



LE VETRINE DEL MADE IN ITALY: CROTONE

Proyecto para la promoción de Crotona y su provincia en Barcelona



“CROTONE QUALITY TOUR” es un proyecto creado por la Cámara de Comercio de Crotona, para cualificar, valorizar y promover la imagen de Crotona y su provincia. La finalidad del proyecto es la de unir y resaltar las excelencias de la oferta turística, la eno-gastronomica, la artesanía y la natural riqueza del territorio en términos culturales y paisajísticas a beneficio de todos aquellos que quieren visitar este preciosa provincia.

EL TERRITORIO

La Provincia de Crotona se crea en el año 1992 separándose con una parte del territorio de la provincia de Catanzaro y está formada por 27 pueblos.

Desde el punto de vista geográfico, el territorio de la provincia de Crotona, que se extiende entre el mar Jónico y las montañas de Sila, es uno de los más variados de toda Calabria: mar, colinas, montañas y

campañas se encuentran a poca distancia el uno del otro, creando paisajes únicos y espectaculares.

Las playas son muy concurridas por la belleza de la naturaleza circundante y la alta calidad del agua; entre los más famosos La Castella (Isla de Capo Pizzuto), Punta Alice (Cirò Marina) esta última cuenta con el distintivo de Bandera Azul. Numerosas las aldeas que surgen sobre la orilla meridional del lago Ampollino que, con su frondosa y exuberante natura, ofrece una vista encantadora.

La costa jónica es rica, también, de numerosas reservas marinas, parques nacionales y sitios arqueológicos, castillos medioevales y como no... todavía conserva muchos restos arquitectónicos y culturales de la tradición magno-greca.

Los orígenes de la ciudad de Crotona son muy antiguos y se remontan a la Magna Grecia: "Kroton" fue fundada por los griegos en el siglo VIII A.C. Famosa además por la presencia de Pitágoras que fundó una escuela de ciencias y matemáticas, y música.

LA OFERTA HOTELERA

La oferta hotelera de la provincia de Crotona también se caracteriza por la alta calidad de sus instalaciones y servicio y además ofrece una amplia variedad de alojamientos, desde hoteles, agroturismo, residence, camping, Bed&Breakfast.

Muchas de las estructuras están certificadas con la marca "Ospitalità Italiana", una certificación promovida por ISNART (Istituto Nacional de Investigaciones Turísticas) en colaboración con las Cámaras de Comercio Italianas.

LA OFERTA AGROALIMENTARIA

La estratégica ubicación de la provincia de Crotona, rodeada por el mar y las montañas, favorece el cultivo, el procesamiento y la transformación de diversos tipos de productos alimenticios. Por tanto, la oferta gastronómica se compone de diferentes topologías de productos agroalimentarios, entre los cuales destacan los vinos DOC / IGT, y productos DOP / IGP y tradicionales.

Los vinos DOC de la provincia de Crotona son tres: Melissa, Cirò y S'Anna di Isola di Capo Rizzuto.

El **Melissa** (blanco y tinto) se produce en los territorios de Melissa, Belvedere, Spinello, Catfizzi, San Nicola dell'Alto, Umbriatico y también

en algunos territorios de Casabona, Castelsilano, Crotone, Pllagorio, Rocca di Neto, Scandale, San Mauro Marchesato, Santa Severina e Strongoli.

El **Ciro** (tinto, rosado y blanco) se produce en los territorios de Cirò, Cirò Marina y en parte en el territorio de Melissa e Cruoli.

El **Sant'Anna di Isola di Capo Rizzuto** (tinto y rosado) se produce en el territorio de Isola Capo, Cutro e Crotone.

Los vinos IGT de la provincia de Crotone son tres: el **Lipuda IGT**, el **Val di Neto IGT** y el **Calabria IGT**.

Además de los vinos, los productos DOP/IGP (productos con características distintivas, que están estrechamente conectados a la zona de origen) en la provincia de Crotone son los **embutidos (Capocollo de Calabria DOP, Pancetta de Calabria DOP, Salchicha de Calabria DOP, Soppressata de Calabria DOP)**, el aceite de oliva extra virgen (el **aceite Alto Crotonese DOP**) y las **Clementine de Calabria IGP**.

Crotone, cuenta también con productos tradicionales, son aquellos productos típicos que representan el patrimonio enogastronomico de un territorio y que a continuación se detalla: conservas de pescado, quesos y productos de panadería y pastelería.

LA GASTRONOMIA DE CROTONE

La gastronomía de Crotone se divide entre platos de montaña y de mar.

Entre los productos típicos del parte interior de la provincia de Crotone encontramos los pimientos (**Pipí**), las berenjenas (**Muliciane**) las patatas de la Sila, la achicoria, los hinojos, los espárragos y las setas.

Típica también es la pasta hecha en casa como los cavatelli (**Cavateddi**) y los macarrones (**Maccaruni**) condimentados con un guiso de carne y con Pecorino de Crotone.

Entre los postres, las galletas secas hechas con harina y miel (**Mostaccioli**).

La cocina de la costa, en cambio, se caracteriza por platos a base de pescado (lobina, mero, langosta...), que se cocina de modo muy sencillas y con ingredientes locales, como el aceite extravirgen, hierbas aromáticas, patatas de la Sila, etc.

Un plato típico a base de pescado es la **Quadaru**, que preparan los pescadores a la vuelta de pescar.

La Cámara de Comercio de Crotona y el GAL Kroton, han promovido la marca "Prodotti e Sapori Crotonesi", entre los restaurantes que ofrecen al consumidor/cliente una oferta enogastronomica típica que corresponde a la tradición y a la calidad del territorio.

Los restaurantes garantizan la presencia de los siguientes elementos:

- ❖ Menú con selección de productos típicos locales y recetas tradicionales;
- ❖ Oferta de vino Doc/Igt y de aceite extravirgen Dop
- ❖ Acogida atenta y cordial

LA ARTESANIA

El territorio de Crotona alcanza niveles de excepcional calidad en la elaboración de la artesanía artística, hay que tener en cuenta las múltiples influencias culturales como la griega, la bizantina, la árabe, que han tenido un rol importante sea desde el punto de vista de las técnicas como el de la creación.

La cerámica, el hierro, los bordados a mano, las telas, la joyería, la madera y otros, se realizan prevalentemente con técnicas manuales de un alto nivel técnico-profesional.

Los artesanos, para obtener el título de "Maestro Artesano" tienen que demostrar los siguientes tres puntos:

- 1) ser artesano desde hace más de diez años
- 2) capacidad profesional demostrable
- 3) una importante actitud de enseñar la profesión