



4th EXPO delle De.Co. e delle 'Tipicità' della Regione Calabria

3 OTTOBRE
2026
FUSCALDO
Centro Storico



Degustazione



*Show
Cooking*



Musica



*Tanto
Buon Cibo*

Una festa di sapori, tradizioni, profumi,
musica e allegria, nel cuore dello splendido
centro storico di Fuscaldo.



*La Divertentissima
Gara dei Sindaci
ai fornelli*

*Fuscaldo
Vi Aspetta*

4^a EDIZIONE

Expo delle De.Co. e delle Tipicità della Regione Calabria

3 Ottobre 2026 · Fuscaldo, Centro Storico



Una festa di sapori, tradizioni, profumi, musica e allegria, nel cuore dello splendido centro storico di Fuscaldo — il «Borgo dei Cento Portali». Un viaggio tra le Denominazioni Comunali, i marchi DOP e IGP e le aziende agricole che custodiscono, generazione dopo generazione, l'autenticità della terra di Calabria.

DEGUSTAZIONE · SHOW COOKING · MUSICA · TANTO BUON CIBO

La Divertentissima Gara dei Sindaci ai Fornelli

Fuscaldo vi aspetta.

Le Eccellenze in Mostra

Mandorla Pizzuta di Amendolara	4	Liquirizia di Calabria	29
Cipolla Rossa di Tropea	5	Nocciola Tonda di Cardinale	30
Melanzana Violetta di Longobardi	6	Fusilli al Ferretto di Vaccarizzo	31
Gilò di Belvedere Marittimo	7	Territorial Food Dodaro Selection	32
Pomodoro di Belmonte	8	Azienda Agricola Luzzi & Canova	33
Torta Mamertina	9	Arena Mieli	34
Fagiolo Nero di Sant'Angelo	10	Tenute Ferrocinto	35
Cicoria di Colosimi	11	Bergamotto di Calabria	36
Bocconotto di Mormanno	12	Grupariata di Luzzi	37
Riso di Sibari	13	Scalpellini della Valle del Reno	38
Gelato di Jacurso	14	Nonna Marida Conserve	39
Alici Salate al Pepe Nero di Fuscaldo	15	Salumificio Menotti	40
Alici Salate al Pepe Rosso di Fuscaldo	16	Agricola Franzese - Pomodoro Idro... ..	41
I Portali di Fuscaldo	17	Orecchiette	42
Polpette di Alici Ara 'Mbressa	18	Fichi Aloisio	43
Pane i Migliu con Alici	19	Azienda Malva	44
Polvere di Funghi di Cinquemiglia	20	Tarallini di Putignano	45
Fagiolo Cervineddru di Cariglio di F... ..	21	Azienda Agricola La Tatina	46
Cedro di Calabria	22	Pane di Cerchiara	47
Cipolla Bianca di Castrovillari	23	Peperoncino di Diamante - Diavoli... ..	48
Fagiolo Poverello di Mormanno	24	Miele di Fagnano Castello	49
Fagiolo Bianco di Falconara Albanese	25	Castagne di Fagnano Castello	50
Peperoni di Roggiano	26	Miele di Amaroni	51
'Mpiulato Paolano	27		
Clementine di Calabria	28		



Mandorla Pizzuta di Amendolara

DE.CO.

La mandorla di Amendolara è un prodotto autoctono della Calabria che ha dato il nome al comune di Amendolara, l'antica Amigdalara ("paese delle mandorle"). Questa mandorla, disponibile nelle varietà dolce e amara, è utilizzata in dolci e biscotti tipici (come gli amaretti di Amendolara) e ha ottenuto la Denominazione Comunale (De.Co.) nel 2019, mentre si sta lavorando per il marchio D.O.P.. Le proprietà sono quelle generali delle mandorle, ricche di nutrienti benefici per la salute (grassi sani, proteine, fibre, vitamine e minerali).



Cipolla Rossa di Tropea

IGP

La Cipolla Rossa di Tropea IGP, nota come l'oro rosso di Calabria, introdotta dai Fenici, ha una storia millenaria che risale all'antichità e vanta proprietà benefiche grazie al suo alto contenuto di vitamine, minerali e composti antiossidanti come i flavonoidi, in particolare la quercetina. È ipocalorica, favorisce la digestione, abbassa il glucosio nel sangue e il colesterolo, ha proprietà antibiotiche ed espettoranti e agisce come sedativo naturale.



Melanzana Violetta di Longobardi

DE.CO.

La melanzana violetta di Longobardi è una varietà autoctona calabrese, coltivata nel comune di Longobardi, caratterizzata da una buccia viola chiaro che sfuma verso il bianco vicino al calice e una polpa bianca, soda, dolce, con pochi semi e scarsa acqua, tanto da poter essere mangiata con la buccia senza salarla. La sua storia è legata al territorio e ad oggi ha ottenuto il riconoscimento De.Co.. È particolarmente ricca di fibre e antiossidanti (gli antociani responsabili del colore viola) e le sue caratteristiche la rendono ideale per la conservazione sott'olio, la canditura e la preparazione di piatti gourmet.



Gilò di Belvedere Marittimo

DE.CO.

Il Gilò è un ortaggio della famiglia delle solanacee, simile a una melanzana e originario dell'Africa occidentale, ma coltivato e diffuso soprattutto a Belvedere Marittimo, in Calabria, grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche. Ha un colore rosso acceso e un sapore amarognolo con note dolci e piccanti, è ricco di vitamine, minerali e fibre e si presta a diverse preparazioni culinarie. La sua coltivazione è stata riscoperta e promossa per valorizzare l'identità culturale e il patrimonio gastronomico del territorio, ottenendo anche il riconoscimento De.Co.. Può essere consumato in diversi modi: crudo (soprattutto nelle insalate per preservarne le proprietà nutrizionali), fritto, stufato o scottato in padella.



Pomodoro di Belmonte

DE.CO.

Il pomodoro di Belmonte è un pomodoro tradizionale calabrese, originario di Belmonte Calabro, noto per le sue grandi dimensioni, la polpa dolce e succosa e la caratteristica colorazione rosa con spalla verde. Ha una storia che risale agli inizi del Novecento, quando si dice sia stato introdotto da un emigrante di ritorno dall'America. Le sue caratteristiche (una polpa quasi priva di semi e una buccia sottilissima) lo rendono ideale per essere consumato crudo in grandi fette, condito semplicemente con olio extra vergine d'oliva, sale e basilico, tanto da essere definito una "bistecca vegetariana". Si presta bene anche per sughi, conserve e salse.



Torta Mamertina

DE.CO.

La Mamertina è una creazione del Maestro Pasticciere Carmelo Caratozzolo, un artigiano del dolce che ha ottenuto riconoscimenti prestigiosi nel mondo della pasticceria. La torta è stata presentata con orgoglio al mondo durante l'Expo 2015, rappresentando la Calabria con il suo inconfondibile gusto e carattere. Fiore all'occhiello della Pasticceria Caratozzolo, la torta "Mamertina" esalta i sapori della terra di Calabria, grazie all'uso di ingredienti genuini tipici del territorio aspromontano, quali gli agrumi e soprattutto l'olio d'oliva, che dona al dolce quel particolare sapore e quella delicatezza che riescono a conquistare anche i palati più esigenti. La torta Mamertina è stato il primo prodotto calabrese a cui è stato conferito il riconoscimento De.Co..



Fagiolo Nero di Sant'Angelo

DE.CO.

Il Fagiolo Nero di Sant'Angelo è una varietà di fagiolo tipico di Sant'Angelo di Cetraro ed include il "Fagiolo Preventivo" e il "Fagiolo Settembrino". Questo legume presenta eccellenti proprietà organolettiche e viene coltivato con il metodo tradizionale di "coltura a fossa", che sfrutta i principi agronomici locali. Il Fagiolo Preventivo ha una forma panciuta a botte con fondo bianco-crema e screziature nocciola, quello Settembrino, invece, ha una forma allungata, con fondo bianco-rosato e screziature rosso-violacee. I fagioli di Sant'Angelo si prestano ad essere consumati in diverse preparazioni, sia secchi che freschi, per arricchire piatti della tradizione locale. Sono ricchi di proteine vegetali, fibre, sali minerali (ferro, calcio, magnesio, potassio), vitamine (del gruppo B) e acido folico. Sono utili nel controllo dei livelli di glucosio nel sangue e sono ricchi di antiossidanti, importanti per la prevenzione di diverse malattie degenerative.



Cicoria di Colosimi

DE.CO.

La cicoria dei pascoli bradi è un'erba selvatica che cresce spontaneamente nei pascoli montani di Colosimi e, da sempre, accompagna la vita semplice e dura dei pastori. Durante i lunghi periodi trascorsi lontano da casa, raccoglierla e cucinarla direttamente sul posto rappresentava una scelta naturale e immediata. In padella, con pochi ingredienti poveri ma genuini – olio extravergine d'oliva, peperoncino, mollica di pane e formaggio pecorino – diventava un piatto ricco di sapore e sostanza. Questa pianta, dal gusto deciso e inconfondibile, è apprezzata non solo per le sue qualità culinarie, ma anche per le proprietà digestive e depurative. Le sue radici essiccate e macinate, inoltre, venivano storicamente utilizzate come surrogato del caffè, dimostrando ancora una volta la sua versatilità e il legame profondo con la cultura contadina. La cicoria ha ricevuto il riconoscimento De.Co. dal Comune di Colosimi.



Bocconotto di Mormanno

DE.CO.

La prima lavorazione del Bocconotto di Mormanno risale alla fine del 1700, quando aveva dimensioni ridotte in quanto era nato per essere mangiato “in un sol boccone”. Un dolce di pasta frolla che poteva essere conservato per lungo tempo, con farcitura a base di confettura di uva o di amarene. Oggi questa bontà dolciaria, divenuta nel tempo vero e proprio testimonial della Città di Mormanno, ha rafforzato il suo valore identitario con il riconoscimento De. Co.



Riso di Sibari

L'Azienda Agricola "Magisa", vincitrice della XIX edizione della Bandiera Verde, il premio istituito da CiaAgricoltori Italiani, dal 2004 esalta le qualità organolettiche del riso coltivato nella Piana di Sibari, in provincia di Cosenza, lavorandolo con un sistema artigianale e gestendo l'intero ciclo della filiera per un alimento unico meritevole di brevetti esclusivi per la Calabria. Il riso gode dell'unicità del territorio marino, ventilato, con temperature miti e sole intenso tutto l'anno. L'Azienda Magisa adotta un sistema produttivo che, per scelta, ha favorito il recupero di sistemi di lavorazione dal potente richiamo alla tradizione. Ne è un esempio la scelta di lavorare quantità di grani ridotte in maniera totalmente artigianale, anche grazie ad una sbramatura poco invasiva, il tutto però, garantito dall'efficacia della tecnologia.



Gelato di Jacurso

DE.CO.

Il gelato di Jacurso De.Co. identifica un gelato artigianale di alta qualità, caratterizzato dall'uso esclusivo di ingredienti del territorio calabrese e da metodi tradizionali tramandati di generazione in generazione. Le gelaterie che aderiscono a questo standard, come "Il Massimo del Gelato" e "Il Regno del Gelato", si distinguono per la genuinità, la cremosità e l'equilibrio di sapori, che celebrano i prodotti locali come frutta fresca, latte, panna e nocciole.



Alici Salate al Pepe Nero di Fuscaldo

DE.CO.

Le alici salate al pepe nero sono un prodotto unico, nato quasi per caso (per serendipità), grazie all'intuizione di una signora di Fuscaldo. Abituata a preparare il salame, per errore o ispirazione, ha utilizzato grani di pepe nero al posto del consueto pepe rosso per conservare le alici. Da questa scelta inattesa è nato un prodotto dal gusto sofisticato e sorprendente e dal profumo inebriante, con la piccantezza delicata e profonda del pepe nero, che esalta il sapore intenso e pieno delle alici.

Queste alici rappresentano una reinterpretazione spontanea della cultura marinara, frutto della memoria contadina e della forza delle donne calabresi.

Perfette sulle classiche freselle calabresi, vengono comunemente utilizzate anche per insaporire varie portate o per realizzare i famosi "spaghetti burro e alici".



Alici Salate al Pepe Rosso di Fuscaldo

DE.CO.

Le alici salate al pepe rosso sono un prodotto identitario che racconta la cultura gastronomica marinara di Fuscaldo. Esse infatti, nascono nelle case dei marinai e si caratterizzano per il loro profumo intenso e per il loro gusto deciso e vivace: il pepe rosso esalta il sapore delle alici, creando un equilibrio armonioso tra sapidità e nota speziata. Perfette sui crostini, vengono comunemente utilizzate anche per insaporire varie portate o per arricchire antipasti rustici.



I Portali di Fuscaldo

DE.CO.

Fuscaldo, uno splendido borgo medievale arroccato a circa 350 metri di quota nel Medio Tirreno Cosentino, è universalmente conosciuto come il "Borgo dei Cento Portali". Questa straordinaria definizione si deve alla presenza capillare nel centro storico di magnifici portali litici in pietra tufacea, scolpiti nel corso dei secoli dalle sapienti maestranze della storica scuola scalpellina fuscaldese. Praticamente ogni ingresso del paese, dai maestosi palazzi signorili fino alle abitazioni più umili, è impreziosito da queste vere e proprie opere d'arte. Tutto il centro storico è un trionfo di pietra locale. I maestri scalpellini hanno sfruttato il tufo del territorio non solo per i portali, ma anche per balconate lastricate, rosoni, statue e capitelli. Alcuni portali sono monumentali ed elaborati, arricchiti da particolari chiavi di volta o dagli stemmi delle antiche famiglie nobiliari. Altri sono più sobri e geometrici, mentre quelli delle case comuni si presentano semplici ma ricchi di fascino rustico.



Polpette di Alici Ara 'Mbressa

DE.CO.

Le polpette di alici ara 'mbressa De.Co. rappresentano una delle ricette identitarie più celebri di Fuscaldo, uno storico borgo marinaro situato sulla costa tirrenica calabrese. Questo piatto ha ottenuto il prestigioso riconoscimento De.Co. (Denominazione Comunale), nato per tutelare, valorizzare e tramandare i sapori autentici e le lavorazioni artigianali del territorio. L'espressione dialettale fuscaldese "ara 'mbressa", nel contesto culinario locale, descrive una caratteristica tecnica ben precisa: l'impasto viene preparato rapidamente e racchiuso "a sandwich" tra due alici intiere aperte a libro. La pressione esercitata fa aderire le alici all'impasto, pronte per essere fritte.



Pane i Migliu con Alici

DE.CO.

Il "Pane i migliu con alici" (conosciuto localmente anche come " pitta di miglio con alici ") è un prodotto a Denominazione Comunale (De.Co.) del comune di Fuscaldo, in provincia di Cosenza. Questa preparazione rappresenta l'unione perfetta tra la tradizione marinara del borgo tirrenico e l'antica cucina contadina dell'entroterra calabrese. A differenza delle classiche pitte calabresi a base di farina di grano, questa ricetta recupera l'uso della farina di miglio, un cereale storicamente legato alla cucina povera e contadina. All'impasto lievitato si incorporano tutti gli altri ingredienti: le alici a pezzetti, le olive, il pomodoro, i ciccioli, il prezzemolo e le spezie. La pitta offre un eccezionale equilibrio tra la sapidità decisa delle alici salate e il gusto leggermente amarognolo delle olive schiacciate (o ammaccate) tipiche del territorio.



Polvere di Funghi di Cinquemiglia

DE.CO.

La Polvere di funghi di Cinquemiglia si ottiene tritando finemente i porcini essiccati raccolti nella omonima Foresta (sita nel Comune di Fuscaldo). Il porcino della foresta di Cinquemiglia è il barone del bosco, un fungo dal profumo intenso ed inebriante appartenente alla famiglia dei boleti. Si nutre dell'Humus del sottobosco, come tutti i funghi, acquisendo le particolari proprietà aromatiche caratteristiche della Foresta di Cinquemiglia. La simbiosi tra il Faggio di Cinquemiglia ed il nostro porcino testimonia come odori e sapori sfidano il tempo, abbracciano il cuore e diventano sentimento, emozione e convivialità. La polvere viene utilizzata nella preparazione di alcuni piatti tipici e rappresenta un'eccellenza identitaria della nostra montagna.



Fagiolo Cervineddru di Cariglio di Fuscaldo

DE.CO.

Il Fagiolo Cervineddru di Cariglio è una storica varietà locale di legume tipica di Fuscaldo, un comune in provincia di Cosenza, coltivata prevalentemente nell'area collinare della frazione di Cariglio. A giugno 2026, questo prezioso prodotto della biodiversità calabrese ha ottenuto ufficialmente il riconoscimento De.Co. (Denominazione Comunale), inserendosi nell'Albo dei Prodotti a tutela comunale per preservarne la storia, il metodo e il sapere tradizionale di coltivazione. Si tratta di un legume da granella tramandato nel tempo attraverso la coltivazione familiare e locale negli orti collinari della frazione. Pur essendo un prodotto fortemente legato alle sue radici e al territorio calabrese di Fuscaldo, le sue sementi storiche stanno suscitando forte interesse a livello culturale e agricolo anche fuori regione.



Cedro di Calabria

D.O.P.

Il Cedro di Calabria DOP rappresenta un frutto unico, espressione di una costiera profumata, baciata dai tramonti, che prende il nome proprio da questo agrume autoctono: la Riviera dei Cedri. La particolare varietà del cedro calabrese è la Citrus Medica, anche nota come Cedro liscio diamante. Il nome deriva dalla buccia liscia e lucente come un diamante, il cui colore varia dal giallo al verde intenso. La forma è allungata e il peso può raggiungere anche 1 Kg. La pianta è molto delicata, bisognosa di un clima mite, acqua e riparo dal freddo.

Le origini di questo agrume sono molto antiche: un frutto raro e rinomato, che per le sue caratteristiche è al centro di un particolare rito ebraico, la “festa delle capanne” (sukkot).

Detto anche "Oro Verde" per il suo aspetto e la preziosità, il Cedro di Calabria è uno degli agrumi a marchio DOP più identitari della regione. Ha una forma ovale, la buccia liscia di colore verde intenso e il sapore acidulo, che non lo rende commestibile al naturale ma solo dopo le lavorazioni dolciarie che lo trasformano in deliziosi canditi, confetture, caramelle, sciroppi (come l'intramontabile cedrata) e liquori. La sua essenza si impiega anche nell'industria cosmetica.



Cipolla Bianca di Castrovillari

DE.CO.

La Cipolla bianca di Castrovillari, con una storia che affonda nell'antichità, è un ecotipo calabrese apprezzato per la sua dolcezza e digeribilità grazie ai bassi livelli di acido piruvico. Storicamente coltivata su larga scala e barattata durante la Fiera di Terranova da Sibari, nota come "Fiera delle Cipolle di Castrovillari", oggi viene insignita della Denominazione Comunale (De.Co.) e promossa da giovani produttori, diventando un simbolo identitario del territorio. Le sue proprietà la rendono versatile in cucina, adatta sia a piatti crudi che cotti, come zuppe, frittate e prodotti trasformati quali le cipolle in agrodolce.



Fagiolo Poverello di Mormanno

DE.CO.

Il Fagiolo Poverello di Mormanno è un ecotipo calabrese coltivato nel Parco Nazionale del Pollino, caratterizzato da semi bianchi, grandi e ovoidali con una buccia sottile e lucida che conferisce un'elevata digeribilità e un sapore delicato. La sua storia è legata alle antiche tradizioni contadine, con una coltivazione manuale e l'uso di supporti in castagno, ed è oggi oggetto di iniziative per la sua valorizzazione e il riconoscimento della biodiversità locale. Le sue proprietà annoverano un alto contenuto di proteine vegetali, fibre, vitamine e minerali come ferro e magnesio, rendendolo un alimento salutare ideale per diete equilibrate; la facilità di cottura e digeribilità lo rendono perfetto per minestre, zuppe e piatti con pasta.



Fagiolo Bianco di Falconara Albanese

DE.CO.

Il Fagiolo Bianco di Falconara Albanese (CS) uno dei legumi più completi a livello nutritivo in quanto sembra essere in grado di rilasciare un'elevata quantità di effetti benefici al nostro organismo. Contengono carboidrati di lento assorbimento, proteine, fibre e un quantitativo limitato di grassi. Per queste ragioni, sono consigliati spesso da consumare in regimi alimentari sani insieme ad altri legumi, per dare energia al fisico ma anche per aiutare a perdere peso. Le ricette più antiche prevedono l'aggiunta di questo legume a verdure da cuocere in acqua, sale e olio. Questi piatti erano ricchi di carboidrati, con un potere saziante specialmente per coloro che lavoravano tutto il giorno e sprecavano molte energie. Per facilitare la cottura, veniva suggerito di immergere in acqua i fagioli prima della cottura, anche per un giorno intero al fine di ammorbidirli.



Peperoni di Roggiano

DE.CO.

Il Peperone di Roggiano, conosciuto tradizionalmente anche come pipazza, è un'eccellenza agroalimentare della Calabria coltivata nel territorio di Roggiano Gravina (in provincia di Cosenza). Questo straordinario ortaggio ha ricevuto il riconoscimento De.Co. Ha una tipica forma a mezzo corno (o mezzo cono) ed è lungo in media circa 15 centimetri. La polpa è sottile, molto saporita e presenta un basso contenuto di umidità. Questa caratteristica lo rende perfetto per l'essiccazione. La raccolta avviene nei mesi estivi. Inizialmente verde, l'ortaggio raggiunge a piena maturazione un colore rosso molto acceso. Esistono principalmente due varianti, quella dolce (molto diffusa e priva di piccantezza) e quella leggermente piccante. Grazie alla sua polpa sottile, viene tradizionalmente essiccato al sole. I peperoni vengono infilati in filamenti per formare delle caratteristiche collane o trecce ("nzèrte" o "reste") appese all'aria aperta, oppure vengono disposti su appositi graticci (cannizzi). Viene consumato sia fresco sia ridotto in polvere o fritto. Il Peperone di Roggiano rappresenta una straordinaria fonte di Vitamina C, è ricco di antiossidanti ed è altamente digeribile e ipocalorico; la variante piccante stimola la digestione grazie alla presenza della capsaicina.



'Mpiulato Paolano

DE.CO.

Lo 'Mpiulato Paolano (o Impiulato) è un antico pane farcito della tradizione pasquale tipico della città di Paola e del comprensorio del Tirreno Cosentino. Questo prodotto ha ricevuto il riconoscimento De.Co. dal Comune di Paola. Lo 'Mpiulato è una pitta o torta rustica la cui base è costituita da pasta di pane tradizionale. A differenza del pane comune, l'impasto viene arricchito ed energicamente lavorato con l'aggiunta di strutto di maiale (sugna) e pepe nero, che conferiscono una consistenza morbida e fragrante. Lo 'Mpiulato Paolano De.Co. prevede un ripieno generoso composto da: Pecorino locale, Ricotta fresca, Salsiccia e soppressata casereccia calabrese a fette, Ciccio di maiale (frisuragli) e Uova sode. Il ripieno viene racchiuso tra due dischi di pasta. Sulla superficie esterna vengono applicate delle strisce di pasta disposte a forma di croce. A mezza cottura, il pane viene spennellato con strutto (o uovo) per favorire la doratura, e decorato in superficie con rametti di alloro o ulivo come simbolo di benedizione pasquale.

L'autentico 'Mpiulato Paolano deve essere cotto rigorosamente nel forno a legna alimentato con legna d'ulivo e ramoscelli di rosmarino, che donano al pane un profumo aromatico inconfondibile. Nato storicamente come un pane rituale devozionale e di ringraziamento a Dio per i frutti della terra, custodisce una tradizione suggestiva: durante la preparazione della brace del forno, si usa bruciare le palme benedette della Domenica delle Palme dell'anno precedente. Anticamente veniva preparato in grandi quantità per essere donato alle famiglie bisognose o a chi era in lutto e non poteva cucinare per i giorni di festa.



Clementine di Calabria

I.G.P.

Le Clementine di Calabria I.G.P., particolarmente diffuse nel territorio della Piana di Sibari, sono un agrume ibrido, nato dall'incrocio tra mandarino e arancio amaro; il loro nome deriva dal missionario francese Clément Rodier, che le avrebbe scoperte in Algeria all'inizio del XX secolo. Arrivate in Calabria negli anni '50, hanno trovato un ambiente ideale che ha esaltato la loro dolcezza e la bassa presenza di semi. Le proprietà nutrizionali includono un elevato contenuto di vitamina C che protegge il sistema immunitario, fibre salutari per l'intestino, e sali minerali come il potassio, importante per il cuore e la pressione arteriosa.



Liquirizia di Calabria

D.O.P.

La Liquirizia di Calabria DOP è una delle eccellenze agroalimentari più celebri della Regione Calabria, riconosciuta con la Denominazione di Origine Protetta dall'Unione Europea nel 2011. Si ricava esclusivamente dalla pianta *Glycyrrhiza glabra* (nello specifico la varietà *Typica*), nota come "liquirizia cordara", che cresce spontaneamente e viene coltivata lungo le coste e le pianure calabresi, dove il clima e il terreno favoriscono una concentrazione unica di principi attivi. Rispetto ad altre varietà, la liquirizia calabrese è storicamente considerata la migliore al mondo grazie al suo gusto equilibrato, naturalmente dolce e privo di quella nota amara eccessiva tipica di altre provenienze.



Nocciola Tonda di Cardinale

DE.CO.

La Nocciola Tonda di Cardinale (conosciuta storicamente come Nocciola Tonda Calabrese) rappresenta una delle principali eccellenze agroalimentari del territorio delle Serre calabresi, in particolare dei comuni di Cardinale e Torre di Ruggiero. Questo pregiato ecotipo locale ha ottenuto il riconoscimento De.C.O. (Denominazione Comunale d'Origine), un riconoscimento che tutela la produzione, la tradizione e il legame indissolubile con il territorio di origine. È caratterizzata da una forma perfettamente tonda. Possiede un ottimo rapporto tra guscio e mandorla, che ne favorisce una lunga conservazione naturale. Recenti studi scientifici condotti dall'Università di Catanzaro hanno dimostrato che la versione biologica di questa nocciola è straordinariamente ricca di acido oleico e antiossidanti (come la vitamina E) rispetto ad altre varietà nazionali, risultando un vero toccasana per il sistema cardiovascolare. Viene coltivata prevalentemente in regime di agricoltura biologica all'interno del locale biodistretto, garantendo un prodotto privo di pesticidi e metalli pesanti. La corilicoltura è stata introdotta nell'area di Cardinale verso la fine del 1700. A metà dell'Ottocento, la famiglia Filangieri realizzò il primo nocciolo specializzato nella frazione di Razzona. Oggi, il comune fa parte dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola e si sta promuovendo attivamente come il "Borgo della Nocciola" per unire la produzione agricola al turismo gastronomico e culturale.



Fusilli al Ferretto di Vaccarizzo

DE.CO.

I Fusilli al Ferretto di Vaccarizzo di Montalto Uffugo De.Co. rappresentano un'eccellenza della tradizione gastronomica locale. I fusilli di Vaccarizzo vengono preparati rigorosamente a mano secondo l'antica ricetta tradizionale calabra. L'impasto viene arrotolato attorno a un sottile filo di ferro (il tipico "ferretto" o fuso) per dare alla pasta la sua caratteristica forma a spirale allungata e forata al centro. Secondo la tradizione cosentina, questi fusilli esprimono il massimo del sapore se conditi con il ricco ragù di carne (spesso di castrato, maiale o vitello) cotto lentamente nel sugo di pomodoro, completati da una generosa spolverata di pecorino locale.



Territorial Food Dodaro Selection

MONTALTO UFFUGO

Eccellenze del territorio calabrese: prodotti tipici fatti a mano artigianalmente, selezionati con cura per esaltare il gusto superlativo della tradizione del nostro territorio calabrese. Salumi, conserve, marmellate e tanto altro ancora, come facevano le nostre nonne.



Azienda Agricola Luzzi & Canova

MONTALTO UFFUGO

L'Azienda Agricola Luzzi & Canova si trova a Montalto Uffugo, in provincia di Cosenza. Fondata nel 2019, l'attività si estende su oltre 100.000 metri quadri tra le colline di Montalto Uffugo e le montagne di Luzzi, specializzandosi nella produzione e vendita di prodotti biologici a chilometro zero, tra cui formaggi, sott'oli e pomodori da salsa.



Arena Mieli

MONTALTO UFFUGO

Arena Mieli è un'azienda agricola artigianale di Montalto Uffugo (CS) specializzata nella produzione di miele calabrese di qualità guidata da Andrea Arena



Tenute Ferrocinto

CASTROVILLARI

Le Tenute Ferrocinto (spesso chiamate Cantine Ferrocinto) rappresentano una delle realtà vitivinicole più prestigiose della Calabria settentrionale. Situate a Castrovillari, in provincia di Cosenza, l'azienda sorge in una suggestiva area storicamente nota come "Conca del Re" (in località Vigne, così denominata per la vocazione naturale del territorio già documentata in epoca romana), proprio ai piedi del Parco Nazionale del Pollino. Fondata nella sua veste moderna nel 1996 dalla famiglia Nola, la proprietà vanta circa 130 ettari complessivi, di cui oltre 45-50 ettari interamente vitati. La particolarità di Ferrocinto risiede nel microclima del Pollino, caratterizzato da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte che favoriscono una viticoltura considerata "di montagna", donando freschezza e profumi unici ai vini. I vigneti, coltivati in regime di conversione biologica, valorizzano principalmente i vitigni autoctoni del territorio:

- A bacca bianca: Montonico, Greco Bianco, Moscato e Pecorello.
- A bacca rossa: Magliocco (Canino e Dolce) e Aglianico.
- Sono presenti anche piccole selezioni di vitigni internazionali come Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

La struttura unisce magnificamente antico e moderno. Il cuore dell'azienda è una storica masseria fortificata della fine dell'Ottocento. Accanto alla porzione storica e ai suggestivi ovili sotterranei dedicati all'affinamento dei vini più pregiati, è stata integrata una modernissima area di vinificazione e una splendida nuova barricaia caratterizzata da grandi vetrate e design contemporaneo.



Bergamotto di Calabria

I.G.P.

Il bergamotto di Calabria (scientificamente *Citrus bergamia*) è un agrume pregiato, spesso definito l'"oro verde" della Regione. Rappresenta una delle eccellenze biologiche più importanti d'Italia, tanto che l'olio essenziale estratto dalla sua buccia gode del prestigioso marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) e il frutto fresco ha recentemente ottenuto il riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta). Questo frutto unico non cresce ovunque: circa il 90% della produzione mondiale si concentra in una ristrettissima fascia costiera della provincia di Reggio Calabria, lunga circa 100-140 chilometri tra i comuni di Scilla e Monasterace. Il bergamotto è probabilmente un ibrido naturale tra l'arancio amaro e il limone. Ha una forma sferica o leggermente piriforme, e una buccia che vira dal verde intenso al giallo man mano che raggiunge la maturazione (tra fine autunno e inizio inverno). Curiosamente, la pianta si propaga solo per innesto: se si pianta un seme di bergamotto, nascerà infatti un albero di arancio amaro. Il bergamotto presenta incredibili proprietà terapeutiche, tanto da essere ribattezzato il frutto della salute: aiuta a ridurre in modo naturale il colesterolo "cattivo" (LDL) e i trigliceridi, protegge i vasi sanguigni, riduce il rischio di malattie cardiovascolari e contrasta i radicali liberi. Il bergamotto viene utilizzato in profumeria, in cosmetica e in gastronomia: il succo viene impiegato per produrre bibite dissetanti e amari tipici, mentre la scorza aromatica è ricercatissima da chef e pasticceri per profumare dolci, cioccolato, tè (come il famoso Earl Grey) e piatti gourmet a base di pesce.



Grupariata di Luzzi

DE.CO.

La grupariata di Luzzi è un'antichissima focaccia rossa tipica di Luzzi, un borgo in provincia di Cosenza. Considerata la focaccia più antica della Calabria, affonda le sue radici nella tradizione contadina locale. Il nome particolare deriva dal dialetto "grupu" (buco): la parola "grupariata" significa letteralmente bucherellata, in riferimento ai fori o alle fossette che vengono praticati a mano sulla superficie dell'impasto prima di infornare. Si presenta come un lievitato dal cuore morbido e molto saporito, racchiuso da una crosticina unta al punto giusto grazie all'uso generoso di olio extravergine di oliva. L'impasto della grupariata si prepara senza acqua: la vera peculiarità della ricetta tradizionale è che l'impasto viene preparato idratando la farina direttamente con i pomodori pelati (schiacciati a mano o mixati) anziché con l'acqua, il che conferisce alla focaccia il suo caratteristico colore rosso intenso e una morbidezza unica. Questo prodotto è ricco di aromi tipicamente mediterranei e calabresi, tra cui spiccano il peperoncino (o pepe rosso macinato), l'origano, l'aglio e le alici salate (o acciughe) inserite proprio all'interno delle fossette dell'impasto.



Scalpellini della Valle del Reno

DE.CO.

La lavorazione della pietra è un'arte antica, tramandata di generazione in generazione da abili scalpellini che, con passione e competenza, trasformano l'arenaria in forme decorative e oggetti unici. Questo mestiere, carico di storia, è stato fondamentale per la creazione di alcune delle più imponenti opere architettoniche del passato, rivelandosi molto più che un semplice lavoro artigianale: è un'espressione di cultura e tecnica. Le radici di questa tradizione risalgono a epoche remote, quando la pietra era il materiale prediletto per costruzioni monumentali come castelli, monasteri ed edifici di pregio. Nel territorio dell'Appennino bolognese, i Maestri Comacini, celebri artigiani medievali, hanno lasciato un'impronta indelebile: portali decorati, rose propiziatorie di fertilità e incisioni che fungevano da numerazione civica adornano ancora oggi abitazioni e strutture di epoca feudale. La posizione strategica della linea appenninica, che collegava il nord Italia al centro, ha favorito il passaggio e l'opera di questi scalpellini anche in regioni limitrofe, come la Toscana, in particolare nelle aree di Lucca e Pistoia. Questo movimento di maestranze ha contribuito alla diffusione e all'evoluzione dell'arte scalpellina.

La ricchezza delle cave locali ha fornito agli scalpellini materiali pregiati e versatili, come:

La pietra di Praduro e di Sasso, un'arenaria giallognola, utilizzata per la sua facilità di estrazione, nonostante la resistenza limitata.

La pietra di Vergato, apprezzata per la lavorabilità, impiegata anche nel restauro del Palazzo del Podestà in Piazza Maggiore, cuore di Bologna.

La pietra di Montovolo, di un elegante giallo-grigio, simbolo di raffinatezza architettonica. Questi materiali, estratti da cave presenti da millenni sulle colline sopra Sasso Marconi, sono parte integrante del paesaggio e della storia bolognese.

Ancora oggi, l'arte dello scalpellino resiste al tempo, raccontando la storia di un mestiere che è insieme espressione di creatività e prova di una maestria senza pari. Gli scalpellini non si limitano a lavorare la pietra: danno vita a un dialogo tra natura e cultura, realizzando opere che uniscono utilità e bellezza.



Nonna Marida Conserve

FIGLINE VEGLIATURO

Sapore di famiglia: le prelibatezze della Nonna, un concentrato di affetto sulla tua tavola. Benvenuti nella Valle del Savuto, dove il cuore di Nonna Marida batte in armonia con la natura e la tradizione. Ogni prodotto nasce dall'amore per le ricette tramandate di generazione in generazione e dalla passione delle nostre conserviere, custodi dei sapori autentici calabresi.

Selezioniamo con cura ingredienti provenienti dalla nostra amata Calabria, trasformandoli in piccole eccellenze artigianali ricche di gusto, profumi e colori della nostra terra.

Nonna Marida ha il suo rifugio a Figline Vegliaturo (CS), dove lavoriamo ogni giorno con dedizione per preservare e condividere la tradizione culinaria calabrese. Ogni vasetto racchiude un viaggio nei sapori, nei ricordi e nell'amore che mettiamo in ogni creazione.



Salumificio Menotti

COLOSIMI

La grande famiglia Menotti nasce da un sogno e, come tale, cresce e prende vita grazie alla passione e all'abnegazione del suo capostipite, Menotti Caligiuri. Una sfida ardua iniziata nel 1967, quando Menotti pose la prima pietra di questa grande avventura: voleva dare continuità a una secolare cultura Calabrese, quella della conservazione delle tradizioni, dandole continuità.

Così, mattone su mattone e con la stessa cura con cui accudiva la sua famiglia, diede forma a una realtà capace di portare in tavola salumi di pregiata qualità. Quella qualità che solo le lavorazioni artigianali, profondamente rispettose della tradizione e degli insegnamenti tramandati di padre in figlio, sanno conferire ai Salumi Menotti. Unici e genuini. Dal suo primo piccolo laboratorio al moderno stabilimento inaugurato nel 2002, il sogno di Menotti è gelosamente custodito e portato avanti dal figlio a cui ha trasferito sapere e principi, che ora sono prezioso tesoro di tutta la grande famiglia Menotti. Un'azienda fortemente legata al territorio, in cui ogni elemento non è mai "uno" ma è parte di qualcosa di più grande: di una famiglia che cammina insieme su una scia tracciata e ben definita. Attraverso sacrifici e passione i Fratelli Caligiuri (Menotti) Emilio, Giulia e Maurizio insieme a mamma Antonia hanno costruito un luogo in cui i sogni diventano realtà, in cui le cose belle della Calabria trasudano di sana autenticità, Il Viaggio nelle Tradizioni Continua...



Agricola Franzese - Pomodoro Idroponico

VILLAPIANA

Coltiviamo in acqua per portare qualità sulla terra. La storia dell'Azienda Agricola Franzese unisce radici familiari e visione tecnica. Dal sapere agricolo trasmesso da Giuseppe nasce un progetto guidato da Piermario e Sandro, orientato a qualità, continuità e innovazione: una scelta tecnica al servizio del prodotto. Coltivare in idroponica (serre idroponiche controllate) significa seguire la pianta attraverso acqua e nutrizione controllate, riducendo l'improvvisazione e rendendo più leggibile ogni fase della crescita. Il datterino Franzese nasce per chi cerca un prodotto riconoscibile: colore vivo, forma curata, consistenza gradevole e un equilibrio gustativo adatto sia al banco sia alla cucina. La filiera non si conclude con la crescita della pianta: raccolta e selezione sono passaggi decisivi per mantenere freschezza, integrità e riconoscibilità. Dal 2010 l'azienda lavora su un'idea precisa: far dialogare esperienza agricola e coltivazione idroponica per produrre datterini rossi e gialli con un metodo più ordinato e misurabile. Il metodo idroponico permette di lavorare con maggiore precisione: ambiente, nutrizione e sviluppo vegetativo vengono osservati con continuità per sostenere equilibrio e freschezza. Coltiviamo datterini rossi e gialli, e Datterino idroponico, in serre idroponiche progettate per garantire controllo, freschezza e continuità. Ogni frutto viene valorizzato per freschezza, colore e regolarità. L'obiettivo è offrire un datterino capace di mantenere identità e qualità anche nelle forniture continuative. Ogni fase, dalla crescita alla selezione, è pensata per valorizzare un datterino fresco e affidabile, capace di rappresentare l'identità agricola Franzese. Dal momento della raccolta alla preparazione del prodotto, l'obiettivo è conservare ciò che la serra ha costruito: freschezza, colore e qualità.



Orecchiette

COMUNE DI CURSI (LE)

Il legame tra il Comune di Cursi (LE) e la storia delle orecchiette affonda le radici nella tradizione contadina salentina e nella valorizzazione turistica del territorio. Nel piccolo borgo di Cursi, nel cuore del Salento, la preparazione della pasta fresca come le orecchiette e i maccheroni (i tipici minchiareddi) è un vero e proprio rito storico tramandato di generazione in generazione, oggi promosso attivamente attraverso laboratori culturali tenuti dalle donne del posto (le "Cursiatine").

La nascita di questa pasta iconica oscilla tra storia e leggenda:

Le origini medievali: Le ipotesi più accreditate collocano la nascita delle orecchiette in Puglia tra il XII e il XIII secolo. La forma concava e il centro più sottile non erano casuali: facilitavano l'essiccazione rapida della pasta, permettendone una lunga conservazione in caso di carestie o lunghi viaggi in mare.

L'influenza francese o ebraica: Secondo alcuni studiosi, i Normanni o gli Angioini potrebbero aver introdotto in Puglia una pasta simile originaria della Provenza medievale. Altri notano una forte somiglianza con i dolci tradizionali ebraici delle "orecchie di Haman", suggerendo una fusione gastronomica con le storiche comunità ebraiche del Sud Italia.

Il primo documento ufficiale: Il legame indissolubile con la Puglia è sancito da un atto notarile del 1500 rinvenuto a Bari. In questo testamento, un panettiere lasciava in eredità l'attività alla figlia, lodando espressamente la sua abilità nel preparare le "recchjetedde".

Mentre la tradizione barese predilige le orecchiette abbinate alle cime di rapa, nel basso Salento e in particolare a Cursi, le orecchiette sposano la cultura agricola locale. Nei ricettari storici di Cursi infatti, le orecchiette, vengono spesso gustate sotto forma di insalate fredde estive impreziosite da peperoni cornetto, oppure calde con il classico sugo di pomodoro fresco, ricotta forte (scante) e foglioline di basilico.



Fichi Aloisio

AIELLO CALABRO

Azienda specializzata nella lavorazione di fichi secchi bio ubicata nel territorio di Aiello Calabro. Il frutto più antico del mondo ha casa in Calabria. I fichi biologici Aiello Bio, dolci ed inebrianti sono la quintessenza della golosità. Dal sapore paradisiaco specie se accompagnati dalle migliori materie prime: rum, cioccolato, canditi, porteranno le tue pause ad un nuovo livello di goduria.



Azienda Malva

CASTIGLIONE COSENTINO

L'azienda si trova a Castiglione Cosentino, in provincia di Cosenza e realizza prodotti artigianali a base di erbe officinali, in particolare legati al mondo della malva e della natura:

- Saponette naturali e artigianali
- Idrolati
- Luffa e profumatori
- Unguenti e oleoliti



Tarallini di Putignano

DE.CO.

COMUNE DI PUTIGNANO (BA)

Putignano, con i suoi tarallini De.Co., racconta la prelibatezza della semplicità e la ricercatezza della genuinità. Siamo a Putignano, o Putignàn nell'affezionato dialetto locale. Siamo in un comune barese immerso nelle Murge, costellato di grotte che si alternano a corsi d'acqua, di gravine e canyon che si ergono in un'imponente bellezza. Siamo nella terra dell'antico Carnevale, delle tradizioni immortali, della cultura sussurrata per generazioni e tenuta sempre viva. Su questo palcoscenico non poteva che nascere un grande spettacolo: i tarallini pugliesi. A interpretarlo al meglio è l'azienda Farinella, che dal 1983 incarna la produzione locale di taralli, crostini e friselline. Lo fa traducendo ogni giorno la cultura in prodotto tangibile, raccontando di una tradizione che si fa presente. Questi prodotti da forno narrano infatti di ricette antiche, tramandate come un prezioso tesoro da generazione in generazione, con quel filo di voce che così è rimasto eterno. Narrano di materie prime frutto della produzione locale, di mani instancabili che da secoli curano il loro lavoro come un valore in cui credere.



Azienda Agricola La Tatina

SAN MARTINO DI FINITA

L'Azienda Agricola La Tatina è una realtà rurale a gestione biologica situata a San Martino di Finita, in provincia di Cosenza. L'azienda nasce nel 2020 dalla scelta radicale di Nella De Vita, un'ex ricercatrice e manager nel settore chimico che ha deciso di lasciare le multinazionali per ritornare in Calabria e dedicarsi alla terra. La tenuta si estende su circa dieci ettari nella frazione di Santa Maria Le Grotte.

I punti chiave del progetto includono:

Agricoltura naturale: Le coltivazioni seguono i principi della permacultura e dell'agricoltura di resistenza, senza l'uso di additivi chimici o pesticidi.

Biodiversità: Grande attenzione è rivolta al recupero e alla salvaguardia di semi antichi e varietà ortofrutticole locali.



Pane di Cerchiara

DE.CO.

Il Pane di Cerchiara è un prodotto da forno tradizionale calabrese, tipico di Cerchiara di Calabria, un borgo alle pendici del Parco Nazionale del Pollino. Questo pane storico si distingue per le sue dimensioni imponenti (le pagnotte pesano solitamente dai 2 ai 3,5 kg, ma possono raggiungere anche i 5 kg) e per una straordinaria capacità di conservazione, rimanendo morbido e fragrante fino a 10-15 giorni.

Caratteristiche principali

Forma e "Rasella": La pagnotta è rotonda e compatta, caratterizzata da una tipica gobba laterale chiamata rasella. Questa forma nasce ripiegando la pasta su se stessa prima dell'infornata, un antico espediente studiato per occupare meno spazio nei forni e cuocere più forme contemporaneamente.

La Crosta e la Mollica: Presenta una crosta spessa, croccante e scura (quasi bruciata) che racchiude una mollica compatta, giallognola e con un'alveolatura pronunciata. Il sapore ha note piene e un retrogusto leggermente acidulo e biscottato.

Ingredienti semplici: Viene realizzato usando farina di grano tenero (circa il 60%), crusca o farina integrale per la parte restante, acqua leggera di montagna e sale. Il vero segreto risiede nel lievito madre centenario, rinfrescato ogni giorno, che garantisce alta digeribilità e fa da conservante naturale.

Produzione Tradizionale Il processo segue rigidi rituali. Dopo l'impasto, il pane riposa in grandi cassettoni di legno per una lievitazione naturale molto lunga (che può superare le 6-8 ore e arrivare fino a 24). La cottura avviene rigorosamente in antichi forni in pietra alimentati con legna di castagno o faggio per circa due ore e mezza. La tradizione dei panifici locali è storicamente portata avanti dalle donne del paese.



Peperoncino di Diamante - Diavolicchio

IGP

Il Peperoncino di Diamante, scientificamente noto come Diavolicchio Diamante (appartenente alla specie *Capsicum annuum*), è l'ecotipo autoctono calabrese per eccellenza. Prende il nome dalla splendida località di Diamante, sulla costa tirrenica cosentina, considerata la vera "capitale" culturale e gastronomica della spezia in Italia. Un tempo chiamato comunemente "peperoncino a sigaretta" o "cangarillo", è stato mappato e valorizzato dall'Accademia Italiana del Peperoncino per tutelarne l'identità e l'altissima qualità aromatica.

Forma e Colore: I frutti sono conici, molto allungati e affusolati (raggiungono i 6-8 cm), spesso con l'apice leggermente ricurvo. Nascono di un colore verde intenso e mutano in un rosso fuoco brillante a maturazione completa.

Piccantezza: Ha una piccantezza medio-alta, stimata tra i 40.000 e i 50.000 punti nella scala Scoville (SHU). È deciso ma equilibrato, ideale per non coprire i sapori dei piatti.

Aroma e Polpa: La polpa è croccante e possiede una corteccia sottile. Questo lo rende straordinariamente profumato quando è fresco e perfetto da essiccare.

Usi Tradizionali e Gastronomia

Le "Nzerte" (Trecce): Grazie alla sua forma e alla facilità di essiccazione, viene tradizionalmente intrecciato a mano per creare le famose ed eleganti trecce di peperoncino (nzerte), appese nelle case calabresi sia come scorta per la cucina sia come simbolo portafortuna.

In Cucina: Viene consumato fresco a pezzetti per insaporire primi piatti tipici, conservato sott'olio, ridotto in polvere o lavorato in creme piccanti.



Miele di Fagnano Castello

Il miele di Fagnano Castello (in provincia di Cosenza) rappresenta una vera e propria eccellenza gastronomica della Calabria, tanto da aver storicamente garantito al comune l'adesione all'Associazione Nazionale "Le Città del Miele".

Grazie alla varietà del contesto naturalistico calabrese, che spazia dalle fitte foreste di castagno della catena costiera fino alle aree collinari ricche di macchia mediterranea e agrumeti, il territorio offre una biodiversità straordinaria per il pascolo delle api.

La produzione locale si distingue sia per mieli millefiori che per pregiati mieli monofloreali, tra cui spiccano:

Miele di Castagno: dal colore scuro e dal tipico gusto amarognolo, perfetto in abbinamento ai formaggi stagionati.

Miele di Arancio e Zagara di Calabria: profumatissimo, fruttato e dalle note fresche e agrumate.

Miele di Melata: ricavato dalle secrezioni delle piante anziché dal nettare dei fiori, scuro, meno dolce e ricchissimo di sali minerali.

Altre varietà locali: Acacia, Eucalipto, Sulla e Rosmarino



Castagne di Fagnano Castello

Le castagne di Fagnano Castello rappresentano una delle eccellenze agroalimentari più importanti della Calabria. Questo frutto, storicamente definito come "il pane dei poveri", cresce rigoglioso nei boschi della Catena Costiera calabrese, dove l'ambiente montano offre le condizioni ideali per una castanicoltura di altissima qualità. Il patrimonio castanico locale si basa principalmente su due pregiate cultivar autoctone:

La Raggiola: nota per la sua dolcezza e le eccellenti proprietà organolettiche.

La Nzerta: altrettanto apprezzata e ideale sia per il consumo fresco che per le trasformazioni.



Miele di Amaroni

Il Miele di Amaroni è una delle eccellenze agroalimentari più importanti della Calabria, prodotto nell'omonimo comune di Amaroni (in provincia di Catanzaro), ufficialmente riconosciuto come una delle Città del Miele italiane. Questa località vanta una lunghissima tradizione di apicoltura artigianale, tramandata di generazione in generazione all'interno di famiglie che sfruttano la straordinaria biodiversità e la purezza incontaminata del territorio collinare calabrese.

Il miele di Amaroni viene estratto rigorosamente a freddo per mantenere inalterate tutte le sue proprietà naturali. Oltre a essere un potente antiossidante e antisettico naturale impiegato per le vie respiratorie, trova ampio uso nella cosmesi (nutrimento per pelle e capelli) e nella gastronomia. Oltre all'uso classico come dolcificante, si sposa in modo eccellente con i formaggi del territorio, come il Pecorino del Monte Poro stagionato, e viene utilizzato nella preparazione di carni e dolci tradizionali.



Fuscaldo vi aspetta.

4ª Expo delle De.Co. e delle Tipicità della Regione Calabria
3 Ottobre 2026 · Centro Storico di Fuscaldo

COMUNE DI FUSCALDO · ARSAC · RETE DE.CO. · LE MERAVIGLIE DEL BORGO