



CALABRIA
STRAORDINARIA

CARNET
DE VOYAGE EN
CALABRE

L'OENOGASTRONOMIE
ET LE **TERRITOIRE**





CALABRIA
STRAORDINARIA

Région Calabre
Département du Tourisme,
du Marketing territorial
et de la Mobilité

Pour plus d'informations, voir:
www.calabriastroordinaria.it

Textes de Raffaele Cardamone

© 2020 Région Calabre
Cittadella J. Santelli
V.le Europa - Catanzaro



Ce guide fait partie d'une série de cinq carnets de *voyage en Calabre*, chacun étant consacré à une façon particulière de vivre cette région:

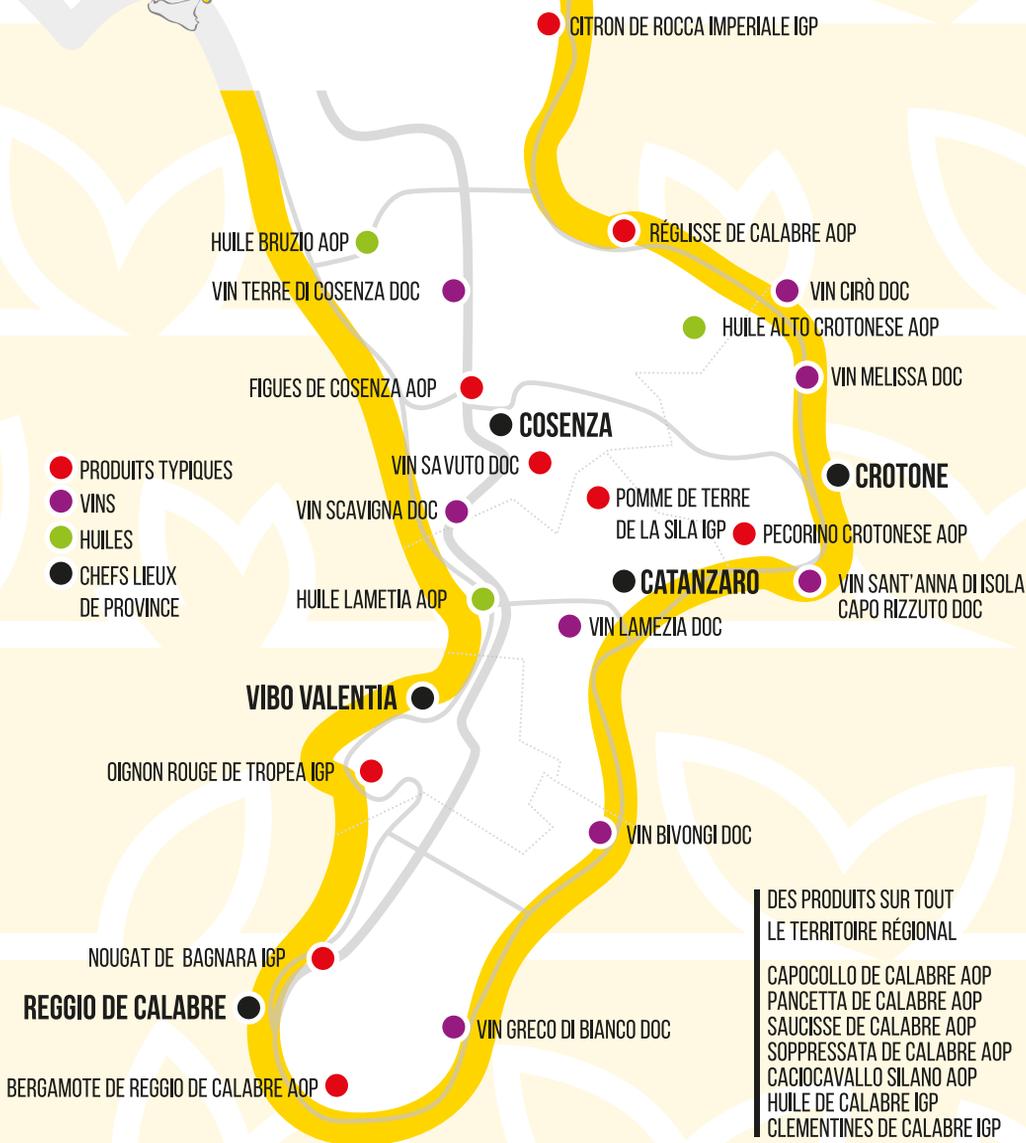
- **Espaces naturels**
- **Art et culture**
- **Centres historiques et anciens villages**
- **Les côtes et la mer**
- **L'oenogastronomie et le territoire.**

Ces *carnets de voyage* sont conçus comme un outil prêt à l'emploi pour ceux qui s'apprêtent à parcourir la Calabre, désireux de la vivre dans sa plénitude et sa complexité, mais surtout de la regarder avec les yeux du véritable voyageur.

Il s'agit de guides, faits de conseils et de suggestions, le long d'itinéraires physiques et en même temps mentaux, qui peuvent permettre au voyageur, en suivant toujours son propre instinct, ses intérêts et sa façon d'être, de ne manquer aucune des merveilles que cette terre peut offrir.

Le mot "carnet" évoque automatiquement un livret sur les pages duquel on prend normalement des notes et, pour les compléter, des croquis, des dessins ou des photographies jointes. C'est pourquoi il a été choisi comme métaphore du voyage et une façon très particulière de le décrire, plus émotionnelle que didactique, en utilisant à la fois des mots et des images.

Il s'agit d'une expérience qui rappelle délibérément celle du *Grand Tour* qui, du XVIIIe siècle au début du XXe siècle, comportait une descente presque obligatoire en Calabre pour les intellectuels européens de l'époque et dont, heureusement, il nous reste une trace ineffable précisément dans les pages de leurs carnets de voyage antérieurs.





JANVIER NOUS DONNA LA **CHÂTAIGNE**
FÉVRIER LA **PIGNOLATA**
MARS LA **RICOTTA**
AVRIL LA **FOCACCIA** AUX OEUFS
MAI L'**ESPADON**
JUN LA **CERISE**
JUILLET LA **FIGUE** AUBERGINE
AOÛT LE **ZIBIBBO**
SEPTEMBRE LA **FIGUE DE BARBARIE**
OCTOBRE LA **MOSTARDA**
NOVEMBRE LA **NOIX**
DÉCEMBRE L'**ORANGE**

NETTOYÉ ET **LABOURÉ** EST
DÉJÀ UNE VASTE ÉTENDUE DE TERRE,
LES **VISAGES** RUISSELANTS DE **SUEUR** SOUS LE SOLEIL
QUI DEVIENT DE PLUS EN PLUS CHAUD
À NEUF HEURES ON FAIT UNE COURTE HALTE
POUR MANGER UNE **BOUCHÉE** DE PAIN,
UNE POIGNÉE D'OLIVES, PEUT-ÊTRE UN POIVRON
LE TOUT ACCOMPAGNÉ
D'UNE **GORGÉE** DE CE BON VIN
QUI A LA **COULEUR** DE LA GRIOTTE

LEONIDA RÈPACI, CALABRIA GRANDE E AMARA, 1964



Carnets de voyage

L'alimentation prend de plus en plus d'importance dans nos vies, mais selon une clé différente de celle du passé, et ne peut donc être uniquement fonctionnelle pour assurer notre simple subsistance. La valeur ajoutée que l'on recherche aujourd'hui dans un produit alimentaire et viticole est liée au plaisir de le déguster, aux sensations qu'il peut nous faire ressentir en le voyant, en le respirant et, bien sûr, en le goûtant, faisant intervenir au moins trois de nos cinq sens.

Et cela peut être particulièrement vrai lorsque nous sommes en vacances et que nous disposons de tout le temps nécessaire pour apprécier la nourriture non seulement en tant que nourriture, mais aussi en tant que pur plaisir. Lorsque nous pouvons apprécier calmement ce que nous mangeons et qu'en nous éloignant de notre routine quotidienne et de nos habitudes alimentaires, nous avons la possibilité d'expérimenter, de découvrir et d'apprécier de nouvelles saveurs.

C'est ainsi que la nourriture et sa culture deviennent partie intégrante d'une expérience de voyage qui ne peut se limiter à la beauté du paysage et à l'intérêt pour l'art, l'histoire et les traditions d'une région. C'est ainsi que la nourriture et le vin contribuent à définir les contours d'une région où "se mettre à table" ne signifie pas seulement manger, mais fait partie d'un tout avec ce qui nous entoure et qui, outre nous donner ces substances qui entrent dans la composition de beaux et bons plats, offre également un contexte environnemental pour les consommer qui augmente considérablement leur valeur.

La Calabre est une terre accueillante et touristique par vocation, grâce également à sa position privilégiée au centre de la Méditerranée, la mer qui dans l'Antiquité représentait l'ensemble du monde connu. C'est une région qui fait de la variété de son territoire l'une de ses principales caractéristiques: les côtes et les montagnes de l'intérieur sont toujours très proches et semblent presque communiquer entre elles, échangeant, à travers l'air, les parfums, les bienfaits de leurs climats respectifs; mais aussi les produits agroalimentaires qui passent facilement de la mer à la montagne et vice versa.



Pour toutes ces particularités, le "New York Times" a récemment suggéré la Calabre comme l'un des endroits du monde à visiter et à "goûter" absolument. En outre, c'est précisément en Calabre, à Nicotera, que se sont déroulées en 1957 les importantes études d'Ansel Keys sur le "régime méditerranéen", reconnu par l'Unesco comme patrimoine immatériel de l'humanité, certainement en raison de la bonté de ses plats, mais aussi des avantages pour la santé et le bien-être de l'organisme humain qui peuvent découler de leur consommation habituelle.

Les excellences agroalimentaires de la Calabre sont depuis toujours appréciées dans le monde entier et font partie de l'imaginaire collectif de ce "panier" de délices bien identifiés propre à une région qui a fait de la culture alimentaire l'un de ses points forts. Il n'y a pas un endroit en Calabre où il n'y a pas un plat typique, ou du moins une version locale d'un plat régional. Cela vient enrichir une cuisine déjà en soi variée et riche en produits et en saveurs qui se combinent à merveille entre eux pour créer des menus savoureux et uniques.



Sila Piccola, Châtaigniers séculaires





DU FRUIT DE L'OLIVIER À L'OR JAUNE DE LA MÉDITERRANÉE

La tradition culinaire méditerranéenne, codifiée dans le célèbre "**régime méditerranéen**", a toujours été fondée sur l'utilisation intensive de l'huile d'olive extra vierge, considérée comme un aliment sain et savoureux depuis l'Antiquité. L'olivier, quant à lui, est une plante répandue dans le bassin méditerranéen et en Calabre, où la production d'huile est par conséquent abondante.

Pour mieux comprendre l'importance que cet aliment a eu et a encore dans la culture œnogastronomique calabraise, il est possible de visiter le **Musée Archéologique de Reggio De Calabre**, où l'histoire de l'huile d'olive est documentée par les nombreux objets qui étaient utilisés dans

l'Antiquité pour sa production et sa conservation, mais aussi au sein du **Musée de l'Huile d'olive et de la Civilisation paysanne** de Zagarise, du **Musée de l'Huile d'olive** de Bagaladi, en Calabre grecque, du **Musée ethnographique de l'Art de l'huile d'olive et de la Culture paysanne** de Trebisacce, du Musée de l'Huile d'olive du **Parc archéologique national de Scolacium**, à Borgia, et de nombreux autres disséminés sur tout le territoire régional.

Mais pour admirer la beauté des oliveraies séculaires que l'on trouve encore dans cette région, il faut se rendre dans certaines zones particulières, comme la **zone Grécannique** des environs de Locri, le Crotonese supérieur avec les anciens villages de **Cirò** et **Crucoli**, le Vibonese où se trouve même la "**ville de l'huile**", Francica, ou encore dans la zone du Lametino. Innombrables sont par ailleurs les vestiges des anciens moulins à huile que l'on trouve encore dans les villages de Calabre.

La région de Calabre, avec ses huiles d'olive extra vierges est présente dans les plus importantes foires nationales et internationales, de Bologne à New York et peut compter parmi celles-ci des huiles d'excellence distinguées par un marquage AOP, dont peuvent se prévaloir l'**Alto Crotonese**, la **Bruzio** et la **Lametia**, obtenues par le pressage d'olives principalement de la variété "Carolea", typique de la Calabre, et par le marquage IGP qui est associée à l'**Huile de Calabre**.





Cosenza, Huile d'olive
Presila Catanzarese, Oliveraie







LA TRADITION MILLÉNAIRE DE LA CHARCUTERIE

La charcuterie et la Calabre forment un binôme inséparable. Ces délices, élaborés de manière habile et experte à partir de différentes parties du porc, constituent une tradition qui remonte à des milliers d'années, à l'époque même de la Grande Grèce. Aujourd'hui encore, ils représentent l'un des produits typiques de la Calabre les plus appréciés dans le monde, et marquent une identité territoriale qui s'exprime également sur la table.

D'un point de vue anthropologique, l'abattage du porc était un rituel pratiqué par les familles de Calabre jusqu'à il y a un demi-siècle.

La transformation avait lieu à la maison et impliquait tous les membres de la famille et souvent les voisins et les parents et se terminait toujours par un grand festin au cours duquel on mangeait certaines parties du porc qui n'étaient pas destinées à

la salaison. Le porc, élevé à proximité des fermes, était donc considéré comme le "garde-manger de la Calabre", précisément parce que sa viande, conservée sous forme de salaison, pouvait garantir la subsistance d'une famille pendant toute une année. Aujourd'hui, la production est souvent semi-artisanale, mais strictement ancrée dans la tradition avec des résultats très proches de ceux d'antan. À table, les charcuteries trouvent surtout leur place parmi les hors-d'œuvre et constituent la "pièce maîtresse" du typique "antipasto calabrese".

Les charcuteries AOP de la Calabre sont le **Capocollo**, la **Pancetta**, la **Saucisse** et la **Soppressata**, toutes issues de porcs élevés en Calabre et transformées sur le territoire calabrais. Mais il y en a aussi d'autres qui sont particulièrement connues et appréciés, comme la **'Nduja** de Spilinga, un village situé sur les pentes du Mont Poro dans la province de Vibo Valentia où l'on produit cette saucisse à tartiner typique et très épicée, et le jambon de **porc noir** de Calabre de la Vallée du Crati, un porc indigène récemment récupéré après avoir été menacé d'extinction.



Sila, Capocollo



Soppressata de Calabre

Baia degli Dei, 'Nduia de Spilinga et Schiacciata







DU BLANC LAITEUX AUX NOMBREUSES VARIÉTÉS DE FROMAGES

Le lait est l'aliment par excellence que l'homme a appris au fil des siècles à transformer, réalisant les fromages les plus variés, afin de le consommer de différentes manières mais aussi de le conserver pendant de longues périodes. La production de fromage est inévitablement liée à l'élevage et remonte souvent à une tradition millénaire dont persistent d'importantes traces en Calabre.

Il s'agit ici de la **transhumance**, c'est-à-dire du déplacement des troupeaux par les bergers d'un pâturage à l'autre, en fonction des saisons. Assister à une transhumance est une expérience très suggestive, au point qu'elle mériterait d'être candidate au statut de patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco.

C'est un phénomène qui touche toutes les principales zones de montagne de la Calabre : le massif du Pollino, le plateau de la Sila, celui de la Serre et le massif de l'Aspromonte.

La Calabre abrite la race bovine **podolica**, très ancienne et typique des régions du sud, qui pâit en plein air toute l'année. Autrefois utilisés comme bêtes de somme, ces bovins sont aujourd'hui appréciés avant tout pour leur viande maigre à la faible teneur en cholestérol. Néanmoins, le lait qu'ils produisent, même si en quantité réduite, est de grande qualité et est également utilisé dans la production du **caciocavallo**, fromage particulièrement renommé.

Les fromages AOP de Calabre sont le **Caciocavallo Silano**, l'un des fromages les plus anciens et les plus caractéristiques de tout le sud de l'Italie, et le **Pecorino Crotonese**, produit dans la zone du Marquisat et disponible en version fraîche ou affinée. Mais il existe en Calabre de nombreux fromages traditionnels appréciés pour leur caractère unique et savoureux. Parmi eux le **Pecorino del Monte Poro**, en cours de reconnaissance d'AOP; le **Pecorino del Pollino**, produit dans la zone du Parc National; le **Musulupu**, produit dans une zone grecanique sur le versant oriental de l'Aspromonte, et le **Caciocavallo di Ciminà**, qui se différencie en termes de mode d'élaboration et de goût du **Caciocavallo** de plus large diffusion.



Caciocavallo Silano



Sila, Vaches de race Podolica

Crotone, Préparation du pecorino







L'AGRICULTURE ET SES FRUITS LES PLUS DÉLICIEUX

La Calabre est très riche en produits qui dérivent de l'activité agricole.

Plus généralement, il s'agit d'une terre également capable d'offrir de petits trésors qui poussent spontanément et qu'il suffit de chercher et de trouver. Les produits de la terre sont typiques de la cuisine calabraise, cuisine pauvre à l'origine, mais qui s'est ensuite valorisée, notamment grâce à la découverte des vertus salutaires du **régime "méditerranéen"**. Les fruits de la terre sont souvent traités pour être mis sous huile ou vinaigre, afin de pouvoir être conservés sur une longue période. En outre, il est désormais possible de les déguster à km 0 dans les nombreux **agritourismes** qui parsèment le territoire calabrais.

Les produits de l'agriculture calabraise bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP sont les **Figues variété Dottati de Cosenza**, des figues séchées à la saveur sucrée et mielleuse ; le célèbre **Oignon rouge de Tropea**, à la saveur douce caractéristique, qui est devenu l'un des ingrédients phare entrant dans la préparation de certains plats vedettes de chefs célèbres ; la **Pomme de terre de la Sila**, excellente frite et protagoniste de nombreuses "sagre" (fêtes populaires) qui attirent gourmets et touristes pendant l'été.

Autres contributions à l'enrichissement des tables de la région: la **Tomate de Belmonte Calabro**, sucrée et particulièrement savoureuse; le **Piment**, symbole de la cuisine calabraise épicée par excellence, célébré chaque année à l'occasion du "**Festival del Peperoncino**" à Diamante; les herbes aromatiques, comme l'**Origan**, très parfumé et indispensable à la préparation de nombreuses recettes traditionnelles; des légumes spontanés, tels que la **Chicorée**, une herbe de prairies aux propriétés dépuratives, diurétiques et détoxifiantes; les **Fraises d'Acconia**, cultivées dans la plaine de Lamezia Terme, qui peuvent être consommées fraîches ou utilisées dans la préparation de pâtisseries et de confitures; **les Cèpes** et la **Truffe**, étonnamment présents dans les zones intérieures et montagneuses de la Calabre.





Côte Ionienne, Piment

Aspromonte, Cèpes et Châtaignes







Tropea, Oignons Rouges

Pommes de terre de Sila

Mention spéciale doit être faite pour le **riz de Sibari**, déjà cultivé dans la plaine au début des années 50, mais qui jusqu'à très récemment était vendu non transformé à des entreprises du nord. Ce n'est que dernièrement que toutes les étapes de transformation s'effectuent en Calabre.

Sa principale caractéristique est son goût, probablement dû au fait que les plantations sont situées près de la mer, mais le microclimat chaud et le soleil de la Calabre contribuent également à sa saveur.

Riz de Sibari







LES AGRUMES ET LEURS COULEURS VIVES

En général, dans tout le sud de l'Italie et notamment en Calabre, les agrumes font l'objet d'une culture locale typique et caractéristique.

Mais avant même qu'ils n'arrivent sur la table pour être consommés en tant que fruits, comme ingrédients de nombreux desserts ou sous forme de jus et jus de fruits, ils constituent un beau spectacle dans les vergers d'agrumes, encore accrochés aux branches des arbres, avec leurs couleurs vives allant du vert au jaune en passant par l'orange, et apportent de la joie rien qu'à les regarder.

Parmi les agrumes AOP ou IGP cultivés en Calabre on trouve l'Huile essentielle extraite de la **Bergamote**, obtenue à partir du fruit qui n'est cultivé que dans certaines zones de la Calabre et qui est utilisée dans le monde entier dans la composition de parfums et de cosmétiques; la

Clémentine, un fruit semblable à la mandarine mais merveilleusement sucré et juteux et dont les segments ont aussi l'avantage remarquable d'être pratiquement sans pépins ; le **Citron de Rocca Imperiale**, à l'arôme fort et intense, riche en huiles essentielles. On peut également déguster en Calabre de délicieuses **Oranges**, tandis que le **Cédrat**, cultivé dans une zone appelée "**Riviera dei Cedri**" en raison de l'abondance de ces plantes, est particulièrement apprécié pendant la fête des Tabernacles par les rabbins du monde entier qui viennent souvent dans cette bande de terre pour sélectionner personnellement les meilleurs spécimens.



Bergamote



Citrons de Rocca Imperiale
Clémentines de Calabre







LES DONS DE LA MER AUX PÊCHEURS

La Calabre, avec ses 800 km de côtes, est avant tout une région maritime, et la mer qui l'entoure presque entièrement est la Méditerranée, riche en poissons et fréquentée par des bateaux de pêche et des pêcheurs qui tentent par tous les moyens d'apporter les matières premières nécessaires à la préparation de délicieux plats de poisson sur les tables des Calabrais et des touristes.

La mer et la pêche, en tant qu'activité humaine aux origines très anciennes, peuvent être découvertes et appréciées dans des villages de bord de mer comme Crucoli, le "**village de la sardine**", où l'on prépare une sauce spéciale à base de petites sardines et de piments rouges, ou encore Fuscaldo, où se déroule chaque année le festival "**Anchois en fête**".

Mais aussi dans des musées tels que le **Musée de la pêche et de la mer** (Mupem) à Montepaone ou le **Musée de l'alimentation méditerranéenne** à Altomonte.

La Calabre abrite toutes les variétés de poissons qui vivent dans la mer Méditerranée: l'**Espadon** et le **Thon**, dont la pêche, selon les méthodes traditionnelles, réalisée à partir de bateaux de pêche spécifiques appelés «tonnare» et «spadare» - est source de mythes et de récits littéraires et cinématographiques, comme les images inoubliables des documentaires de **Vittorio De Seta**, qui a su raconter comme personne la "chasse" à l'espadon et la "course" au thon. Le **Poisson bleu**, qui est l'un des ingrédients de base de la "cure méditerranéenne", est composé de plusieurs variétés de poissons qui se caractérisent par leur abondance et leur haute digestibilité, ainsi que par leur goût extraordinaire s'ils sont bien cuisinés. C'est surtout dans les zones de Mammola et de Cittanova qu'il est devenu traditionnel de préparer des plats à base de **Stockfish** et de **Baccalà**, deux produits de la pêche dérivés du séchage de la morue qui, bien que d'origine nordique, sont entrés pleinement dans la culture culinaire de la zone, pour laquelle elle est désormais célèbre dans toute la Calabre et bien au-delà encore.





Strongoli, Poisson bleu

Soverato, Bateau de pêche







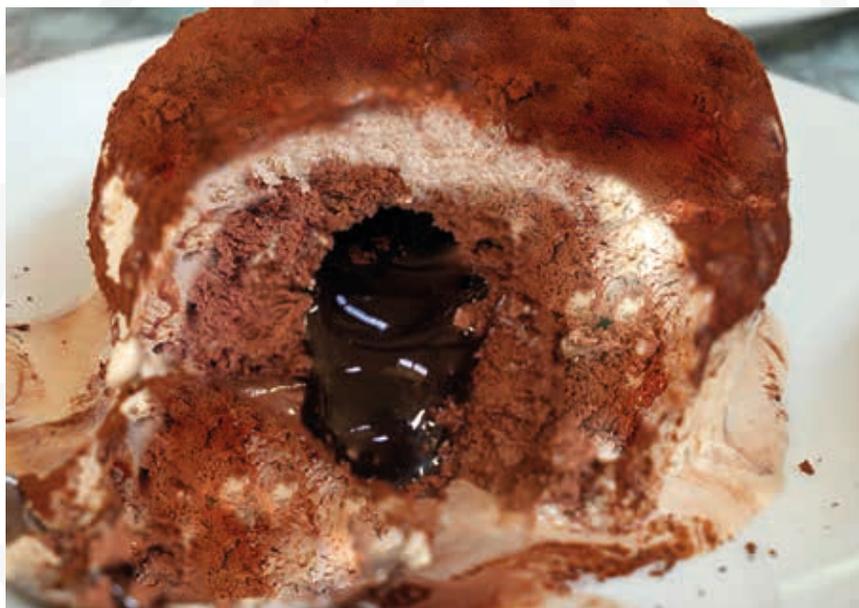
LES PRODUITS SUCRÉS TRADITIONNELS ET LE PAIN QUOTIDIEN

Les sucreries typiques de la Calabre sont souvent liées à des traditions et à des occasions spéciales, comme les fêtes patronales et les foires, chacune étant caractérisée par un type particulier de sucrerie qu'il faut absolument goûter. Quant au pain en Calabre, plus qu'une habitude alimentaire, il est aussi une véritable tradition.

Le pain, de préférence fraîchement préparé et encore chaud, parfumé et odorant, ne peut jamais manquer sur les tables des Calabrais et de leurs invités. Ainsi, la "Grande fête du pain" d'Altomonte célèbre à juste titre son goût et ses vertus, tout en soulignant la valeur de partage que cet aliment représente.

Dans cette configuration, les produits AOP ou IGP de Calabre sont la **réglisse**, typique de la zone de Corigliano-Rossano, que l'on peut découvrir en visitant **le Musée de la Réglisse** de Rossano, et le **Torrone de Bagnara** (nougat), une sucrerie traditionnelle, essentiellement de Noël, à base de miel, de sucre, d'amandes et d'arômes naturels, répandu dans la plaine de Gioia Tauro jusqu'à Taurianova, où l'on célèbre depuis longtemps le "**Festival du torrone**".

Il existe de nombreuses autres spécialités calabraises en matière de produits sucrés, comme le **Tartufo di Pizzo**, une glace inventée dans cette ville et qui est devenue l'une de ses caractéristiques les plus populaires, et les **Mostaccioli di Soriano Calabro**, des pâtisseries d'origine grecque à base de miel, qui sont généralement façonnées de manière particulière et artistique et enrichies de décorations multicolores réalisées avec du papier d'aluminium. Le **pain**, encore fabriqué selon des méthodes artisanales, est répandu dans toute la région, comme celui de **Cerchiara**, un produit typique du Parc National du Pollino, dont la particularité réside dans sa forme, qui présente une sorte de "bosse", bien qu'en réalité ce soit la cuisson lente, pendant le refroidissement dans le four, qui donne à ce pain tout son parfum et sa saveur.



Pizzo Calabro, Tartufo di Pizzo



Pâtisseries typiques
Corigliano Rossano, Réglisse







LE VIN NECTAR DES DIEUX

Comme Homère nous l'a conté, Ulysse a réussi grâce au vin à endormir puis à maîtriser le cyclope Polyphème qui le retenait prisonnier avec ses compagnons dans une terrible caverne.

Dans le mythe comme dans la réalité, le vin est un élément important du régime alimentaire des peuples méditerranéens.

Il l'était pour les peuples anciens, peut-être même pour les dieux eux-mêmes, dont il était le nectar légendaire, comme il l'est aujourd'hui pour les peuples modernes. On en trouve des témoignages dans tous les **Musées archéologiques de Calabre**, dans lesquels les amphores qui servaient originellement à transporter et à conserver le vin ou encore les motifs représentant le mythe de Bacchus, la divinité

romaine du vin et des vendanges, ne manquent jamais. Tout comme il est possible, dans une zone archéologique des alentours de Locri, de redécouvrir les **anciens "palmenti"** (fosses à raisin) creusés dans la roche à une époque où la culture de la vigne et la production de vin étaient manifestement déjà florissantes. Vous pouvez également en savoir plus en visitant le **Musée du vin et de la civilisation rurale** de Cirò, connue comme la "ville du vin" et considérée comme la "capitale" idéale d'une zone particulièrement adaptée à la production de vin, ainsi que le **Musée du vin** de Bianco, une ville aux origines très anciennes qui doit son développement à la culture de la vigne et à la production de vin.

D'excellents vins DOC sont produits en Calabre. Les rouges sont principalement issus de la transformation des raisins d'un cépage typiquement calabrais: le **Gaglioppo**, particulièrement répandu dans la zone de **Cirò** et dont les produits vinicoles sont célèbres dans le monde entier. Tout aussi célèbre est le **Greco di Bianco**, un vin de dessert produit dans les communes de Bianco et Casignana, de couleur ambrée et au goût sucré, fabriqué à partir de raisins séchés au soleil. Mais les zones de production de vin sont généralement répandues dans toute la Calabre: De la zone du Pollino aux vallées de Crati et Savuto, de la zone de Cirò à la plaine de Lamezia Terme, des Serres à l'Aspromonte.



Cirò Marina, Vignoble



Donnici, Raisin

Ferruzzano, Raisin







Bagnara Calabria, Vignoble

VINS DOC ET IGT

Les **vins DOC** (Dénomination d'Origine Contrôlée) sont nombreux, particulièrement populaires et, dans certains cas, très connus même en dehors des confins de la région:

- **Bivongi**, produit dans les provinces de Reggio Calabria et Catanzaro, dans les typologies Blanc, Rosé et Rouge (Normal, Nouveau et Réserve).
- **Cirò**, produit à Cirò et Cirò Marina et en partie dans les zones de Melissa et Crucoli, dans les typologies suivantes: Blanc, Blanc Classique, Rosé, Rouge, Rouge Supérieur, Rouge Supérieur Réserve, Rouge Classique, Rouge Classique Supérieur et Rouge Classique Supérieur Réserve.
- **Terre di Cosenza**, produit à Condoleo, Donnici, Esaro, Pollino, San Vito di Luzzi, Colline del Crati et Verbicaro.
- **Condoleo**, produit dans la province de Cosenza, dans les typologies Rosé (normal et Nouveau) et Rouge (normal et Nouveau).
- **Donnici**, produit dans la province de Cosenza, dans les typologies suivantes: Blanc, Rosé, Rouge (normal, Nouveau et Réserve).



- **Pollino**, produit dans la province de Cosenza, dans la typologie Rouge (normal et Supérieur).
- **San Vito di Luzzi**, produit dans la province de Cosenza, dans les typologies Blanc, Rosé et Rouge.
- **Colline del Crati**, produit dans la province de Cosenza.
- **Verbicaro**, produit dans la province de Cosenza, dans les typologies suivantes : Blanc, Rosé, Rouge (normal et Réserve).
- **Greco di Bianco**, produit dans la province de Reggio Calabria, dans la typologie Blanc.
- **Lamezia**, produit dans la province de Catanzaro, dans les typologies suivantes: Blanc, Rosé, Rouge (normal, Nouveau et Réserve) et Blanc avec indication du cépage: Greco.
- **Melissa**, produit dans la province de Crotone, dans les typologies Blanc et Rouge (normal et Réserve).



Colline de Crati, Vigne

- **Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto**, produit dans les provinces de Crotonne et Catanzaro, dans les typologies Rouge et Rosé.
- **Savuto**, produit dans les provinces de Cosenza et Catanzaro, dans les typologies Rosé et Rouge (normal et Supérieur).
- **Scavigna**, produit dans la province de Catanzaro, dans les typologies Blanc, Rosé et Rouge.

Tout aussi variés, appréciés et répartis dans toute la région, les excellents **Vins IGT** (Indication Géographique Typique):

- **Arghillà**, produit dans la province de Reggio de Calabre, dans les typologies Rosé (normal et Nouveau) et Rouge (normal et Nouveau).
- **Calabria**, produit dans toute la région dans les typologies suivantes: Blanc (normal, Pétillant et Paillerisé), Rosé, Rouge (normal, Pétillant, Paillerisé et Nouveau).
- **Costa Viola**, produit dans la province de Reggio de Calabre, dans les typologies suivantes: Blanc, Rosé (normal et Nouveau), Rouge (normal et Nouveau).
- **Esaro**, produit dans la province de Cosenza, dans les typologies suivantes : Blanc, Rosé (normal et Nouveau), Rouge (normal et Nouveau).



- **Lipuda**, produit dans la province de Crotona, dans les typologies suivantes: Blanc (normal et Pétillant), Rosé (normal et Pétillant), Rouge (normal, Pétillant et Nouveau).
- **Locride**, produit dans la province de Reggio de Calabre, dans les typologies Blanc, Rosé et Rouge (normal et Nouveau).
- **Palizzi**, produit dans la province de Reggio de Calabre, dans les typologies Rosé et Rouge (normal et Nouveau).
- **Pellaro**, produit dans la province de Reggio de Calabre, dans les typologies Rosé et Rouge (normal et Nouveau).
- **Scilla**, produit dans la province de Reggio de Calabre, dans les typologies Rosé et Rouge (normal et Nouveau).
- **Val di Neto**, produit dans la province de Crotona, dans les typologies Blanc (normal, Pétillant et Paillerisé), Rosé (normal et Pétillant) et Rouge (normal, Pétillant et Paillerisé).
- **Valdamato**, produit dans la province de Catanzaro, dans les typologies suivantes: Blanc (normal, Pétillant et Paillerisé), Rosé (normal et Pétillant) et Rouge (normal, Pétillant, Paillerisé et Nouveau).

Locride, Vigne







CALABRIA
STRAORDINARIA

www.calabriastroordinaria.it

