



**ITALIAN
FOOD XP**
L'emozione del sapore



Camera di Commercio
Reggio Calabria



Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



TUTTI I COLORI DEI PRODOTTI DOP DELLA CALABRIA

Rosso fuoco come la Cipolla di Tropea e la soppressata calabrese. Tutte le sfumature del giallo Bergamotto, del Limone di Rocca Imperiale, dell'Olio extravergine di Bruzio, di Lamezia e dell'Alto Crotonese. Bianco con note delicate di mandorla e cannella, proprio come il Torrone di Bagnara, fino al verde paglierino dei Fichi di Cosenza. E poi il mare che colora il vino bianco di Cirò e del Sant'Anna di Capo Rizzuto e i gradevoli rossi da abbinare alle tenere nuance del Caciocavallo Silano e del Pecorino Crotonese. Ecco la bandiera dei colori – ma non perdetevi il nero che incanta della Liquirizia calabrese e l'arancio vitaminico delle Clementine - e dei sapori della Calabria che ritroverete scoprendo tutti i prodotti Dop e Bio con le indicazioni geografiche e i produttori selezionati presenti su www.italianfoodxp.it.

ROSSO CIPOLLA DI TROPEA E SOPPRESSATA CALABRESE

Sono ben tre le tipologie della Cipolla rossa di Tropea: Cipollotto, Cipolla da consumo fresco e Cipolla da serbo. Il Cipollotto è bianco tendente al violaceo e dal sapore dolce e morbido. Quella da consumo la riconoscete perché è rossa e dolce, mentre quella da serbo è croccante tendente al viola. La coltivazione è tipica delle aree di Catanzaro, Cosenza e Vibo Valentia. E' digeribile e viene utilizzata per la realizzazione di ricette tipiche che troverete sul nostro portale.

Rosso tendente al piccante spinto è la colorazione del salume tipico della Calabria: la soppressata. Solo carne di maiale, pepe nero e rosso, crema di peperoni e vino. Tutto in quindici centimetri di puro piacere insaccato per gli amanti dei sapori forti.

GIALLO LIMONE TENDENTE AL BERGAMOTTO

Aroma intenso e tutto succo. Polpa di colore giallo citrino e privo di semi. Così si presenta il limone di Rocca Imperiale, l'agrumo al top delle richieste degli chef di tutta Italia. Subito dopo la raccolta è prevista la conservazione a basse temperature mai superiori agli 11 gradi.

Si vira decisamente sul verde e sui sapori intensi per il bergamotto. Una vera e propria medicina per l'anima il suo olio essenziale ricavato da questa pianta calabrese. E' l'ingrediente principale dell'acqua di Colonia e fa bene al colesterolo e previene le malattie cardiovascolari.



**ITALIAN
FOODXP**
L'emozione del sapore



Ministero
dei beni e delle
attività culturali
e del turismo



Camera di Commercio
Reggio Calabria



Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



BIANCO TORRONE CON MANDORLE E CACAO

Mandorle tostate ma non pelate, miele, zucchero e cannella. E poi grani di cacao e chiodi di garafano. Sua golosità, il torrone di Bagnara, si presenta in due versioni:

Martiniana, più friabile e croccante per l'alta temperatura di tostatura delle mandorle e per il retrogusto brulè e speziato. Torrefatto glassato, invece, per gli amanti del cioccolato, presente in preziose pipite nell'impasto di questa delizia della tradizione dolciaria calabrese.

VERDE PAGLIERINO COME I FICHI DI COSENZA

Il primo assaggio non si scorda mai. Anche perché ci sarà un secondo, un terzo e così via. I fichi di Cosenza, dalla colorazione verde paglierino tendente al giallo verdastro, sono una vera prelibatezza sulle tavole addobbate a festa. Essiccati e ottimi per concludere il cenone di Natale tipico delle regioni del Sud, sono una bontà da gustare tutto l'anno.