



# Dove splende il sole del Mediterraneo si fa bene impresa con un primato tutto calabrese



*Corigliano*  
Calabria, provincia di Cosenza



## Corigliano Calabro

Circondato dalla rigogliosa macchia mediterranea e affacciato sul **golfo dello Jonio**, importante per l'economia legata a pesca e a turismo, ma anche per l'affascinante anfiteatro naturale della Piana di Sibari, che offre interessanti opportunità agricole.

## Piana di Sibari

La più grande pianura calabrese di origine antichissima! 5000 anni fa, quando l'uomo smise di essere solo cacciatore e pescatore e cominciò a coltivare, si dice lo fece proprio da qui: pare infatti che il primo insediamento agricolo europeo, l'unico di cui si sono ritrovate tracce scientifiche, stia proprio a Corigliano Calabro.

**Nicola Rizzo**, insieme alla famiglia, gestisce l'**azienda Favella Group** nata nel 1932, quando il nonno e i suoi fratelli comprarono il primo lotto di terreno da una famiglia nobile.

Da piccola azienda dedita all'attività pastorale oggi è una impresa che fa 5 milioni di fatturato agricolo e 5 di fatturato energetico.

Favella si estende su **420 ettari**, di cui 5 coltivati ad ortaggi, verdure, erbe aromatiche e spezie, 45 a risaie, 55 ad agrumi, 16 ad uliveti, 250 a foraggi per il bestiame.

Altri importanti numeri di Favella Group sono: **30mila piante di goji**, 700mila litri di latte lavorato all'anno, 80mila kg di funghi cardoncelli prodotti, 1 milione e mezzo di kg di agrumi e 40mila kg di risone, 16 MW di pannelli fotovoltaici installati sopra le serre, un impianto di biogas da 1 MW.

La **SAU - superficie agricola utilizzata** in Calabria è di 530 mila ettari, di cui 200 mila in provincia di Cosenza, dove si trovano estensioni in agrumi, come arance e clementine, ulivo, vite, frutta come pesche, nettarine e latticini. Gli **occupati** nel settore sono 450 mila. Le **giornate versate in agricoltura** in un anno sono 12 milioni in Calabria di cui 5 in provincia di Cosenza.



## Bufavella

L'azienda agricola Favella dal 2005 si è trasformata da allevamento bovino ad allevamento bufalino, per la produzione di mozzarella di bufala e formaggi con il marchio **BUFAVELLA**:

- utilizzo solo del latte prodotto in azienda
- solo latte di bufala
- latte fresco tutti i giorni



## Come si riconosce una mozzarella di latte di bufala?

deve contenere latte di bufala al 100%, caglio e sale, colore bianco assoluto

il suo cuore di latte deve uscire al taglio, non deve essere asciutta

acidità, panna, muschiato sono le sensazioni che si avvertono in equilibrio

resta elastica per circa 10 ore, poi inizia ad assumere la consistenza di un formaggio

non va conservata a lungo e se lo si fa occorre evitare sbalzi di temperatura



## CONSIGLIO DELLO CHEF

assaggiarle sulla bruschetta condite proprio come fossero pomodorini (in verità sono molto simili poiché appartengono anche loro alla famiglia delle solanacee).



## Le bacche di goji, frutto della longevità

Un **multivitaminico** naturale a sostegno del sistema immunitario, con effetto anti-age. L'azienda Favella è la **prima produttrice in Europa** e la prima a commercializzare la **bacca fresca**.

Questi frutti rossi crescono spontaneamente nelle valli himalayane, nella Mongolia, nel Tibet, nelle province cinesi dello Xinjiang e dello Ningxia e sono utilizzate da secoli dalla **medicina orientale** come prevenzione e cura di molte patologie.



AZIONE COFINANZIATA DALLA COMMISSIONE EUROPEA.

Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.