

Incontro fra Calabria e Balsamico di Modena

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Ha avuto un gran successo l'iniziativa dell'AIB (Associazione degli Assaggiatori Italiani di Balsamico) - presa d'intesa, con l'Università "La Sapienza" di Roma - per un incontro con i sapori tipici e tradizionali della Calabria. Il tutto si è svolto dal 28 ottobre scorso al 1 novembre, con queste modalità: l'Agenzia «Maitai Viaggi» ha organizzato un percorso enogastronomico in Calabria con l'intento di valorizzare il pregiato aceto modenese sposando alle tipicità di una delle zone più belle e più suggestive del nostro Paese. L'itinerario proposto è solo il primo di una serie di eventi, tutti all'insegna del pregiato aceto modenese.

Ecco il programma realizzato:

I GIORNO GIOVEDÌ 28/10:

Arrivo libero all'aeroporto di Lamezia Terme o di Reggio Calabria. Trasferimento all'hotel in bus privato, cocktail di benvenuto, sistemazione nelle camere. Cena e pernottamento. **VENERDÌ 29/10:** Prima colazione in hotel. Escursione a Gerace (città medievale) e a seguire visita agli scavi di Locri (Tempio di Persefone, Teatro Greco), rientro in hotel per il pranzo. Nel pomeriggio escursione a Stilo e Bivongi, visita alla Cattolica Bizantina e degustazione di vini locali. Cena tipica al suono della fisarmonica. Rientro in hotel per il pernottamento. **SABATO 30/10:** Prima colazione in hotel. Escursione a Tropea, una delle località più suggestive della Calabria. Visita della Cattedrale, del centro storico e sosta all'Affaccio, stupenda balconata sul Tirreno. Pranzo in ristorante locale. Nel pomeriggio rientro in hotel. Cena e serata folk con costumi calabresi (si balla al tarantella); **DOMENICA 31/10:** Prima colazione in hotel. Partenza per Reggio Calabria e visita al Museo Nazionale per ammirare i famosi Bronzi di Riace. Pranzo in ristorante tipico. Proseguimento per Scilla e Monte Sant' Elia rientrando attraverso il suggestivo Aspromonte. Cena di arrivederci. Souvenir per le signore da parte dell'hotel e danze a gogo. Pernottamento. Esposizione dei prodotti dell'Aceto Balsamico e antipasto a base di Aceto Balsamico con prodotti locali; **LUNEDÌ 01/11:** Prima colazione in hotel, trasferimento in aeroporto e partenza per le destinazioni di origine.

(Maitai Viaggi - via A. Gramsci, 1 - numero 43 - 42100 R. Emilia - tel. 0522-271755 - AIB - Assaggiatori Italiani Balsamico - Via Cataletto 115 - 41030 S. Prospero (Modena) - tel. 059-809401)

Pino Rauti