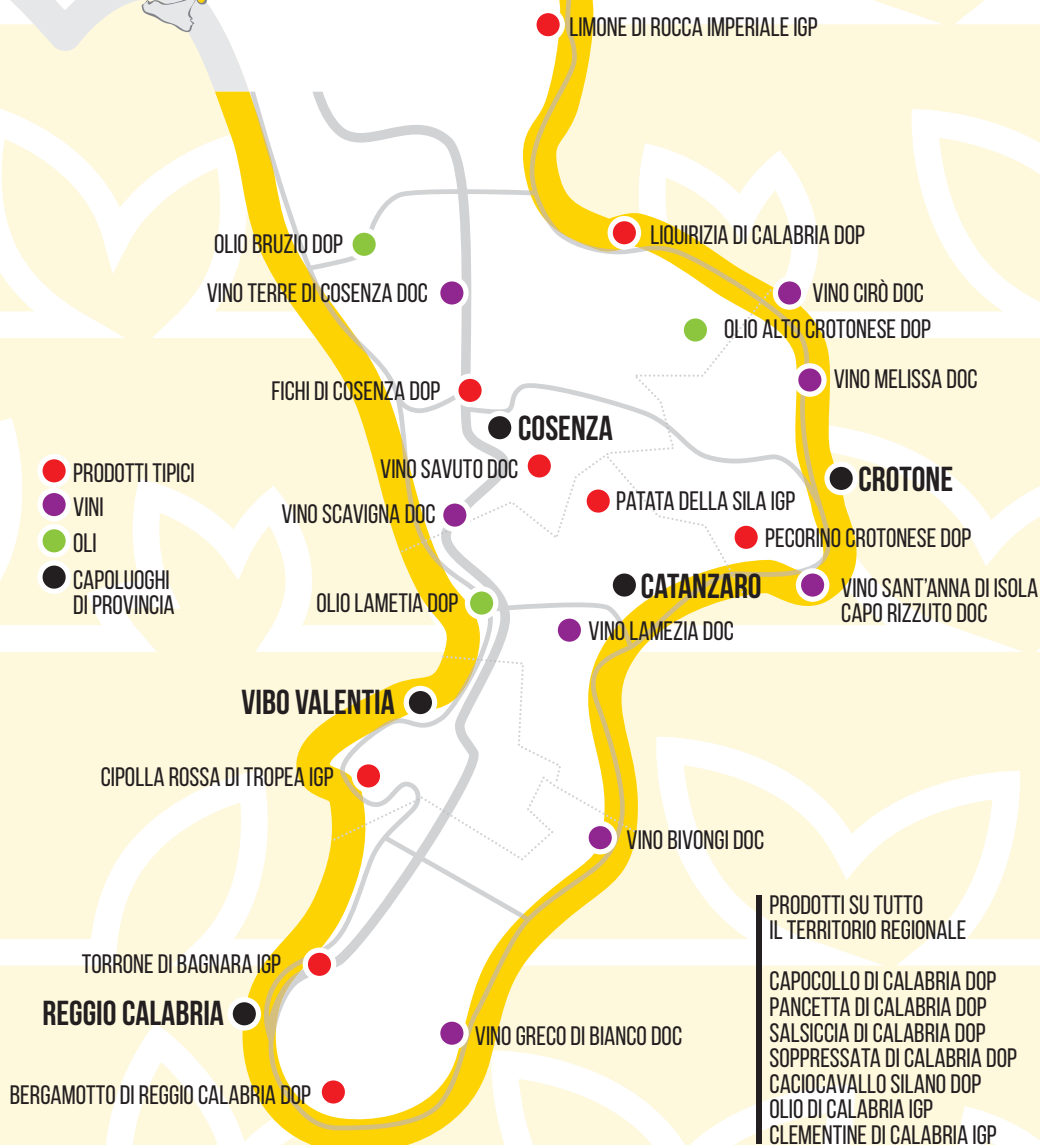
- **Le aree naturalistiche**
- **L'arte e la cultura**
- **I centri storici e i borghi antichi**
- **Le coste e il mare**
- **L'enogastronomia e il territorio.**

I *Diari* intendono essere uno strumento di pronto utilizzo per chi si accinge ad andare in giro per la Calabria, volendola vivere nella sua pienezza e complessità, ma soprattutto guardare con gli occhi del vero viaggiatore.

Si tratta appunto di guide, fatte di suggerimenti e suggestioni, lungo degli itinerari fisici e nello stesso tempo mentali, che possono consentire al viaggiatore, seguendo sempre il proprio istinto, i propri interessi e il proprio modo di essere, di non perdere nessuna delle meraviglie che questa terra è in grado di offrire.

La parola "diario" evoca automaticamente un libretto sulle cui pagine normalmente si prendono degli appunti e, per integrarli, si possono fare abbozzi di disegni o attaccare delle fotografie. È per questo che è stato scelto come metafora del viaggio e di un particolarissimo modo di descriverlo, più emozionale che didascalico, che utilizzi sia le parole sia le immagini.

È un'esperienza che richiama volutamente quella del *Grand Tour* che, dal Settecento fino ai primi del Novecento, prevedeva una discesa in Calabria quasi obbligata per gli intellettuali europei di quelle epoche e di cui per fortuna ci è rimasta una traccia indelebile proprio sulle pagine dei loro preziosi diari di viaggio.







A GENNAIO DIEDE LA **CASTAGNA**
A FEBBRAIO LA **PIGNOLATA**
A MARZO LA **RICOTTA**
AD APRILE LA **FOCACCIA** CON L'UOVO
A MAGGIO IL **PESCESPADA**
A GIUGNO LA **CILIEGIA**
A LUGLIO IL **FICO** MELANZANO
AD AGOSTO LO **ZIBIBBO**
A SETTEMBRE IL **FICO D'INDIA**
A OTTOBRE LA **MOSTARDA**
A NOVEMBRE LA **NOCE**
A DICEMBRE L'**ARANCIA**

È GIÀ PULITA E **ARATA**
UNA GRAN FETTA DI TERRENO
I **VOLTI** GRONDAN **SUDORE** NEL SOLE
CHE SI VA FACENDO SEMPRE PIÙ CALDO
ALLE NOVE SI FA UN BREVE ALT
PER MANGIARE UN **BOCCONE** DI PANE
UN PUGNO DI OLIVE, MAGARI UN PEPERONE
IL TUTTO ACCOMPAGNATO
DA UN **SORSO** DI QUEL BUON VINO
CHE HA IL **COLORE** DELL'AMARENA

LEONIDA RÉPACI, CALABRIA GRANDE E AMARA, 1964



Appunti di viaggio

Il cibo assume un'importanza sempre maggiore nelle nostre vite ma in una chiave diversa dal passato e quindi non può essere solo funzionale a garantire la nostra semplice sussistenza. Il valore aggiunto che si cerca oggi in un prodotto enogastronomico è quello legato al piacere della sua degustazione, alle sensazioni che può farci provare nel vederlo, nell'odorarlo e naturalmente nell'assaporarlo, coinvolgendo almeno tre dei nostri cinque sensi.

E questo può avvenire in modo particolare quando siamo in vacanza e abbiamo tutta la disponibilità di quel tempo necessario alla fruizione del cibo non solo come alimento ma come puro piacere. Quando possiamo gustare con calma ciò che mangiamo e, allontanandoci dalla nostra quotidianità e dalle nostre consuetudini anche alimentari, abbiamo la possibilità di sperimentare, di scoprire e apprezzare nuovi sapori.

È così che il cibo e la sua cultura entrano a far parte di un'esperienza di viaggio che non può limitarsi alle bellezze paesaggistiche e all'interesse per l'arte, la storia, le tradizioni di un territorio. È così che l'enogastronomia contribuisce a definire i contorni di una regione in cui "mettersi a tavola" non può significare solo mangiare, ma è parte di un tutto con ciò che ci circonda e che, oltre a donarci quegli elementi che entrano a far parte di piatti belli e buoni, offre anche un contesto ambientale in cui consumarli che ne accresce sensibilmente il valore.

La Calabria è una terra accogliente e turistica per vocazione, grazie anche alla sua felice posizione, al centro del Mediterraneo, il mare che nell'antichità rappresentava tutto il mondo conosciuto. È una regione che fa della varietà del territorio una delle sue caratteristiche principali: le coste e le montagne dell'interno sono sempre molto vicine e sembra quasi che riescano a comunicare tra loro scambiandosi, attraverso l'aria, i profumi e i benefici dei reciproci climi; ma anche i prodotti agroalimentari che trasmano facilmente dal mare alla montagna e viceversa.



Per tutte queste sue peculiarità, «The New York Times» ha recentemente suggerito la Calabria come uno dei luoghi nel mondo da visitare e da “assaggiare”. E inoltre, proprio in Calabria, a Nicotera, hanno avuto luogo, fin dal 1957, gli importanti studi di Ancel Keys sulla “dieta mediterranea”, riconosciuta dall’Unesco come patrimonio immateriale dell’umanità, certamente per la bontà dei suoi piatti ma anche per i vantaggi per la salute e il benessere dell’organismo umano che possono derivare da un loro abituale consumo.

Le eccellenze agroalimentari di Calabria sono da sempre apprezzate in tutto il mondo e sono entrate a far parte, nell’immaginario collettivo, di quel “paniere” di prelibatezze che ben si identificano con un territorio che ha fatto della cultura del cibo uno dei suoi elementi di forza. Non esiste luogo in Calabria dove non ci sia un piatto tipico o almeno una rivisitazione locale di un piatto regionale. E questo valorizza ulteriormente una cucina che è già di per sé varia e ricchissima di prodotti e sapori che si sposano magnificamente tra loro e danno vita a menù gustosissimi e unici al mondo.



Sila Piccola, Castagni secolari





DAL FRUTTO DELL'ULIVO ALL'ORO GIALLO DEL MEDITERRANEO

La tradizione culinaria del Mediterraneo, che è stata codificata nella famosa “**dieta mediterranea**” ormai conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, è da sempre basata su un largo uso dell'olio extravergine d'oliva, considerato fin dall'antichità un alimento salutare e prezioso. L'ulivo, d'altra parte, è una pianta molto diffusa nel bacino del Mediterraneo e nel territorio calabrese, dove di conseguenza è abbondante anche la produzione dell'olio.

Per comprendere meglio l'importanza che ha avuto e ha ancora questo alimento nella cultura enogastronomica calabrese è possibile visitare il **Museo Archeologico di Reggio Calabria**, in cui la storia dell'olio è

Lamezia Terme, Raccolta delle olive

documentata dai tanti oggetti che si utilizzavano nell'antichità per la sua produzione e per la sua conservazione, ma anche il **Museo dell'Olio di oliva e della Civiltà contadina** di Zagarise, il **Museo dell'Olio** di Bagaladi, nella Calabria Greca, il **Museo etnografico dell'Arte olearia e della Cultura contadina** di Trebisacce, il Museo dell'Olio, all'interno del **Parco archeologico nazionale di Scolacium**, a Borgia, e tanti altri sparsi sul territorio regionale.

Ma per ammirare la bellezza degli uliveti secolari che ancora si trovano in questa regione è necessario recarsi in alcune zone particolari, come ad esempio l'**area grecanica** della Iocride, l'alto crotonese con gli antichi poderi di **Cirò** e **Crucoli**, il vibonese dove esiste perfino la "**città dell'olio**", Francica, e infine il lametino. E sono innumerevoli anche i resti degli antichi frantoi che si possono ancora trovare nei borghi di Calabria.

La Regione Calabria, con i suoi oli extravergine d'oliva, è presente nelle più importanti fiere nazionali e internazionali, da Bologna a New York, e può annoverare tra questi alcune eccellenze rappresentate dal marchio Dop, di cui possono fregiarsi l'**Alto crotonese**, il **Bruzio** e il **Lametia**, ottenuti dalla spremitura di olive in prevalenza della varietà "Carolea", tipica calabrese, e dal marchio Igp che è associato all'**Olio di Calabria**.



Maresca, Oliveti sul Mare Ionio



Cosenza, Olio d'oliva

Presila Catanzarese, Uliveto







LA TRADIZIONE MILLENNARIA DEI SALUMI

I salumi e la Calabria formano un binomio inscindibile. Queste prelibatezze ricavate con abilità e maestria dalle varie parti del maiale hanno una tradizione millenaria, che risale addirittura all'epoca della Magna Grecia. Tuttora sono uno dei prodotti tipici calabresi più apprezzati nel mondo e che maggiormente rappresentano un'identità territoriale che si esprime anche in tavola.

Da un punto di vista antropologico, l'uccisione del maiale è stato un rito che si consumava nelle famiglie calabresi fino a mezzo secolo fa. La lavorazione avveniva in casa e vedeva impegnati tutti i componenti della famiglia, e di frequente i vicini di casa e i parenti, culminando con una grande festa in cui si

Spilinga, 'Nduia e Peperoncino di Calabria

mangiavano alcune parti del maiale che non venivano utilizzate per realizzare i salumi. Il maiale, allevato in prossimità della casa, veniva dunque considerato la “dispensa dei calabresi”, proprio perché le sue carni conservate, appunto sotto forma di salumi, potevano garantire la sussistenza di una famiglia per un intero anno. Ora, la produzione è di frequente semiartigianale, ma rigorosamente ancorata alla tradizione, con risultati del tutto simili a quelli di un tempo. A tavola, i salumi, trovano posto soprattutto tra gli antipasti e sono il “pezzo forte” del tipico “antipasto calabrese”.

I salumi calabresi a marchio Dop sono il **Capocollo**, la **Pancetta**, la **Salsiccia** e la **Soppressata**, tutti realizzati con carni di suini allevati in Calabria e lavorate all'interno del territorio calabrese. Ma ce ne sono anche altri particolarmente conosciuti e apprezzati, come la **'Nduja** di Spilinga, un centro alle pendici del monte Poro nel vibonese, dove si produce questo tipico salame spalmabile molto piccante, e il prosciutto ottenuto dal **maiale nero** di Calabria della Valle del Crati, un suino autoctono recuperato di recente dopo essere stato a rischio di estinzione.



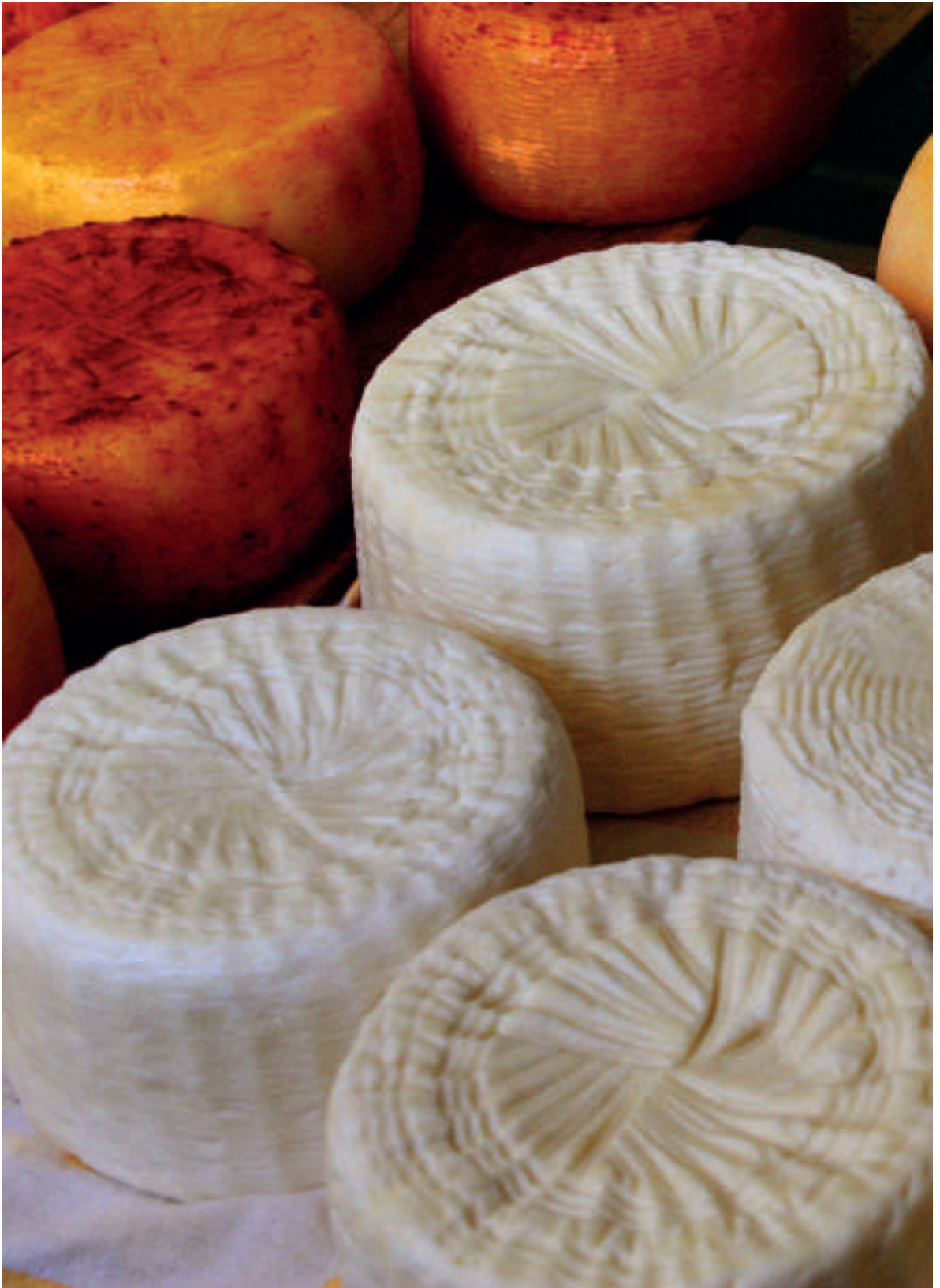
Sila, Capocollo



Soppressata di Calabria

Baia degli Dei, 'Nduia di Spilinga e Schiacciata







DAL BIANCO LATTE AI TANTI TIPI DI FORMAGGI

Il latte è l'alimento per eccellenza che l'uomo, nei secoli, ha imparato a trasformare realizzando i più vari tipi di formaggi, per poterlo consumare in modi differenti ma anche conservare per lunghi periodi. La produzione del formaggio è legata inevitabilmente all'allevamento del bestiame e spesso a una tradizione millenaria di cui ancora esistono tracce consistenti sul territorio calabrese. Si tratta della **transumanza**, cioè dello spostamento, ad opera dei pastori, delle mandrie di bestiame e delle greggi da un pascolo all'altro, a seconda delle stagioni. Assistere a una transumanza è un'esperienza davvero molto suggestiva, tanto da meritare di essere candidata a diventare patrimonio immateriale

Monte Poro, Pecorino

dell'umanità da parte dell'Unesco. È un fenomeno che interessa tutte le principali aree montane calabresi: il massiccio del Pollino, l'altopiano della Sila, quello delle Serre e il massiccio dell'Aspromonte.

In Calabria è presente la razza bovina **podolica**, antichissima e tipica delle regioni meridionali, che pascola all'aperto per tutto l'anno. Anticamente utilizzati come animali da lavoro, questi capi di bestiame sono oggi preziosi soprattutto per la loro carne magra e a basso contenuto di colesterolo. Nondimeno, il latte che producono, pur non in grande quantità, è di qualità elevata e viene utilizzato anche per la produzione di un caciocavallo di particolare pregio.

I formaggi Dop calabresi sono il **Caciocavallo Silano**, tra i più antichi e caratteristici di tutto il meridione, e il **Pecorino Crotonese**, prodotto nell'area del marchesato e disponibile nella versione fresca o stagionata. Ma sono molti in Calabria i formaggi tradizionali che si fanno apprezzare per la loro particolarità e la loro prelibatezza. Tra questi, il **Pecorino del Monte Poro**, che sta per ottenere il riconoscimento Dop; il **Pecorino del Pollino**, prodotto nell'area del Parco Nazionale; il **Musulupu**, prodotto in un'area grecanica sul versante orientale dell'Aspromonte; il **Caciocavallo di Ciminà**, che si differenzia per il processo di lavorazione e per il gusto da quello maggiormente diffuso.



Caciocavallo Silano



Sila, Mucche podoliche

Crotone, Preparazione del pecorino







L'AGRICOLTURA E I SUOI FRUTTI PIÙ PRELIBATI

La Calabria è ricchissima di prodotti che derivano dall'attività agricola e più in generale è una terra capace anche di donare piccoli tesori che crescono spontaneamente e vanno solo cercati e trovati. I prodotti della terra sono tipici della cucina calabrese, che nasce come cucina povera, ma che è stata poi valorizzata soprattutto con la scoperta delle virtù salutistiche della cosiddetta “**dieta mediterranea**”. Spesso i frutti della terra sono lavorati per essere messi sott'olio o sott'aceto, in modo da poter essere conservati a lungo. Inoltre, è ormai possibile gustarli a km 0 nei tanti **agriturismi** che costellano il territorio calabrese.

Sila Grande, Coltivazione delle patate

I prodotti dell'agricoltura calabrese a marchio Dop o Igp sono i **Fichi Dottati di Cosenza**, fichi essiccati dal sapore dolce e mielato; la famosissima **Cipolla Rossa di Tropea**, dal caratteristico sapore dolce, che è entrata a far parte degli ingredienti presenti nella preparazione di alcuni piatti stellati a opera di famosi chef; la **Patata della Sila**, buonissima frita e protagonista di numerose "sagre" che costituiscono, durante l'estate, un forte richiamo per buongustai e turisti.

Ad arricchire le tavole della regione contribuiscono anche: il **Pomodoro di Belmonte Calabro**, dolce e particolarmente gustoso; il **Peperoncino**, un simbolo della cucina calabrese che è piccante per antonomasia, celebrato ogni anno con il "**Festival del Peperoncino**" di Diamante; le erbe aromatiche, come l'**Origano**, profumatissimo e indispensabile nella preparazione di molte ricette tradizionali; le verdure spontanee, come la **Cicoria**, erba da campo dalle proprietà depurative, diuretiche e detossicanti; le **Fragole di Acconia**, coltivate nella piana di Lamezia Terme, che si possono consumare fresche o usare nella preparazione di dolci e marmellate; i **Funghi Porcini** e il **Tartufo**, sorprendentemente presente



Cosenza, Fichi Dottati



Costa ionica, Peperoncino

Aspromonte, Funghi porcini e Castagne







Tropea, Cipolla Rossa

Patate della Sila

nelle aree interne e montane della Calabria. Una menzione particolare merita il **Riso di Sibari**, che si coltivava nella piana già nei primi anni cinquanta, ma fino a poco tempo fa veniva venduto grezzo alle aziende del Nord e solo di recente si sono cominciate a seguire in Calabria tutte le fasi di lavorazione. La sua caratteristica principale è la sapidità, probabilmente dovuta al fatto che le piantagioni si trovano in prossimità del mare, ma alla sua bontà contribuisce anche il microclima caldo e il sole della Calabria.

Riso di Sibari







GLI AGRUMI E I LORO VIVACI COLORI

In generale, in tutto il Meridione e quindi anche in Calabria, gli agrumi sono una coltura tipica e caratteristica del territorio. Ma ancor prima di arrivare sulle tavole per essere consumati come frutta, come ingredienti di molti dolci o come succhi e spremute, fanno bella mostra di sé, negli agrumeti, attaccati ancora ai rami degli alberi, con i loro vivaci colori che virano dal verde, al giallo, all'arancio, e mettono allegria al solo guardarli.

Gli agrumi Dop o Igp presenti in Calabria sono l'Olio essenziale estratto dal **Bergamotto**, ricavato dal frutto che si coltiva solo in alcune aree del territorio calabrese e che è utilizzato in tutto il mondo nella composizione

Alto Tirreno Cosentino, Cedri

di profumi e cosmetici; le **Clementine**, dei frutti simili ai mandarini ma spiccatamente dolci e succosi, i cui spicchi hanno anche il notevole vantaggio di essere praticamente privi di semi; il **Limone di Rocca Imperiale**, dall'aroma forte e intenso, ricco di oli essenziali.

Ma in Calabria si possono gustare anche delle buonissime **Arance**, mentre il **Cedro**, coltivato in un'area che proprio per l'abbondante presenza di queste piante viene chiamata **Riviera dei Cedri**, è particolarmente ambito, in occasione della festa dei Tabernacoli, dai rabbini di tutto il mondo che spesso raggiungono questo lembo di terra per scegliere personalmente gli esemplari migliori.



Bergamotto



Limoni di Rocca Imperiale

Clementine di Calabria







I DONI DEL MARE AI PESCATORI

La Calabria, con i suoi 800 km di coste è soprattutto una regione marinaresca e il mare che la circonda quasi completamente è il Mediterraneo, ricco di pesce e frequentato da pescherecci e pescatori che cercano in tutti i modi di portare sulle tavole dei calabresi e dei turisti le materie prime indispensabili per cucinare un prelibato piatto a base di pesce.

Il mare e la pesca, come attività umana dalle origini antichissime, possono essere scoperti e apprezzati in dei borghi marinari come Cruoli, il **“paese della sardella”** in cui si prepara la particolare salsa fatta con sarde di piccola taglia e peperoncino rosso, o Fuscaldo, in cui si tiene annualmente la manifestazione **“Alici in Festival”**.

Ma anche in musei come il **Museo della pesca e del mare** (Mupem) di Montepaone o il **Museo dell'alimentazione mediterranea** di Altomonte.

In Calabria sono presenti tutte le varietà di pesce che vivono nel mar Mediterraneo: il **Pescespada** e il **Tonno**, la cui pesca con metodi tradizionali, le tonnare e le spadare, è fonte di miti e racconti letterari e cinematografici, come le immagini indimenticabili dei documentari di **Vittorio De Seta** che ha saputo raccontare come pochi altri la “caccia” al pescespada e la “matanza” dei tonni. Poi c'è il **Pesce azzurro**, che è uno degli ingredienti base della cosiddetta “**dieta mediterranea**”, ed è costituito da diverse varietà ittiche che si caratterizzano per l'abbondanza e l'alta digeribilità, oltre che, se ben cucinate, per il loro straordinario sapore. Soprattutto nelle zone di Mammola e Cittanova, è diventata tradizionale la preparazione di piatti a base di **Stocco** e **Baccalà**, due prodotti ittici ricavati dall'essiccazione del merluzzo che, pur essendo di provenienza nordica, sono entrati a tutto diritto nella cultura culinaria della zona, per questo ormai famosa in tutta la Calabria e anche oltre.



Costa tirrenica, Tonno



Strongoli, Pesce azzurro

Soverato, Peschereccio





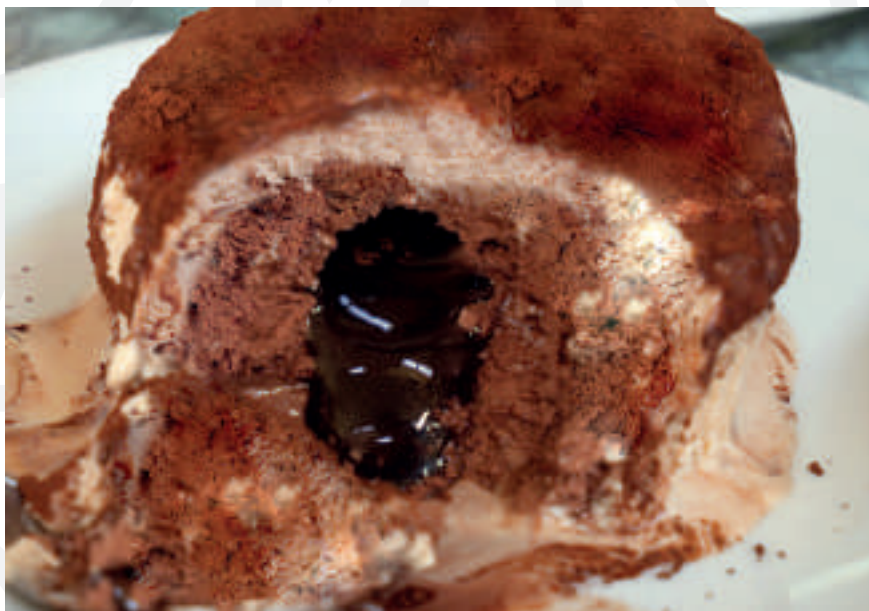


I DOLCI DELLA TRADIZIONE E IL PANE QUOTIDIANO

I dolci tipicamente calabresi sono spesso legati a tradizioni e occasioni speciali, come feste patronali e comandate o fiere, ognuna caratterizzata da un particolare tipo di dolce che si deve assaggiare a ogni costo. E anche quella del pane in Calabria, più che un'abitudine alimentare, è una vera e propria tradizione. Il pane, possibilmente appena fatto e ancora caldo, fragrante e profumato, non può mai mancare sulle tavole dei calabresi e dei loro ospiti. Così, la "Gran festa del pane" di Altomonte ne celebra giustamente il gusto e le virtù, indulgiando pure sul valore della condivisione che questo alimento ben rappresenta.

Pane casareccio

In questo caso, i prodotti Dop o Igp presenti in Calabria sono la **Liquirizia**, tipica della zona di Corigliano-Rossano, di cui si può sapere ogni cosa visitando il **Museo della liquirizia** appunto a Rossano, e il **Torrone di Bagnara**, un dolce tradizionale, perlopiù natalizio, fatto con miele, zucchero, mandorle e aromi naturali, diffuso in tutta la Piana di Gioia Tauro fino a Taurianova, dove si celebra da qualche tempo il “**Festival del torrone**”. Tante altre sono le specialità calabresi in fatto di dolci, come il **Tartufo di Pizzo**, un gelato che è stato inventato in questa cittadina e ne è diventato una delle più apprezzate peculiarità, e i **Mostaccioli di Soriano Calabro**, dei dolci di origine greca a base di miele, cui di solito si fanno assumere delle forme particolari e artistiche, arricchite da decorazioni multicolori realizzate con la carta stagnola. Diffusissimo su tutto il territorio regionale è il **Pane** fatto ancora con metodi artigianali, come quello di **Cerchiara**, un prodotto tipico del Parco Nazionale del Pollino la cui particolarità sta nella forma che presenta una sorta di “gobba”, anche se in realtà è la cottura lenta, durante il raffreddamento del forno, che conferisce a questo pane tutta la sua fragranza e il suo sapore.



Pizzo Calabro, Tartufo di Pizzo



Dolci tipici

Corigliano Rossano, Liquirizia







IL VINO E IL NETTARE DEGLI DEI

Come ci ha raccontato Omero, Ulisse riuscì con il vino a blandire, prima, e poi ad avere la meglio sul ciclope Polifemo che lo teneva prigioniero, assieme ai suoi compagni, in un terribile antro. Nel mito come nella realtà, il vino rappresenta un elemento importante nella dieta dei popoli mediterranei. Lo è stato per i popoli antichi, forse anche per gli stessi dei, di cui era probabilmente il leggendario nettare, come lo è ora per quelli moderni.

Testimonianze di ciò si possono trovare in tutti i **Musei archeologici della Calabria**, in cui non mancano mai le anfore che erano adibite al trasporto e alla conservazione del vino o le decorazioni raffiguranti il mito di bacco,

Vigneti sul Mare Ionio

la divinità romana del vino e della vendemmia. Così come è possibile, in un'area archeologica della Iocride, riscoprire gli **antichi palmenti** scavati nella roccia in tempi in cui era evidentemente già fiorente la coltivazione della vite e la produzione del vino. Si può saperne di più anche visitando il **Museo del vino e della civiltà contadina** di Cirò, detta la "città del vino" e considerata "capitale" ideale di una zona particolarmente vocata per l'eno-logia, come pure il **Museo del vino** di Bianco, un centro dalle antichissime origini che deve proprio alla coltivazione dei vitigni e alla produzione del vino il proprio sviluppo.

In Calabria si producono degli ottimi vini Doc. I rossi si fanno derivare soprattutto dalla lavorazione di uve provenienti da un vitigno tipicamente calabrese: il **Gaglioppo**, diffuso in particolare nella zona di **Cirò**, i cui prodotti vitivinicoli sono famosi in tutto il mondo. Così come famoso è anche il **Greco di Bianco**, un vino da dessert prodotto nei comuni di Bianco e Casingnana, dal colore ambrato e dal gusto morbido, ottenuto da uve passite al sole. Ma sono praticamente diffuse su tutto il territorio calabrese le zone di produzione del vino: dal Pollino alle valli del Crati e del Savuto, dal cirotano alla piana di Lamezia Terme, dalle Serre all'Aspromonte.



Cirò Marina, Vigneto



Donnici, Uva
Ferruzzano, Uva







Bagnara Calabra, Vigneto

I VINI DOC E IGT

Sono numerosi, particolarmente apprezzati e, in alcuni casi, molto conosciuti anche al di fuori dai confini regionali, i **Vini DOC** (a Denominazione di Origine Controllata):

- **Bivongi**, prodotto in provincia di Reggio Calabria e Catanzaro, nelle tipologie Bianco, Rosato e Rosso (normale, Novello e Riserva).
- **Cirò**, prodotto a Cirò e Cirò Marina e in parte nei territori di Melissa e Cruoli, nelle tipologie Bianco, Bianco Classico, Rosato, Rosso, Rosso Superiore, Rosso Superiore Riserva, Rosso Classico, Rosso Classico Superiore e Rosso Classico Superiore Riserva.
- **Terre di Cosenza**, prodotto a Condoleo, Donnici, Esaro, Pollino, San Vito di Luzzi, Colline del Crati e Verbicaro.
- **Condoleo**, prodotto in provincia di Cosenza, nelle tipologie Rosato (normale e Novello) e Rosso (normale e Novello).
- **Donnici**, prodotto in provincia di Cosenza, nelle tipologie Bianco, Rosato, Rosso (normale, Novello e Riserva).



- **Pollino**, prodotto in provincia di Cosenza, nella tipologia Rosso (normale e Superiore).
- **San Vito di Luzzi**, prodotto in provincia di Cosenza, nelle tipologie Bianco, Rosato e Rosso.
- **Colline del Crati**, prodotto in provincia di Cosenza.
- **Verbicaro**, prodotto in provincia di Cosenza, nelle tipologie Bianco, Rosato, Rosso (normale e Riserva).
- **Greco di Bianco**, prodotto in provincia di Reggio Calabria, nella tipologia Bianco.
- **Lamezia**, prodotto in provincia di Catanzaro, nelle tipologie Bianco, Rosato, Rosso (normale, Novello e Riserva) e Bianco con indicazione del vitigno: Greco.
- **Melissa**, prodotto in provincia di Crotone, nelle tipologie Bianco e Rosso (normale e Riserva).



Colline del Crati, Vitigno

- **Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto**, prodotto in provincia di Crotone e Catanzaro, nelle tipologie Rosso e Rosato.
- **Savuto**, prodotto in provincia di Cosenza e Catanzaro, nelle tipologie Rosato e Rosso (normale e Superiore).
- **Scavigna**, prodotto in provincia di Catanzaro, nelle tipologie Bianco, Rosato e Rosso.

Altrettanto vari, apprezzati e diffusi su tutto il territorio regionale sono gli ottimi **Vini IGT** (a Indicazione Geografica Tipica):

- **Arghillà**, prodotto in provincia di Reggio Calabria, nelle tipologie Rosato (normale e Novello) e Rosso (normale e Novello).
- **Calabria**, prodotto su tutto il territorio regionale, nelle tipologie Bianco (normale, Frizzante e Passito), Rosato, Rosso (normale, Frizzante, Passito e Novello).
- **Costa Viola**, prodotto in provincia di Reggio Calabria, nelle tipologie Bianco, Rosato (normale e Novello), Rosso (normale e Novello).
- **Esaro**, prodotto in provincia di Cosenza, nelle tipologie Bianco, Rosato (normale e Novello), Rosso (normale e Novello).



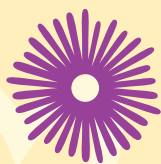
- **Lipuda**, prodotto in provincia di Crotone, nelle tipologie Bianco (normale e Frizzante), Rosato (normale e Frizzante), Rosso (normale, Frizzante e Novello).
- **Locride**, prodotto in provincia di Reggio Calabria, nelle tipologie Bianco, Rosato e Rosso (normale e Novello).
- **Palizzi**, prodotto in provincia di Reggio Calabria, nelle tipologie Rosato e Rosso (normale e Novello).
- **Pellaro**, prodotto in provincia di Reggio Calabria, nelle tipologie Rosato e Rosso (normale e Novello).
- **Scilla**, prodotto in provincia di Reggio Calabria, nelle tipologie Rosato e Rosso (normale e Novello).
- **Val di Neto**, prodotto in provincia di Crotone, nelle tipologie Bianco (normale, Frizzante e Passito), Rosato (normale e Frizzante) e Rosso (normale, Frizzante e Passito).
- **Valdamato**, prodotto in provincia di Catanzaro, nelle tipologie Bianco (normale, Frizzante e Passito), Rosato (normale e Frizzante) e Rosso (normale, Frizzante, Passito e Novello).

Locride, Vitigno



diario personale





CALABRIA
STRAORDINARIA

www.calabriastroordinaria.it

