Festival della salsiccia calabrese

NEROOOOOOOO. Si è svolto ieri 27 febbraio, a Belmonte Calabro,ridente paesino sulla costa tirrenica cosentina, il primo *"Festival popolare della salsiccia casereccia".* L'iniziativa, promossa dal Gruppo Attivo Belmonte, dalla Pro loco e dall'Associazione Nero di Calabria, coordinata con grande impegno da Mario Arlia –allevatore di nero di Calabria - ha visto sfidarsi a "colpi di salame", produttori del tipico salume calabrese. Per partecipare alla competizione, che si è svolta nella Biblioteca Comunale del centro storico, era necessario portare il proprio salume realizzato artigianalmente, che, imbustato e numerato, veniva poi assaggiato fetta dopo fetta, da una giuria di esperti che hanno valutato in base a colore,sapore,e consistenza.

Dopo essersi consultati ecco il vincitore:il signor Franco,di Belmonte,che riceverà come premio un maialino nero(che per motivi di spazio non ha potuto essere presente!)

L'iniziativa,apprezzata da molti palati,era mirata principalmente a promuovere la valorizzazione di un prodotto che, per alcuni decenni era sparito, ma ultimamente si sta facendo sempre più strada nella lista dei prodotti tipici calabresi.

Inoltre, non tutti sanno che il "Nero di Calabria" è un presidio slow-food, che nasce dalla necessità di tutelare un prodotto legato fortemente alle radici storiche e culturali dell'area calabrese.

Alla fine della competizione, salsiccia –di "nero" e non- per tutti!

Offerti infine vino casereccio, crespelle e patate, mentre la serata, in vero stile "paesano", è stata allietata da musica popolare,per poi finire in bellezza con un happy hour,rigorosamente a base di prodotti tipici derivanti dalla produzione

del maiale nero di Calabria.

Una serata, insomma, alla quale sarebbe difficile aggiungere altro!

Anzi si: PIU' NERO PE' TUTTI!

Asmara Bassetti