

SCOPRIRE
LACALABRIA

ENOGASTRONOMIA

**PRODOTTI
D'ECCELLENZA
E TERRITORIO**



CALABRIA
STRAORDINARIA



CALABRIASTRAORDINARIA.IT



CALABRIA
STRAORDINARIA

- Finocchio di Isola di Capo Rizzuto IGP
- Pecorino del Monte Poro DOP
- Cedro di Santa Maria del Cedro DOP

- Prodotti Tipici
- Vini
- Oli
- Capoluoghi di Provincia



PRODOTTI SU TUTTO
IL TERRITORIO REGIONALE

CAPOCOLLO DI CALABRIA DOP
PANCETTA DI CALABRIA DOP
SALSICCIA DI CALABRIA DOP
SOPPRESSATA DI CALABRIA DOP
CACIOCAVALLO SILANO DOP
OLIO DI CALABRIA IGP
CLEMENTINE DI CALABRIA IGP



CALABRIA

STRAORDINARIA
Regione Calabria
Dipartimento Turismo,
Marketing territoriale e Mobilità

Per ulteriori informazioni visitate:
www.calabriastroordinaria.it

#calabriastroordinaria



REGIONE



CALABRIA

PIANO
AZIONE
COESIONE

PAC

@ 2023 Regione Calabria
Citadella J. Santelli
V.le Europa - Catanzaro

Questa guida fa parte di una collana di cinque guide di viaggio, ciascuna delle quali dedicata ad un particolare modo in cui è possibile scoprire e vivere la Calabria:

- I Parchi della Regione e le aree naturalistiche
- L'Arte, la Cultura e la Storia
- I Borghi ed i centri storici
- Il Mare e le Coste
- Enogastronomia, prodotti d'eccellenza e territorio

La Calabria gode di fama internazionale per le sue eccellenze agroalimentari. Questi prodotti, ampiamente riconosciuti e apprezzati nel mondo, costituiscono parte integrante dell'immaginario collettivo e rappresentano uno dei pilastri della cultura enogastronomica regionale.

La tradizione culinaria calabrese racconta la storia di un territorio, di una comunità e di una cultura, svelando il passato e regalando emozioni autentiche nel presente.

Benvenuti in Calabria, dove la bellezza del paesaggio si unisce alla bontà dei prodotti locali creando un'esperienza indimenticabile per gli amanti della buona cucina.



Tiriolo
Pascolo

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 Rèpaci, *Calabria grande e amara*, 1964



Albidona



Lamezia Terme
Raccolta delle olive

Olio d'oliva calabrese. Eccellenza del Mediterraneo

L'ulivo ha trovato in Calabria la sua dimora prediletta regalando nel corso dei secoli una generosa abbondanza di olio, vero e proprio oro giallo della regione. L'olio d'oliva ha segnato la storia e la cultura calabrese, lasciando un'impronta indelebile che continua ad essere tramandata nel corso del tempo. Non è solo un ingrediente culinario ma un simbolo di identità e appartenenza, un legame profondo tra il passato e il presente di un intero territorio. L'Olio di Calabria IGP è oggi un marchio certificato secondo rigidi standard cui aderiscono le principali aziende, frantoi e produttori storici della regione. Un alimento che racchiude in sé elevate proprietà nutritive ed organolettiche, eccellente sia come ingrediente nelle ricette tipiche calabresi e nazionali, sia a crudo, un irresistibile condimento per pane casereccio, bruschette e gustose insalate di pomodori con cipolla rossa di Tropea IGP. Oltre all'IGP regionale, l'olio d'oliva calabrese vanta diverse varietà autoctone a marchio DOP come l'olio Lamezia DOP, Alto Crotonese DOP e Bruzio DOP; prodotti tipici di alta qualità differenti per gusto, sapore e caratteristiche organolettiche.



Cosenza
Olio d'oliva

Le Strade dell'Olio in Calabria

Grazie all'olio d'oliva calabrese è possibile intraprendere un vero e proprio viaggio all'interno della regione per scoprire i territori di produzione, le antiche tradizioni, aromi e sapori avvolgenti.

Partendo dalla provincia di Cosenza, la Strada dell'Olio si snoda tra i principali produttori di Olio di Calabria IGP e Olio Bruzio DOP. Tra le località che si distinguono come Città dell'Olio figurano Saracena, rinomata anche per il pregiato vino Moscato di Saracena e San Basile, dove l'Olio Extravergine Bruzio DOP si sposa felicemente con i piatti della cucina locale insaporiti con le erbe aromatiche del Parco Nazionale del Pollino.

Continuando lungo le Strade dell'Olio ci addentriamo a San Marco Argentano dove la degustazione del Bruzio DOP si abbina alla visita suggestiva della Torre Normanna del Guiscardo. Altre Città dell'Olio da scoprire nei dintorni sono Tarsia, Terranova di Sibari, Santa Sofia d'Epiro e San Demetrio Corone, dove i piatti dell'antica cucina albanese e greco-orientale offrono un'autentica esperienza culinaria.

Le Strade dell'Olio proseguono lungo l'Alto Ionio cosentino in direzione Corigliano-Rossano, territorio ricco conosciuto anche per la produzione di Clementine di Calabria IGP e Liquirizia di Calabria DOP. Qui, l'olio calabrese è ottenuto dalla varietà autoctona Dolce di Rossano. Tra una degustazione e l'altra, imperdibili sono le visite al Castello Ducale di Corigliano e al Museo Diocesano, che espone l'antico vangelo noto come Codex Purpureus Rossanensis (Patrimonio UNESCO).

Proseguendo lungo le Strade dell'Olio raggiungiamo la provincia di Crotona alla scoperta del delizioso Olio Alto Crotonese DOP, ottenuto dalla varietà Carolea. La città di Pitagora, famosa anche per il Pecorino Crotonese DOP, offre l'occasione perfetta per assaporare alcuni dei piatti tipici di questa zona, come la Sardella crotonese, oltre che apprezzare la vicinanza tra il mare e la montagna permettendo ai turisti di passare da una escursione naturalistica all'interno del Parco Nazionale della Sila ad esplorare l'Area Marina Protetta "Capo Rizzuto".

Le Strade dell'Olio ci conducono alle porte di Catanzaro. Meritano una visita con degustazione le incantevoli loca-

lità marine del versante ionico, molte delle quali Bandiera Blu e le verdi colline su cui sorgono le Città dell'Olio di Vallefiorita, Palermi e Maida. L'itinerario ci porta nella centrale Lamezia Terme per una cena impreziosita con l'Olio Lamezia DOP e una passeggiata nel centro storico di Nicastro, alla scoperta del Duomo, del Museo Diocesano e del Complesso Monumentale di San Domenico. Tra le Città dell'Olio figura Reggio Calabria, patria del Bergamotto di Reggio Calabria DOP ma famosa anche per il suo eccellente olio, perfetto per accompagnare un pranzo a base di pesce prima di visitare le bellezze arti-

stiche: dal Museo Archeologico Nazionale dove si trovano i Bronzi di Riace, al Castello Aragonese. Proseguendo lungo la costa raggiungiamo le ultime località facenti parte delle Strade dell'Olio in Calabria. Dai borghi dell'area greca alla Costa dei Gelsomini, passando per Gerace, dove si consiglia di visitare la Cattedrale di Santa Maria Assunta e i piccoli centri di Antonimina e Ciminà.



Presila catanzarese
Uliveto



Salumi Calabresi. Tradizione Millenaria

I salumi e la Calabria formano un binomio indissolubile. Queste prelibatezze, sapientemente ricavate dalle diverse parti del maiale, hanno una tradizione millenaria che affonda le radici nell'epoca della Magna Grecia. Grazie alla passione e dedizione dei produttori che tramandano antiche ricette di generazione in generazione, i salumi rappresentano ancora oggi i prodotti tipici calabresi più richiesti e apprezzati in tutto il mondo.



Soppressata
all'Olio di oliva calabrese

I salumi calabresi a marchio DOP prodotti in ogni parte della regione sono il Capocollo, la Pancetta, la Salsiccia e la Soppressata, tutti realizzati con carni di suini allevati in Calabria e lavorati all'interno dei confini del territorio calabrese. Sono presenti, inoltre, altre tipologie di salumi particolarmente noti e apprezzati non solo nel resto d'Italia ma anche al di fuori dei confini nazionali, come ad esempio la 'Nduja di Spilinga, caratteristico salame spalmabile piccante e dal sapore intenso prodotto in un centro alle pendici del monte Poro nel Vibonese.

Uno dei gioielli della tradizione enogastronomica cala-

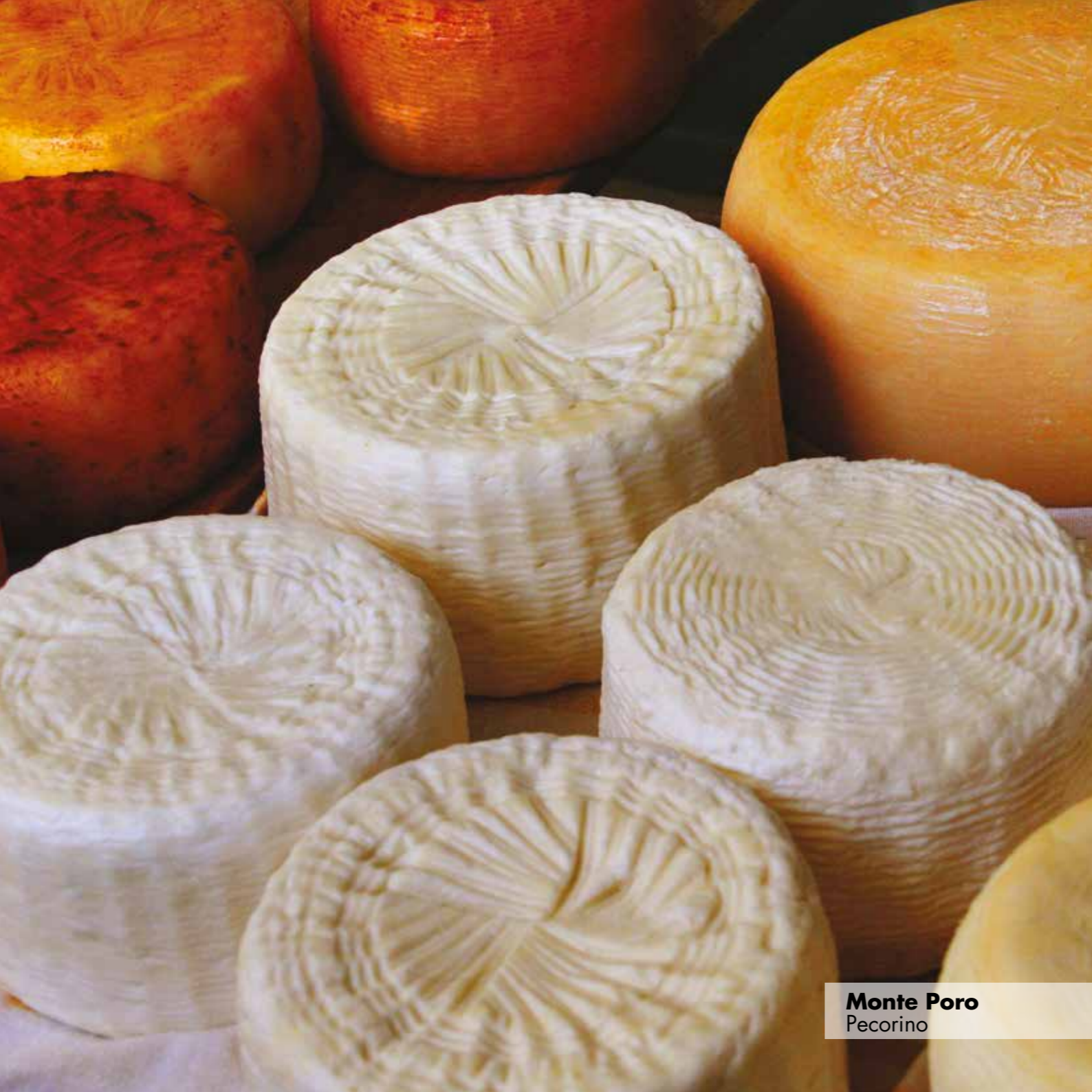


Sila
Capocollo

brese è il prosciutto ottenuto dal maiale nero di Calabria, una razza autoctona originaria della Valle del Crati e recentemente recuperata dopo essere stata a rischio estinzione. Il prosciutto del maiale nero si distingue per il sapore intenso, le carni magre e compatte che rendono il prodotto particolarmente pregiato.



Spilinga, 'Nduia
e Peperoncino di Calabria



Monte Poro
Pecorino

Formaggi Calabresi. Dalla transumanza ai prodotti caseari

In Calabria la produzione del formaggio affonda le sue radici in una ricca tradizione che lascia ancor oggi tracce indelebili nella cultura enogastronomica della regione. Questa preziosa eredità si esprime attraverso due pilastri fondamentali: la transumanza e la produzione delle varie tipologie di formaggi.

La transumanza consiste nello spostamento stagionale delle mandrie di bestiame e delle greggi da un pascolo all'altro e nasce dalla possibilità di alimentare gli animali con erbaggi sempre freschi effettuando dei brevi tragitti all'interno del territorio. Si tratta di una pratica antichissima che coinvolge tutte le principali aree montane della Calabria: dal maestoso massiccio del Pollino all'altopiano della Sila, dal Parco delle Serre al massiccio dell'Aspromonte. Assistere ad una transumanza è un'esperienza unica e suggestiva, difatti nel 2019 è stata in-



Crotone
Preparazione del Pecorino



Caciocavallo silano

serita dall'UNESCO nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale.

In Calabria sono presenti varie tipologie di formaggi, diversi per gusto, aroma e luogo di produzione. Tra i formaggi DOP calabresi spicca il famoso Caciocavallo Silano, un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte vaccino intero, ottimo da mangiare fresco ma ancora più buono se assaporato alla griglia accompagnato da porcini della Sila. Tra i prodotti a marchio DOP, inoltre, bisogna assaggiare il Pecorino Crotonese, prodotto nell'area del marchesato e disponibile sia fresco che stagionato, oltre che il Pecorino del Monte Poro che ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta nel 2020.

I formaggi calabresi rappresentano una testimonianza preziosa dell'identità culinaria e dell'arte casearia tramandata di generazione in generazione; basti pensare a formaggi tipici come il Musulupo, di origine greco-albanese prodotto tra marzo e settembre nei paesi interni della locride o al Caciocavallo di Ciminà, un formaggio a pasta filata di forma allungata con due teste di piccole dimensioni unico nel suo genere per processo di lavorazione, forma e sapore.



Sila Grande
Coltivazione delle patate

Agricoltura in Calabria. Ortaggi, frutti e prodotti prelibati

La Calabria è una terra baciata dal sole, dal clima mediterraneo e da terreni fertili che insieme regalano una grande varietà di prodotti agricoli e altri piccoli tesori naturali pronti per essere raccolti ed assaporati. I prodotti della terra vengono spesso lavorati usando ricette della tradizione come le conserve sott'olio o sott'aceto da acquistare nelle diverse botteghe presenti sul territorio, gustare nei caratteristici agriturismi insieme ad altri ingredienti a Km 0 ed acquistare online direttamente nei vari e-commerce dedicati all'enogastronomia calabrese.



Patate della Sila

Le produzioni agroalimentari a marchio DOP e IGP rappresentano una vera e propria eccellenza nonché fiore all'occhiello della Calabria nel mondo. Tra loro, spiccano i deliziosi Fichi di Cosenza DOP della varietà Dottato Bianco, essiccati al sole e amati per le loro note dolci e mielate; la coltivazione di tale frutto in Calabria risale ai tempi degli antichi Greci. Protagonista delle cucine degli chef stellati a livello internazionale è la Cipolla Rossa di Tropea IGP, ottima nelle insalate ma anche in preparazioni a base di carne, pesce, piatti vegetariani e vegani. Le tavole della regione si arricchiscono con molti altri prodotti come la Patata della Sila IGP, ideale per gustose frittiture da assaporare durante una visita nel Parco Nazionale della Sila, il Pomodoro di Belmonte Calabro dal gusto dolce e succulento, il Peperoncino, autentico simbolo della cucina calabrese nel mondo, onorato ogni anno



Tropea
Cipolla Rossa

durante il noto "Festival del Peperoncino" di Diamante. La Calabria regala anche deliziosi frutti come le succose Fragole di Acconia, coltivate nella piana di Lamezia Terme, perfette da gustare fresche o utilizzare per preparazioni dolci. Senza dimenticare i Funghi Porcini della Sila e i tartufi da scovare sia nei boschi del Pollino che nella Sila per regalare un tocco di prestigio ad ogni piatto. Un elogio speciale va al Riso di Sibari, un tempo venduto grezzo alle aziende del Nord, divenuto ora una produzione d'eccellenza per il comparto agricolo calabrese. La particolarità del Riso di Sibari è una nota sapida, probabilmente dovuta al fatto che le piantagioni si trovano in prossimità del mare. Un autentico tesoro culinario che ha conquistato i cuori e le tavole di coloro che cercano genuinità e piacere in ogni boccone. Di recente, inoltre, la Calabria ha ricevuto un nuovo riconoscimento per il settore agroalimentare; nel 2022, infatti, il Finocchio di Isola Capo Rizzuto coltivato nelle province di Catanzaro e Crotone ha ottenuto l'indicazione geografica protetta (IGP).



Cosenza
Fichi dottati



Alto Tirreno Cosentino
Cedri

I gustosi Agrumi di Calabria

In Calabria gli agrumi costituiscono una coltura tipica e caratteristica del territorio. Prima di giungere sulle nostre tavole dove vengono apprezzati come frutta fresca, succhi, spremute e all'interno di dolci, si presentano in tutta la loro bellezza negli agrumeti.

I loro vivaci colori che spaziano dal verde al giallo fino all'arancione, regalano un'atmosfera di gioia e vitalità, trasmettendo un senso di meraviglia a chi li osserva. Tra gli agrumi DOP presenti in Calabria troviamo l'Olio essenziale estratto dal Bergamotto, un frutto coltivato solo in alcune aree del territorio ed utilizzato in tutto il mondo nella composizione di profumi e cosmetici; il Cedro di Santa Maria del Cedro in provincia di Cosenza che di recente, precisamente nel 2023, ha conquistato il prestigioso marchio DOP.



Bergamotto



Clementine
di Calabria

Tra gli agrumi più rinomati e apprezzati troviamo le Clementine di Calabria IGP, simili ai mandarini ma con un gusto dolce e succoso con il notevole vantaggio di essere praticamente privi di semi. Sempre tra i prodotti con Indicazione Geografica Protetta troviamo il Limone di Rocca Imperiale, caratterizzato da un aroma forte e intenso, ricco di oli essenziali.



Limoni
di Rocca Imperiale



Costa Viola
Pescespada

I Doni del Mare Calabrese

La Calabria, con i suoi 800 km di coste, è una regione circondata quasi completamente dal Mediterraneo, un mare ricco di pesce e frequentato da pescherecci e pescatori che si adoperano per portare sulle tavole dei calabresi e dei turisti le materie prime essenziali per cucinare piatti a base di pesce.

Tali prelibatezze possono essere scoperte e apprezzate nei pittoreschi borghi marinari come Crucoli, noto come il "paese della sardella", dove viene preparata la particolare salsa con sardine di piccola taglia e peperoncino rosso o a Fuscaldo, dove annualmente tra la fine di Luglio e i primi di Agosto si svolge la manifestazione "Alici in Festival".



Soverato
Peschereccio

Da citare, inoltre, i gustosi piatti tipici a base di baccalà, prodotto che affonda le sue radici agli inizi dell'anno 1000 quando i Normanni presenti in Calabria introdussero questo alimento. Tra le ricette storiche spiccano quella dello Stoccafisso alla mammolesse accompagnato da patate, salsa di pomodoro, olive, capperi e peperoncino e quella del Morzello di Baccalà.

Nella pittoresca Cittanova, situata nella provincia di Reggio Calabria, si trova l'Accademia dello Stoccafisso di Calabria, rinomata anche per la celebre Festa dello



Strongoli
Pesce azzurro

Stocco e per una lunga tradizione nella lavorazione dello stoccafisso e del baccalà.

In Calabria si trovano altre varietà di pesci tipici del Mar Mediterraneo, tra cui il pesce spada, il tonno e il pesce azzurro come le alici, le sardine e lo sgombro. Questi tesori rendono la cucina calabrese un vero paradiso per gli amanti del pesce, offrendo una ricchezza di sapori e profumi che rappresentano appieno il legame profondo tra questa regione e il mare.



Costa tirrenica
Tonno



Pane casereccio

Il Pane e i Dolci della Tradizione Calabrese

La cultura del pane in Calabria va oltre il semplice consumo alimentare in quanto rappresenta una vera e propria tradizione radicata all'interno dei vari territori. Il pane, possibilmente appena sfornato e ancora caldo, è un elemento indispensabile sulle tavole dei calabresi.

La "Gran festa del pane" di Altomonte, per esempio, celebra il gusto e le virtù di questo alimento, sottolineando anche il valore della condivisione che esso rappresenta. In tutta la Calabria vengono realizzati prodotti da forno con metodi artigianali.



Pizzo Calabro
Tartufo di Pizzo

Molto apprezzato il famoso pane di Cerchiara tipico della zona del Parco Nazionale del Pollino, caratterizzato da una sorta di "gobba" e da una cottura molto lenta all'interno del forno. Citiamo altri prodotti come il pane al miele di Cerzeto, il pane di segale di Canolo, le frese bianche ed integrali perfette in estate accompagnate da pomodori e origano secco. Questi prodotti d'eccellenza sono inclusi tra i P.A.T. (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Calabria, testimoniando il ricco patrimonio gastronomico che caratterizza la regione.

La Calabria vanta molte specialità dolciarie, come il famoso Tartufo di Pizzo, un particolare tipo di gelato artigianale dalla forma tondeggiante con un cuore irresistibi-



Corigliano Rossano
Liquirizia

le di cioccolato, i Mostaccioli di Soriano Calabro, dolci di origine greca a base di miele che solitamente vengono plasmati in forme particolari ed artistiche.

Tra i dolci calabresi che vantano una storia lunga centinaia di anni citiamo i Bocconotti di Mormanno, dolci di pasta frolla farcita oppure la Pitta 'mpigliata di San Giovanni in Fiore, caratteristico dolce natalizio del paese silano. Tra i prodotti DOP e IGP presenti in Calabria spiccano la Liquirizia di Calabria DOP, tipica della zona di Corigliano-Rossano, della quale è possibile scoprire tutto visitando il Museo della Liquirizia a Rossano e il Torrone di Bagnara, un dolce tradizionale principalmente associato al periodo natalizio preparato con miele, zucchero, mandorle e aromi naturali, ampiamente diffuso in tutta la Piana di Gioia Tauro fino a Taurianova.



Dolci tipici



Vigneti sul Mare Ionio

I Vini Calabresi.

La Calabria offre un territorio molto variegato ed unico nel suo genere, con grandi vallate, imponenti montagne e zone costiere circondate dal Mare Ionio e dal Mare Tirreno. Tale varietà di elementi conferisce alla regione un microclima diverso a seconda del versante, permettendo la produzione di vini di differenti qualità, sapori e proprietà organolettiche.

Il settore vitivinicolo è una vera ricchezza per la Calabria in quanto vanta numerosi prodotti di eccellenza. Tra questi spicca il rinomato Vino Cirò DOC, prodotto con maestria a Cirò e Cirò Marina e in parte anche nei territori di Melissa e Crucoli.

Un vero esempio di innovazione e tradizione allo stesso tempo portato avanti anche dalla cosiddetta "Cirò Revolution", un movimento di vignaioli anti-conformisti che stanno riportando in auge i metodi produttivi antichi, portando così il vino calabrese a nuove vette di eccellenza. Altro grande orgoglio della Calabria è il Vino Savuto DOC, prodotto nella provincia di Cosenza e Catanzaro.

Non possiamo poi dimenticare il Vino Greco di Bianco DOC, una vera e propria delizia da dessert, prodotto con maestria nella provincia di Reggio Calabria.

Le eccellenze vinicole calabresi a marchio DOP e IGP contribuiscono ad arricchire la reputazione della regione nel panorama enogastronomico, facendo sì che i vini siano apprezzati non solo a livello locale ma anche a livello nazionale ed internazionale.



Cirò Marina
Vigneto



Colline del Crati
Vigneto

I Vini DOC e IGT Calabresi

I vini a denominazione d'origine controllata in Calabria sono nove con la produzione dislocata in tutto il territorio; dalla provincia di Cosenza fino al territorio di Reggio Calabria.

Ecco un elenco dei vini DOC calabresi da non perdere:

Bivongi DOC

I vini della denominazione Bivongi DOC sono disponibili in tre tipologie: rosso, bianco e rosato. I rossi e i rosati costituiscono la maggior parte della produzione e sono ottenuti dalle uve Gaglioppo, Greco Nero, Nocera e Calabrese. I bianchi, invece, sono realizzati con uve Greco Bianco, Malvasia Bianca e Ansonica. I vini sono prodotti in provincia di Cosenza e Catanzaro.

Cirò DOC

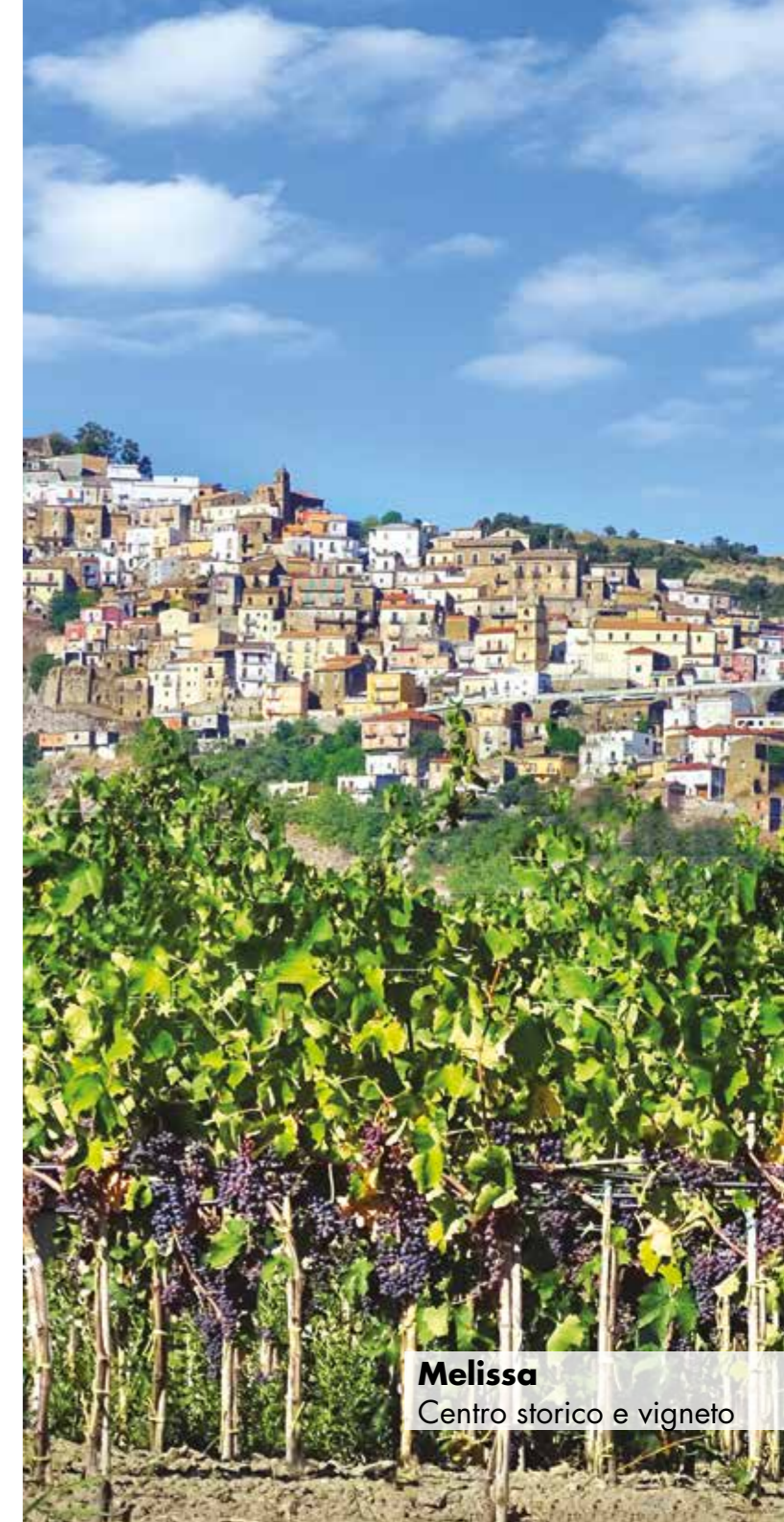
Le colline orientali dell'altopiano della Sila e la costa ionica, nei comuni di Cirò, Cirò Marina, Crucoli e Melissa, sono le aree in cui nascono i pregiati vini della denominazione Cirò DOC. Questi vini sono noti per essere principalmente prodotti con il vitigno autoctono Gaglioppo, rappresentando almeno il 95% delle uve, mentre il restante 5% proviene dalle varietà a bacca bianca come il Greco Bianco.

Greco di Bianco DOC

Il Greco di Bianco DOC prodotto in provincia di Reggio Calabria è un vino bianco da dessert ottenuto da uve parzialmente appassite. Questa prestigiosa denominazione, istituita nel 1980, rappresenta una delle poche DOC calabresi specializzate nei vini bianchi. Il Greco di Bianco DOC è considerato nel panorama vitivinicolo uno dei vini da dessert più eccezionali d'Italia.

Lamezia DOC

I vini della denominazione Lamezia DOC sono prodotti nei vigneti situati a sud di Lamezia Terme. Questa denominazione offre una gamma di vini rossi, bianchi e rosati. I vini rossi, che rappresentano la maggior parte della produzione, sono ottenuti da uve di origine siciliana insie-



Melissa
Centro storico e vigneto

me a varietà autoctone a bacca nera come Gaglioppo, Greco Nero, Nocera e Calabrese. I vini bianchi, invece, sono realizzati con le varietà Greco Bianco, Malvasia Bianca e Ansonica. I vini Lamezia rosato, ottenuti dalle stesse varietà dei rossi, sono relativamente rari e costituiscono solo una piccola percentuale della produzione della DOC.

Melissa DOC

La denominazione Melissa DOC è stata istituita nel maggio 1979. Prodotti in provincia di Crotona, i vini della Melissa DOC sono disponibili sia in versione rossa che bianca ma i rossi costituiscono la maggioranza della produzione e sono realizzati principalmente con la varietà autoctona Gaglioppo, accompagnata da un massimo del 25% di Greco Nero.

S.Anna di Isola Capo Rizzuto DOC

L'area geografica dedicata alla produzione di vini S. Anna di Isola Capo Rizzuto DOC si trova nella Calabria centrale, precisamente nella provincia di Crotona e comprende il territorio del comune di Isola Capo Rizzuto, oltre a una parte dei territori dei comuni di Crotona e Cutro. La denominazione, introdotta nel gennaio 1979, comprende solamente una tipologia di rosso e una di rosato ottenuti da una combinazione di vitigni autoctoni.

Savuto DOC

La denominazione Savuto DOC è prodotta nelle province di Cosenza e Catanzaro, nelle tipologie rosato e rosso (normale e superiore). Prende il nome dal fiume Savuto che segna il confine tra le province di Cosenza e Catanzaro, abbracciando le colline sopra la costa occidentale della Calabria. I vini della Savuto DOC sono realizzati utilizzando principalmente il vitigno Gaglioppo, che costituisce almeno il 35% delle uve utilizzate nella vinificazione.

Scavigna DOC

L'area interessata dalla denominazione Scavigna DOC comprende le colline sopra Falerna Marina, sulla costa occidentale della Calabria, in provincia di Catanzaro. Le tipologie di vini incluse nella denominazione sono sia



Bagnara Calabria
Vigneto

bianche che rosse e rosate. La denominazione DOC è stata creata nel 1994.

Terre di Cosenza DOC

La denominazione Terre di Cosenza DOC è stata istituita nel 2011. Comprende l'intera provincia di Cosenza e si divide in sette sottozone, ciascuna nota per la produzione di vini pregiati: Condoleo, Donnici, Esaro, Pollino, San Vito di Luzzi, Colline del Crati e Verbicaro.

I vini IGT (Indicazione Geografica Tipica) sono apprezzati e diffusi in tutta la regione. Queste denominazioni, ottenute grazie alla qualità delle uve e alla maestria dei viticoltori locali, celebrano l'autenticità e l'identità del territorio calabrese.

Ecco una lista dei vini IGT calabresi:

1. **Arghillà** - Provincia di Reggio Calabria - Rosato (normale e Novello) e Rosso (normale e Novello)
2. **Calabria** - Su tutto il territorio - Bianco (normale, Frizzante e Passito), Rosato, Rosso (normale, Frizzante, Passito e Novello)
3. **Costa Viola** - Provincia di Reggio Calabria - Bianco, Rosato (normale e Novello), Rosso (normale e Novello)
4. **Esaro** - Provincia di Cosenza - Bianco, Rosato (normale e Novello), Rosso (normale e Novello)
5. **Lipuda** - Provincia di Crotona - Bianco (normale e Frizzante), Rosato (normale e Frizzante), Rosso (normale, Frizzante e Novello)
6. **Locride** - Provincia di Reggio Calabria - Bianco, Rosato e Rosso (normale e Novello)
7. **Palizzi** - Provincia di Reggio Calabria - Rosato e Rosso (normale e Novello)
8. **Pellaro** - Provincia di Reggio Calabria - Rosato e Rosso (normale e Novello)
9. **Scilla** - Provincia di Reggio Calabria - Rosato e Rosso (normale e Novello)
10. **Val di Neto** - Provincia di Crotona - Bianco (normale, Frizzante e Passito), Rosato (normale e Frizzante) e Rosso (normale, Frizzante e Passito)
11. **Valdamato** - Provincia di Catanzaro - Bianco (normale, Frizzante e Passito), Rosato (normale e Frizzante) e Rosso (normale, Frizzante, Passito e Novello)



Donnici
Uva



Cosa Mangiare in Calabria I Piatti Tipici da non Perdere

1. **Patate 'mpacchiuse**: una delizia tipica della provincia di Cosenza preparata con le pregiate patate della Sila IGP e cipolla di Tropea, una combinazione di sapori unica e genuina
2. **Morzello nella pitta**: il morzello è una prelibatezza da assaporare nella provincia di Catanzaro a base di trippa ed altre interiora, servito con cipolle e peperoncino all'interno di una calda e croccante pitta
3. **Lagane e ciciari**: un'antica ricetta diffusa in tutta la Calabria che unisce pasta fresca di largo formato con ceci cremosi e peperoncino, una vera delizia da gustare soprattutto durante i periodi invernali
4. **Fusilli al ferretto**: noti anche come maccarruni, fusidri o fileja a seconda della provincia, questa pasta fresca lavorata con il ferro per fare a maglia è solitamente condita con sugo di carne, un piatto dal sapore autentico e gustoso
5. **Baccalà o Stoccafisso**: due ingredienti imperdibili da trovare nei piatti della provincia di Reggio Calabria ma in tutta la regione, dove vengono preparati in diverse varianti: fritti, in umido, alla mammolesse con cipolle, peperoni, olive e patate
6. **Olive verdi "ammaccate" e olive nere infornate**: rappresentano l'anima autentica della Calabria, perfette come antipasto o contorno
7. **Sardella calabrese**: da gustare su una fresa con olio, sale e origano o per condire la pasta; è conosciuta anche con il nome di "Rosamarina" e può essere acquistata in tutta la regione ma la provincia di provenienza è Crotone
8. **Pipi chini**: peperoni verdi solitamente ripieni di carne, formaggio ed altre prelibatezze da gustare fritti o al forno
9. **Melanzane ripiene**: gustose melanzane cotte al forno con carne macinata e polpa di melanzane ricoperte di sugo
10. **Caciocavallo alla piastra o cosiddetto "impiccato"**: il re delle sagre di paese da preparare rigorosamente con Caciocavallo Silano DOP



REGIONE



CALABRIA



CALABRIA
STRAORDINARIA

CALABRIASTRAORDINARIA.IT