

## **Camera di commercio di Reggio Calabria: "Tradizioni Reggine, saperi e sapori - il Menu" come occasione di rilancio per le imprese della filiera enogastronomica**

04 agosto 2022

Reggio Calabria, 4 agosto 2022. Presentata stamani presso la sede della Camera di commercio di Reggio Calabria l'iniziativa "Tradizioni Reggine, saperi e sapori &ndash; il Menu", realizzata con il contributo delle associazioni e degli operatori del settore della ristorazione, presenti alla conferenza stampa, per valorizzare i prodotti identitari dell'enogastronomia del territorio.

L'iniziativa dà avvio al programma delle celebrazioni per il 160° anniversario dell'Ente camerale e si inserisce in un ampio progetto a sostegno del rilancio della filiera enogastronomica reggina attraverso la riaffermazione del legame fortemente identitario tra enogastronomia, cultura e tradizioni millenarie.

"Nei prodotti identitari e nei piatti e nelle ricette tradizionali che compongono il menu ritroviamo il cuore del Mediterraneo, le nostre radici e la nostra storia, e ci proiettiamo nel futuro del nostro territorio"&ndash; ha dichiarato il Presidente della Camera di commercio Antonino Tramontana.

Il menu presentato nel corso della conferenza stampa rende omaggio in alcune preparazioni ai Bronzi di Riace, in occasione del 50° anniversario del loro ritrovamento, e prevede tutte le portate, dall'antipasto al dolce, includendo una pizza, una birra e un cocktail dedicati. Ecco nel dettaglio:

Antipasto: STOCCAFISSO E OLIVA OTTOBRATICA

Primo: STRUNCATURA DI ACCIUGHE, OLIVE, PEPERONCINO CALABRESE

Secondi: Pesce Spada alla Bagnarota - FILETTO DI MAIALE NERO ASPROMONTANO, PANCETTA ASPROMONTANA E FAGIOLO OCCHIO NERO

Pizza: "Fata Morgana"

Dolci: Dito d'apostolo &ndash; Rheghion, il Dolce dei Bronzi - Spumone Reggino - OCCHI dei BRONZI, IL DOLCE DEI REGGINI

Bevande: Vini dop e Igp del territorio metropolitano di Reggio Calabria - Birra "Ryece Summer Ale" &ndash; Cocktail "Amarantos"

"Nell'elaborazione di questo menu si è scelto di riprendere ed ampliare il percorso che la Camera aveva intrapreso con il marchio collettivo Tradizioni Reggine &ndash; saperi e sapori, per dare rilievo ai prodotti di eccellenza del nostro territorio che, pur essendo caratterizzati da grande tipicità, non beneficiano ancora di un riconoscimento ad omologazione europea - DOP, IGP o STG"- ha dichiarato inoltre il Presidente Tramontana. "Grazie alla preziosa collaborazione di associazioni e operatori del territorio, che hanno messo a disposizione il loro tempo e le loro competenze, si è pensato di inserire nelle preparazioni prodotti di eccellenza come il Bergamotto, il Pescespada, il Maiale Nero, i Pecorini, solo per citarne alcuni, che qualificano e rendono unica l'offerta enogastronomica del nostro territorio" - ha proseguito il Presidente Tramontana. "Un particolare plauso, inoltre, va al Prof. Filippo Arillotta, docente di Materie Letterarie e Latino, per la preziosa collaborazione nella stesura dei testi e per le tante curiosità storiche e gastronomiche fornite, che hanno permesso di arricchire il menu mettendo in evidenza il profondo legame tra

Si tratta di una rivisitazione in chiave moderna di preparazioni tradizionali con l'obiettivo di valorizzare i prodotti tipici di eccellenza e di promuovere un'offerta a 360° che possa incontrare e soddisfare i gusti di tutti ma anche stimolare l'interesse verso i luoghi di origine e le metodiche di lavorazione: un connubio cibo e cultura per rafforzare e qualificare l'accoglienza reggina, con positive ricadute per tutte le imprese del territorio metropolitano.

Attori principali di questa iniziativa saranno, infatti, le imprese della ristorazione (ristoranti, trattorie, agriturismi, pizzerie, bar, pub, altri esercizi di somministrazione) che, aderendo alla Manifestazione di interesse appena pubblicata sul sito camerale ed impegnandosi per il biennio 2022-2023 a somministrare alla propria clientela, nell'ambito della propria offerta gastronomica, i piatti e i prodotti proposti nel menu, diventano veri e propri "ambasciatori" della cultura enogastronomica locale; beneficiando in maniera del tutto gratuita di una serie di azioni di promozione realizzate dall'Ente camerale quali: visibilità sulla pagina web [www.tradizionireggine.it](http://www.tradizionireggine.it) (attiva a breve in versione italiano e inglese); piano media social comprensivo di azioni organiche e sponsorizzate attraverso i canali social della Camera di commercio; kit di strumenti di comunicazione e promozione (vetrofania, locandina, cartello da banco autoportante, banner).