iGreco
il senso della Calabria

RASSEGNA STAMPA

2019-2020 | ESTRATTO

lenin montesanto
comunicazione & lobbying

RASSEGNA STAMPA N.542/2020

COMUNICAZIONE STRATEGICA – ISTITUZIONALE E LOBBYING
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CORRIEREDELLACALABRIA.IT
ILFATTODICALABRIA.IT
LACNEWS24.IT

27 NOVEMBRE 2020

"C'è un pezzetto di Calabria nella prima Family Room di Milano"

Lo spazio pensato per le famiglie dei bimbi ricoverati al Niguarda è stato realizzata dalla fondazione McDonald con il contributo del gruppo iGreco

C'è un pezzettino di Calabria e tutta la responsabilità sociale d'impresa di cui il Gruppo iGreco è capace, nella realizzazione della prima Family Room di Milano, pensata per le famiglie con bimbi ricoverati al Grande Ospedale metropolitano Niguarda. Nel solco di una partnership, non solo commerciale, ormai storica, avviata dieci anni fa con la catena internazionale, continua l'impegno e la collaborazione con la Fondazione per l'Infanzia Ronald Mc Donald. Sulla Honor Wall, la bacheca delle donazioni, iGreco protagonista di solidarietà insieme a partner internazionali.

È quanto fa sapere Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne de iGreco, esprimendo soddisfazione per il completamento dei lavori dello spazio che sarà presto messo a disposizione delle mamme e dei papà che potranno recarsi qui per concedersi una pausa, senza allontanarsi mai troppo dai propri figli ricoverati. Interventi che hanno ricevuto il sostegno convinto dell'Azienda, da sempre impegnata nel sociale e nella valorizzazione dei talenti.

La Family Room Ronald McDonald al Niguarda è la terza realizzata in Italia, dopo Alessandria e Bologna. Accessibile h24, le famiglie presenti nei reparti pediatrici, nella terapia intensiva neonatale e negli ambulatori pediatrici, potranno usufruire dei servizi delle aree comuni come lavanderia, doccia, cucina, area smart working, biblioteca e area relax. In un ambiente accogliente e confortevole potranno consumare uno spuntino e pernottare.

CORRIEREDELLACALABRIA.IT

QUICOSENZA.IT

ECODELLOJONIO.IT

GIORNALELORA.IT

24 NOVEMBRE 2020

L'OLIO iGRECO SUL PODIO DEI BRUZI

L'Oro dei Bruzi – selezione degli extravergine d'oliva della provincia di Cosenza, iGreco sul podio della settima edizione del concorso promosso dalla Camera di Commercio. Il Dop Bruzio Colline Joniche Pre Silane primo classificato della categoria Fruttato leggero. Ad esprimere soddisfazione per il prestigioso riconoscimento che va ad arricchire la rosa di premi nazionali ed internazionali conquistati in questi anni dall'azienda è Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne de iGreco che coglie l'occasione per sottolineare l'importanza e qualità delle iniziative promosse dall'associazione guidata da Klaus Algieri.

Esse - continua - rappresentano uno strumento utile per promuovere l'impegno della rete imprenditoriale ad investire nella qualità e allo stesso tempo a far conoscere le produzioni olearie d'eccellenza dei territori distribuiti nella provincia di Cosenza.Vista l'emergenza in corso, la premiazione de L'Oro dei Bruzi è avvenuta online con una commissione di assaggiatori guidati dal capo panel Massimiliano Pellegrino. Le modalità di giudizio sono avvenute tramite assaggio al buio.Fruttato delicato, coltivato e prodotto per l'80% con olive Dolce di Rossano e per la restante parte con cultivar Roggianella e Carolea; giallo oro con riflessi verdi, note di mandorle dolci. Dop Bruzio Colline Joniche Pre Silane, l'extravergine iGreco premiato, è ottenuto con metodo tradizionale da olive di coltivazione propria.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CORRIEREDELLACALABRIA.IT

QUICOSENZA.IT

ECODELLOJONIO.IT

GIORNALELORA.IT

24 NOVEMBRE 2020

Le olive vengono raccolte direttamente dalla pianta e, nella stessa giornata, vengono molite a temperatura ambiente, come previsto nel disciplinare estratto a freddo, lavorando la pasta ad una temperatura al di sotto dei 27°. Così facendo si mantiene la qualità organolettiche dell'olio, preservandone le proprietà nutraceutiche. Il prodotto viene stoccato in cisterne d'acciaio, smerigliate all'interno e all'esterno per garantire una pulizia mirata ed efficace, eliminando l'ossigeno e messo sotto azoto per garantirne una conservazione ottimale. Disponendo di un laboratorio interno, dotato di macchinari di ultima generazione, riusciamo ad effettuare la classificazione merceologica del prodotto a seguito di un costante monitoraggio, dalle piante, passando per il frantoio e proseguendo nelle cisterne d'acciaio.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

IL QUOTIDIANO DEL SUD

19 NOVEMBRE 2020

Scorpion Rende di nuovo Campione d'Italia

La squadra iGreco raggiunge a Riccione il prestigioso traguardo per la seconda volta nella sua storia

RENDE – In un anno particolarmente difficile anche per il mondo dello Sport, la iGreco Squash Scorpion di Rende vince il Campionato a Squadre di prima categoria, iscrivendo il proprio nome nel palmares federale quale Campione d'Italia 2020. Nello scorso fine settimana, gli atleti della iGreco Scorpion si sono recati presso il Centro Federale FIGS di Riccione per disputare la fase finale del Campionato a squadre, con la migliore formazione possibile, accompagnati dal tecnico Salvatore Speranza e dal medico accompagnatore dott. Luigi Pansini. La compagine rendese ha schierato nell'ordine: testa di serie n.1 Carmine Chiappetta e n. 2 Antonio Pansini mentre la presenza femminile era ricoperta da Stella De Marco.

La formula di gioco per i tornei a squadre, infatti, prevede che ciascuna squadra sia composta da 3 atleti, 2 maschi e 1 femmina, che disputano scontri individuali contro i rispettivi componenti della squadra avversaria. Ciascun incontro è giocato in 3 set a 15 punti; la somma aritmetica di tutte le gare compone il punteggio ottenuto da ciascuna delle due squadre in gioco, decretando la vittoria a favore delle compagine che ha raggiunto il punteggio maggiore.

Il percorso della squadra calabrese nel campionato italiano, cui hanno partecipato 28 squadre, era iniziato a fine 2019, quando la iGreco aveva ben meritato nel girone calabro-pugliese, accedendo in scioltezza al girone finale, che avrebbe dovuto svolgersi lo scorso mese di aprile: appuntamento purtroppo rimandato a causa dell'emergenza sanitaria ed al conseguente blocco dei campionati. Le finali sono state così posticipate dalla Federazione Italiana Giuoco Squash al 12-15 novembre 2020, presso il centro federale romagnolo.

L'atteso momento della premiazione a Riccione

Quest'importante titolo nazionale mancava ai calabresi dal 2016, anno in cui Federico Belvedere, Giacomo Lopez e Camilla Di Napoli, dopo una cavalcata esaltante, avevano conquistato per la prima volta l'ambito scudetto.

La Coppa torna così a Rende, al termine di una tre giorni di Squash intensa ed emozionante, segnata da un inizio non troppo incoraggiante a causa di una penalità inflitta alla prima partita ai rendesi, che subivano il 45 a 0 a tavolino contro la squadra di Padova. Superato il primo passo falso, la iGreco Scorpion si aggiudicava tutte le altre 4 gare, iniziando con la Squash&Fitness di Milano che veniva superata per 135 a 73; poi

IL QUOTIDIANO DEL SUD

19 NOVEMBRE 2020

Stella De Marco

Carmine Chiappetta

Antonio Pansini

era la volta della Borderline Bologna battuta per 135 a 35 e poi toccava alla Squash Club Pesaro cadere sotto i colpi della iGreco per 135 a 73. Rimaneva l'ultima gara contro la favorita Mondo Squash Riccione che si presentava in finale a punteggio pieno. La partita iniziava con le teste di serie n.2, Antonio Pansini contro Lorenzo Corbani, e terminava per 42 a 34; la seconda gara vedeva in campo le ragazze e Stella De Marco surclassava Yasmine Ghini per 45 a 24; ultimi a scendere in campo erano le due teste di serie, Carmine Chiappetta e Matteo Nanni: l'avvincente incontro terminava per 45 a 18 in favore del giovane rendese , per cui il punteggio finale ammontava a 132 a 76 per i calabresi e consacrava la iGreco Squash Scorpion Campione d'Italia 2020.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CALABRIADIRETTANEWS.COM

17 NOVEMBRE 2020

Successo per la VII edizione di Senior Junior Baby Expo Italia

Un successo oltre ogni aspettativa e nonostante le ristrettezze della pandemia. La VII edizione di Senior Junior Baby Expo Italia ha raccolto consensi e partecipazione, sul web.

Coinvolte la regione Calabria, la provincia di Cosenza, l'Asp di Cosenza, il Comune di Rende, il Csv, l'Opi, l'Ordine degli assistenti sociali della Calabria, medici e professionisti che videoconferenza e dirette streaming hanno discusso di sanità e prevenzione.Entusiasti gli organizzatori: Maria Brunella Stancato Manager del Terzo Settore, Antonio Volpentesta Presidente Associazione Volare, Fausto Sposato Presidente Opi Provinciale Cosenza Direttore Scientifico Area Medica, Anna Maria Coscarello Direttore Scientifico Area Servizi Sociali, Corrado Rossi Macarony Chef Accademy, Alessandra Carelli Critica d'Arte Responsabile rapporti con le scuole.

Acqua, aria, terra e fuoco: il sistema che regola l'universo della vita è stato il filo conduttore di tutto l'evento che ha visto la celebrazione del Longevity Day Italia. Su queste traiettorie si è sviluppata la tre giorni con ospiti importanti quali il presidente Nazionale di Senior Italia Roberto Messina, la presidente di Senior Italia Federcentri Elvia Raia, l'Assessore al Welfare della Regione Calabria Gianluca Gallo, il consigliere regionale Pietro Molinaro ed il Presidente Nazionale di Domina Associazione dei Datori di Lavoro Lorenzo Gasparrini. Senza dimenticare il presidente dell'ordine degli assistenti sociali Danilo Ferrara.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CALABRIADIRETTANEWS.COM

17 NOVEMBRE 2020

«Abbiamo messo al primo posto la salute – spiega Maria Brunella Stancato – ed abbiamo trattato tematiche che riguardano a 360 gradi la famiglia. Promuovendo la Cura a km 0, donando a grandi professionisti locali la possibilità di raccontare gli sforzi quotidiani che fanno per portare avanti il loro lavoro. Toccanti infatti sono stati i momenti con Gianfranco Filippelli oncologo, Maria Teresa Manes cardiologa, Eleonora Colistra psicologa e Domenico Sperlì che ha parlato del reparto di Pediatria e delle povertà educative che stanno vivendo i bambini in questo particolare momento", ha spiegato la Stancato.

Impossibile citare tutti gli altri interventi: Filippo Fimognari, Andrea Corsonello, Luigi J Maselli, Barbara Ciccarelli solo per ricordarne altri. Insieme alle scuole, la IIS del Lucrezia della Valle ad esempio con l'esibizione musicale ed ai concorsi svolti.

"Fondamentali, in questa edizione, gli sponsor tecnici che hanno supportato l'iniziativa", ha ricordato Maria Brunella Stancato. "Dalla Maccaroni chef Academy che ci ha portato a spasso nel tempo del gusto e delle tradizioni, cucinando in diretta la pasta e patate, piatto tipico identitario calabrese insieme al suo cavaliere Corrado Rossi, passando alla Igreco Fattorie di Filomena Greco, a Teresa Maradei di Terra e Gusto che ha portato il suo fagiolo poverello bianco ad essere annoverato tra le leguminose più antiche della Calabria, a Banca Mediolanum, alla Aurora d'Agostino, all'Associazione Domina ed all'Opi che hanno contribuito enormemente al successo di questa edizione.

L'auspicio? Il prossimo anno sarà ancora più bello, nel frattempo sono girà pronte le pillole sul web di Senior Expo ed un magazine tutto a colori da conservare".

GAZZETTA DEL SUD

17 NOVEMBRE 2020

Titolo a squadre di prima categoria

IGreco squash Scorpion È festa per lo scudetto

Con il trionfo a Riccione viene bissato il successo ottenuto nel 2016

Danilo Perri

RENDE

Lo squash calabrese si è ricoperto di gloria attraverso le gesta dell'iGreco Squash Scorpion, campione d'Italia a squadre di prima categoria. I rendesi domenica hanno ottenuto il titolo a Riccione, iscrivendo così per la seconda volta il proprio nome nel palmares federale. Nonostante le difficoltà del momento, il team rendese nel week end si è presentato in Romagna con la migliore formazione possibile. In linea con la formula dei tornei a squadra, il tecnico Salvatore Speranza ha portato con se due atleti maschi, Carmine Chiappetta e Antonio Pansini (testa di serie 1 e 2), e una donna, Stella De Marco. Nella scalata verso lo scudetto, gli squashisti hanno saputo superare pure le difficoltà con cui si è aperta la tre giorni romagnola. Nella prima gara, infatti, all'iGreco è stata assegnata la sconfitta a tavolino contro Padova. Un incidente di percorso che i rendesi hanno riscattato. Le successive vittorie contro "Squash e Fitness Milano" (135-73), "Borderline Bologna" (135-35), "Squash Club Pesaro" (135-73) e, soprattutto, contro i padroni di casa del "Mondo Squash Riccione" (132-76), unica fin lì a punteggio pieno, hanno permesso a Chiappetta, Pansini e De Marco di occupare il piano più alto del podio finale. La strada del successo si è rivelata lunga e articolata. La stagione, cominciata già alla fine del 2019 con il girone calabro-pugliese in cui la Scorpion si è imposta dominando, si sarebbe dovuta concludere ad aprile ma le finali della kermesse sono state rimandate causa Covid La formazione rendese si era già proclamata campione d'Italia già nel 2016. In quel caso erano stati Federico Belvedere, Giacomo Lopez e Camilla Di Napoli ad ottenere il titolo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giovani rendesi in trionfo Gli squashisti Pansini, Chiappetta e De Marco

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

GIORNALELORA.IT

3 NOVEMBRE 2020

Serrata Covid, tragedia per settore Horeca iGreco: solidarietà e massima collaborazione azienda annulla tasting tour d'autunno

Cariati (Cs) – **Con le restrizioni introdotte con l'ultimo Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri (DPCM) destinate a bar, ristoranti, pub, pasticcerie e pizzerie, viene annullato anche il tasting tour nei territori con i vini iGreco in abbinata alle eccellenze del territorio, promosso anche in autunno dopo il successo estivo e già partito con numeri e partecipazioni importanti nelle scorse settimane in Sila.**

È quanto fa sapere Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne de iGreco, cogliendo l'occasione per esprimere solidarietà e vicinanza da parte di tutta la Famiglia e della grande squadra di collaboratori del Gruppo a quanti operano nel settore

GIORNALELORA.IT

3 NOVEMBRE 2020

Horeca ed a tutti i protagonisti della filiera agroalimentare ancora una volta costretti a concentrare e limitare, per effetto della chiusura serale prevista fino al 23 novembre, le proprie attività dalle 5 del mattino alle ore 18. È una tragedia economica che colpisce tutti.
Siamo – aggiunge Greco – anelli della stessa filiera, tasselli importanti di un unico sistema interconnesso e messo a durissima prova. Ci sentiamo per questo chiamati in causa in uno sforzo di responsabilità sociale straordinario che deve riuscire a fare la differenza ed a non farci trovare impreparati a superare con ottimismo anche questa crisi.

È per questa ragione – va avanti il responsabile comunicazione interna e media relations dell'Azienda – che vogliamo condividere insieme alle preoccupazioni vere del settore anche le loro esigenze concrete, a partire dalla stima delle perdite ingenti che questo nuovo DPCM potrebbe determinare. A tutti gli operatori – conclude Tommaso Greco – va quindi la massima disponibilità e la confermata e più ampia collaborazione da parte del Gruppo aziendale. – (Fonte iGreco – Comunicazione Strategica/Istituzionale Lenin Montesanto – Comunicazione & Lobbying)

CORRIEREDELLACALABRIA.IT

ECODELLOJONIO.IT

GIORNALELORA

19 OTTOBRE 2020

Greco: «Sybaris Unesco, non arrivare impreparati»

«Il successo di Matera insegni qualcosa. Regione investa su comunicazione interna»

«Non si può che essere soddisfatti per l'approvazione all'unanimità, da parte della commissione cultura del Senato, della proposta di candidare quello dell'antica Sybaris a sito riconosciuto dall'Unesco quale patrimonio dell'Umanità. Allo stesso tempo ed anzi a maggior ragione, prima e per evitare il rischio di arrivare di fatto impreparati a quella che potrebbe rivelarsi l'ultima grande occasione storica per la Calabria, diventa quanto mai indispensabile investire oggi su un grande progetto di comunicazione interna. Con un obiettivo elementare e strategico: colmare, negli stessi calabresi, il grande, eccessivo gap di conoscenza su ciò che significato e significa Sibari nella storia classica e della Magna Graecia in particolare».

È quanto dichiara Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne de iGreco, auspicando che le istituzioni pubbliche, in primis la Regione Calabria, vogliano e sappiano mettere in cantiere azioni ed iniziative finalizzate a far diventare contenuto e brand, noto e masticato da tutti, quella che fu la grande bellezza di Sybaris.

CORRIEREDELLACALABRIA.IT

ECODELLOJONIO.IT

GIORNALELORA

19 OTTOBRE 2020

– A partire – prosegue – dalla percezione diretta del simbolo Sybaris, in termini di stimolo alla fantasia progettuale e di recupero del senso di appartenenza, da parte delle nuove e nuovissime generazioni, alle quali (pensiamo alla scuole primaria) quella Storia non è mai stata narrata, spiegata o comunque fatta amare per come invece si può e deve fare, ad esempio – aggiunge – a fumetti.«Se pensiamo sin da ora a Sybaris patrimonio Unesco dell'Umanità – va avanti il responsabile comunicazione de iGreco, gruppo aziendale che nasce in un territorio a cavallo dei possedimenti magnogreci delle antiche Kroton e Sybaris – non possiamo non tenere in considerazione a due dati sui quali riflettere per contribuire, pubblico e privato, ad indicare inversioni di rotta».«A Matera, i cui sassi sono patrimonio Unesco dal 1993, nel solo 2019, anno in cui è stata Capitale europea della cultura il PIL è cresciuto del 7% e l'occupazione è raddoppiata rispetto al 2018. Inoltre, Matera è stata la Capitale Europea della Cultura che ha registrato un tasso di crescita turistico più alto: ha registrato più di un milione di presenze uniche. – Se ci chiediamo come la limitrofa Calabria si sia preparata, negli anni scorsi, rispetto al fenomeno programmato ed ai risultati attesi da Matera 2019 la risposta, del tutto evidente e ahinoi deludente, è testimoniata da due esempi negativi che, fra i tanti altri, denunciano e confermano disattenzione e sconoscenza complessiva, all'interno della nostra regione, del vero valore economico del patrimonio storico, culturale, archeologico e in una parola identitario».«Mi riferisco sia ai numeri fatti registrare nello stesso 2019 dal Museo Archeologico Nazionale della Sibaritide, il più vicino a Matera, nel comune di Cassano Jonio che con i suoi 12.684 visitatori si è collocato penultimo per incrementi nella top ten dei musei calabresi e, solo per fare un esempio di diverso management di un museo storico seppur d'impresa, più che quadruplicato dal Museo della Liquirizia Amarelli a Corigliano-Rossano; sia alla mancata costruzione di un efficace ponte di comunicazione turistica sulla base del riconoscimento Unesco tra i Sassi di Matera e, altro esempio, il Codex Purpureus Rossanensis, che dal 2015 è riconosciuto quale Patrimonio dell'umanità ed inserito dall'Unesco tra i 47 nuovi documenti del Registro della memoria mondiale ma che non è certo destinatario di flussi turistici minimamente paragonabili a ciò che è capitato in casi analoghi. Bisogna ripartire da qui – conclude Greco, ribadendo la disponibilità del Gruppo iGreco a condividere e sostenere insieme alla rete imprenditoriale ed alle istituzioni percorsi virtuosi di responsabilità sociale per il territorio e la regione – per riempire di contenuti una terra che ha bisogno mai come in questo momento di investire ogni sforzo nel valore economico e di sviluppo della propria storia e dei propri marcatori identitari distintivi, come Sybaris».

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ILDISPACCIO.IT

15 OTTOBRE 2020

Morte Santelli, gruppo iGreco: "Mancherà alla Calabria"

"Operando nella sanità e nell'agroalimentare, rami strategici di questa terra e allo stesso tempo campi minati da emergenze e criticità, abbiamo avuto modo di apprezzare di Jole Santelli il suo modo di aggredire dosando competenza, pugno fermo, sensibilità e delicatezza, tutte le questioni aperte ed ereditate dal passato. Ci ricorderemo sempre di quel Presidente donna che ha saputo guardare oltre e con lungimiranza, mostrando la stessa attenzione a tutti, senza badare ad appartenenze o ideologie".

A nome della famiglia e di tutto il personale de iGreco Ospedali Riuniti e dell'azienda agroalimentare, il Gruppo iGreco esprime sentite e sincere condoglianze alla famiglia e alle persone vicine alla Governatrice, prematuramente scomparsa oggi, giovedì 15 ottobre.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

LAMEZIACLICK.COM

CORRIEREDELLACALABRIA.IT

ITALYNEWS.IT

12 OTTOBRE 2020

Rivoluzionare storytelling per la Calabria. IGreco partner Regione a Salone Nautico

"Smettiamola di continuare a parlare di potenzialità inespresse della nostra terra. La penisola calabrese è una regione magica che regala esperienze a chi la visita in tutte le stagioni dell'anno. È un red carpet di emozioni per tutti i target di visitatori ed è naturalmente pronta per competere alla pari su tutti i mercati, attraverso il proprio patrimonio identitario distintivo e con la determinazione di tutti quanti hanno deciso di restare per innovare e crescere. Ma per far ciò dobbiamo sforzarci tutti di rivoluzionare il lessico stesso dello storytelling della Calabria. Servono fiducia e ottimismo".

È quanto dichiara Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne de iGreco, sottolineando che "è con questo spirito e con questo approccio che, nel quadro dell'importante impegno di responsabilità sociale per il territorio, il Gruppo è stato convintamente al fianco della Regione Calabria, dimostratasi protagonista al 60esimo Salone Nautico di Genova, conclusosi con grande successo nei giorni scorsi".

"Da partner della partecipazione calabrese all'evento internazionale – prosegue – abbiamo condiviso l'ambizione di rafforzare, con i nostri vini insieme alle eccellenze dei nostri territori, la sfida turistica e commerciale non solo della diportistica e delle varie anime della nautica calabrese che già rappresentano un importante settore economico ed occupazionale ma in generale della promozione della rete esistente e futura dei porti turistici e della stessa candidatura di Tropea a Città Italiana della Cultura 2022. È ancora una volta questo – conclude Greco, esprimendo apprezzamento per l'impegno della Regione declinato anche in questa direzione strategica – l'autentico senso di quella Calabria alla quale tutta la nostra grande squadra aziendale vuole confermare fiducia".

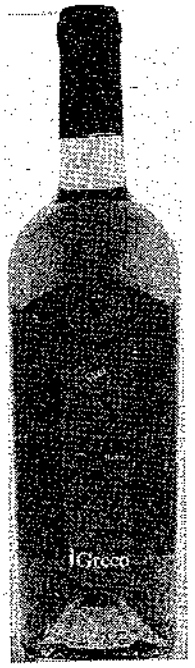
IL QUOTIDIANO DEL SUD

8 OTTOBRE 2020

Dentro i Calici

di ROSARIO BRANDA

Il valore delle cose e l'intensità del vissuto



"Il valore delle cose non sta nel tempo in cui esse durano, ma nell'intensità con cui vengono vissute. Per questo esistono momenti indimenticabili, cose inspiegabili e persone incomparabili". È quello che scrive Fernando Pessoa ad un amico, anche lui poeta, scrittore e saggista, a proposito della ricorrente dicotomia tra qualità e quantità, senza porre sostanziale differenza tra ciò che afferisce agli aspetti materiali piuttosto che alla sfera dei rapporti tra le persone.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

IL QUOTIDIANO DEL SUD

8 OTTOBRE 2020

Conoscendo passione ed impegno dei sette fratelli impegnati a testimoniare il "senso della Calabria" attraverso la loro azienda iGreco, credo che tutto ciò possa riproporsi più volte, quotidianamente e senza sosta, al punto da poter costituire, come a loro piace dire, una «eredità di affetti e di valori che si tramandano ed implementano nel tempo».

La circostanza si offre con la degustazione dell'ultima annata del loro Savù Gaglioppo Rosato Igp Calabria che, come tutti i vini prodotti, reca il nome di uno dei fratelli, nello specifico Saverio. «Quello che desideriamo, è che i vini realizzati dalla nostra cantina si rappresentino da loro, regalando sensazioni ogni volta uniche grazie a ciò che riescono ad evocare colore, profumi, gusto e circostanza di degustazione». È quello che emerge parlando con il giovanissimo Tommaso, figlio di Saverio e già ben integrato nella filosofia aziendale. Ottenuto dalla vinificazione di uve di Gaglioppo in purezza provenienti dai vigneti di proprietà, osserva macerazione a freddo sulle bucce per 48 ore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e pochi mesi di affinamento in bottiglia. Si presenta alla vista con un bel colore rosa tenue brillante con riflessi aranciati. Al naso è fruttato con immediati sentori di visciola, melagrana e pesca, seguono delicate note floreali. In bocca è fresco, morbido, di buona sapidità e piacevole acidità.

(Savù Gaglioppo Rosato Calabria Igp - iGreco)

YESCALABRIA.COM

ITALYNEWS.IT

5 OTTOBRE 2020

Anche d'autunno la Calabria è un'avventura. Dalla Sila al Pollino il Tasting Tour IGRECO

Siamo convinti che la Calabria sia una terra magica in cui la complessità orografica, da sempre icona epica del suo mistero e fascino, faccia il paio con la bellezza e la ricchezza dei suoi territori, della sua storia, della sua biodiversità, dei paesaggi, delle mille tradizioni che la animano e della sua gente.
Per questo **la nostra terra è un'esperienza continua**, da riscoprire e da vivere tutta e tutto l'anno, insieme alle **eccellenze enogastronomiche** che dai due mari all'entroterra la impreziosiscono di emozioni che richiedono passione, determinazione e gusto. Ecco perché **la Calabria è un'avventura** che ci piace continuare a far conoscere e condividere insieme ai nostri vini ed insieme ai tanti partner che con piatti del terroir, ci aiuteranno a raccontare la sua antica e grande bellezza.

È quanto dichiara Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne de iGreco, annunciando l'avvio da domani, martedì **6 ottobre**, dell'edizione autunnale dell'evento itinerante **La Calabria è un'avventura, il tasting tour** che per tutta l'estate ha fatto registrare grande partecipazione, tappa dopo tappa, **dallo Ionio al Tirreno** e che continuerà per tutto il mese di ottobre dalla Sila al Pollino.

Martedì 6, vigilia di una delle tappa del Giro d'Italia in Calabria, in collaborazione con il Sila Experience, i vini iGreco saranno protagonisti dell'evento collaterale **Le strade del rosato** con un doppio appuntamento a Camigliatello Silano: il primo alle ore 13 ospiti del Meat Bistrot delle Sorelle Falcone ed il secondo alle ore 20 del Ristorante La Tavernetta dello Chef Pietro Lecce.
Si continuerà **venerdì 9** al Tavernacolo a Cosenza alle ore 19 e mercoledì 14 alle ore 20 a Montalto Uffugo all'Enoteca Fish & Wine. **Venerdì 16**, alle ore 19, il tasting tour autunnale de iGreco farà tappa al Bar Pasticceria Colosseo di Rogliano. **Giovedì 22** alle ore 20 ci si sposterà a Castrovillari al Ristorante Live 28 e venerdì 23 alle ore 20 al Grastropub Cavò Food & Drink di Cosenza. E sempre nel Capoluogo **venerdì 30** alle ore 19 la Calabria è un'avventura farà tappa al Pub Puerto Madero.Il racconto itinerante della grande bellezza enogastronomica della Calabria con i vini iGreco si chiuderà con due appuntamenti: **sabato 31** alle ore 11 alla Macelleria del Popolo di Rende e alle ore 20 alla Locanda Rurà a Mormanno, nel cuore del Pollino.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

IONIONOTIZIE.IT

3 OTTOBRE 2020

Cariati (Cosenza) - Vino, funziona binomio Comunicazione – territorio

Vini e spumanti nazionali di qualità sono sempre più preferiti dagli italiani. Nel carrello della spesa, che sia esso reale o virtuale, si mettono soprattutto quelle etichette che più di altre sono legate ed espressione del territorio. In questa crescita dell'attenzione e consapevolezza da parte del consumatore italiano, tra questi i giovani in particolare, sta giocando un ruolo importante il binomio territorio-vitigno autoctono quale valore aggiunto della comunicazione che sta vedendo protagoniste tante cantine soprattutto al Sud ed in Calabria. Puntare sullo storytelling identitario, funziona.

È quanto dichiara Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne de iGreco, per il quale a confermare questa tendenza sarebbero anche i dati offerti dall'Osservatorio Ovse-Ceves (Osservatorio vini spumanti effervescenti): nei primi sei mesi del 2020, tenendo in pieno conto anche il periodo della chiusura dovuta alla pandemia, un + 11% di vendite, rispetto allo stesso periodo del 2019 per quanto riguarda vini e spumanti. Mentre altrove, in Francia, sempre nei 100 giorni di covid, si è registrato un calo dei consumi di champagne pari a circa il 55% rispetto allo stesso semestre del 2019.

Siamo contenti di poter dire di aver contribuito - aggiunge - alla crescita di questo trend che vede consumatori più consapevoli ed attenti al racconto, al contesto, al terroir allo spirito dei luoghi di provenienza del prodotto enologico.

Vale tanto per i vini quanto per gli spumanti che hanno guadagnato qualche posizione in più rispetto allo champagne. Puntare sulla comunicazione e sul binomio produzione-territorio – prosegue il rappresentante dell'Azienda rinomata anche per la produzione del Metodo Classico Rosé da uve gaglioppo e del Metodo Classico Bianco da uve greco bianco, destinatari di diversi e prestigiosi riconoscimenti internazionali - è la strada da percorrere. Possiamo dirci soddisfatti – continua Greco – dell'attenzione crescente che i vini calabresi di qualità continuano a registrare nel Paese, ma anche dell'interesse dimostrato verso le produzioni vitivinicole di qualità, oltre i confini nazionali.

GAZZETTA DEL SUD

1 OTTOBRE 2020

La stilista romana Martina Tempesta ha vinto la 24 edizione

della prestigiosa manifestazione ideata da Sante Orrico

Sulla passerella di Moda Movie si rivivono gli anni Venti

Secondo posto per l'artista rossanese Francesca Gioello

Franca Ferrami

Si è conclusa con la vittoria della romana Martina Tempesta la 24esima edizione di Moda Movie, il festival dei talenti della moda e del cinema. Ha convinto la giuria grazie a due eleganti outfit ispirati alle sfavillanti feste da ballo degli anni Venti, in coerenza con il tema dell'edizione 2020: "Anni Ruggenti 2.0 - Lo stile del nuovo decennio". Al secondo posto la rossanese Francesca Gioiello con due creazioni impreziosite di frange e perle in stile Charleston e Chanel, mentre al terzo posto si è classificato il duo composto dall'acrese Alessandra Pucci e dalla perugina Alessia Tamburini con una coppia di abiti ispirati allo stile garconne e flapper. Il premio della giuria Junior è andato invece a Valery Cozzolino, di Cosenza, che ha realizzato due abiti colorati e trasformisti. Un'edizione particolare, legata alle difficoltà del momento, che tuttavia il direttore artistico di Moda Movie Sante Orrico ha tenuto particolarmente a realizzare, per non disperdere il lavoro dei giovani fashion designer che hanno preso parte al contest. Un pubblico ristretto e qualificato ha seguito domenica sera l'evento finale al teatro Renda-

Il patron e il regista Sante Orrico e Angelo Longoni

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

GAZZETTA DEL SUD

1 OTTOBRE 2020

no condotto da Nino Graziano Luca e Valeria Oppenheimer dove, oltre alle passerelle degli stilisti in concorso, ha sfilato la griffe di abiti da sposa e da sera Maria Laurenza, frutto di una vena artistica e imprenditoriale cosmopolita. Nella serata conclusiva, che ha visto in platea fra gli altri l'orafo Gerardo Sacco l'imprenditore tessile Gustavo De Negri e il direttore creativo di Kemon Mauro Galzignato, sono stati consegnati riconoscimenti all'attrice e regista Eleonora Ivone (premio La Jacqueline) e alla conduttrice televisiva Eva Giumbo (Special Award), mentre il premio Cultura e Imprenditoria, già assegnato in passato a Fondazione Carical, Amarelli, Aiello Caffè, iGreco, e Asit, è andato quest'anno alla Fondazione ITS di Reggio Calabria, rappresentata dal presidente Vittorio Caminiti. Apprezzata la performance di Alessandro Scanderbeg, attore e musicista poliedrico. C'è stata grande soddisfazione anche per l'Evento Cinema, sabato sera al San Nicola. Significativa la presenza del sottosegretario al Ministero per i beni e le attività culturali Anna Laura Orrico. Accolti con applausi sinceri i corti "L'aeroplano", di Maria Cristina di Stefano, "Unconventional stuff" del collettivo Vhein Sessions, "U Scantu", di Daniele Suraci, così come il regista e produttore Angelo Longoni, premio Cinema 2020.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CALABRIADIRETTANEWS.COM

1 OTTOBRE 2020

La Sila si tinge di rosa. Il Turismo lento del vino incontra la corsa più lunga e veloce d'Italia

La Sila si tinge di rosa nel prossimo weekend e sino al mercoledì quando sarà palcoscenico della quinta tappa del Giro d'Italia, la corsa in rosa per eccellenza.

Camigliatello Silano, infatti, sarà la location della rassegna **"Il Giro sulle Strade del rosato"**, una quattro giorni che a partire da sabato colorerà e inebrierà l'altopiano con i migliori vini rosati della provincia di Cosenza, selezionati dai sommelier dell'associazione ISF International Sommelier Foundation Calabria e proposti in abbinamento ai menu tipici silani preparati da ben 7 ristoratori.

L'evento è targato Sila Experience e ISF e vede il patrocinio del Comune di Spezzano della Sila e la collaborazione della Pro Loco di Camigliatello Silano, l'associazione dei maitre Amira sezione Cosenza-Sila e il Movimento Turismo del vino della Calabria.

Si parte da sabato mattina con la conferenza di presentazione, a cui parteciperanno tutti gli operatori coinvolti, alla presenza del sindaco di Spezzano della Sila, Salvatore Monaco, il presidente di Sila Experience Gianni Guido e il responsabile ISF per la Calabria Tommaso Caporale. A seguire subito il primo aperitivo in rosa presso uno dei "Pink Point" (così sono definitivi gli operatori che hanno aderito al progetto), il Gran Caffè Leonetti, con la "passerella" dei vini rosati che saranno protagonisti nelle varie degustazioni. A pranzo direzione San Giovanni in Fiore per assaporare le carni alla griglia della Griglieria Vallefiore in abbinamento al rosato della Vinicola Manna.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CALABRIADIRETTANEWS.COM

1 OTTOBRE 2020

In serata la cena dei Giganti presso l'Antica Filanda ai Giganti della Sila dove "sfileranno" i rosati della cantina Spadafora.

Domenica dedicata alle escursioni: appuntamento a contrada Serricella di Acri presso la cantina Acroneo condotta dall'archeo-produttore Gabriele Bafaro, per Cantine Aperte in Vendemmia, iniziativa del Movimento Turismo del Vino della Calabria. Per i più coraggiosi e amanti della bici, due percorsi denominati Biketasting con partenza dalla Casa del Forestiero di Camigliatello Silano e direzione Botte Donato e Cupone, uno al mattino e l'altro nel pomeriggio.

Lunedì mattina un'esclusiva per la rassegna enogastronomica che da ormai 4 anni accompagna una tappa del Giro d'Italia in Calabria. Dopo il vino del Giro quest'anno arriva una novità assoluta: il panettone del Giro, dalla ricetta della pasticceria San Francesco dei Fratelli Rizzo di Spezzano della Sila. Sarà presentato in anteprima nazionale, infatti, dagli stessi maestri pasticceri presso la Casa del Forestiero e fatto assaggiare ai curiosi per poi essere messo in vendita anche in vista delle prossime festività natalizie.

A seguire pranzo presso un altro noto ristorante a Camigliatello, Staziona e mangia con l'abbinamento ai vini rosati della cantina Chimento. Apericena a Le vie del Gusto sempre su via Roma con il rosè della cantina Le Conche.

Infine il martedì, vigilia della tappa del Giro, aprirà le porte il villaggio rosè presso la Casa del Forestiero con oltre 10 banchi di assaggio di vini selezionati dai sommelier ISF e vincitori dei primi messi in palio allo scorso Concorso sui vini rosati del Tirreno svoltosi a Donnici nello scorso mese di Giugno, tra cui il vino Maglia rosa. Non solo vino ma anche gastronomia insieme ad alcune aziende produttrici del circuito Sila Experience, come l'azienda Scrivano, il consorzio della Patata della Sila, Bosco liquori con il loro Amaro Silano. Il tutto accompagnato da un'altra specialità la cui ricetta sarà proposta per l'occasione, ovvero il "Turdillo silano al flambè" a cura dei maitre dell'associazione Amira Cosenza-Sila guidata da Biagio Talarico e sotto il coordinamento di Michele Giorno. Non mancherà anche per l'ultimo giorno il Pranzo del Giro presso le Sorelle Falcone in compagnia dei vini iGreco e la Cena del Giro che concluderà la rassegna presso la Tavernetta.

Un tour esperenziale sulla scia del rosa, dunque, quello che anticiperà la tappa Mileto-Camigliatello Silano che oltre a decretare il più veloce sarà l'epilogo di una corsa slow tra tavola e cantine.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

GAZZETTA DEL SUD

24 SETTEMBRE 2020

Grandi creazioni di moda e sfilate alla kermesse ideata da Orrico

Moda Movie continua a riscuotere il consenso di pubblico e critica

La manifestazione è un fiore all'occhiello per la comunità bruzia

Un'occasione per condividere programmi e confrontarsi sui risultati raggiunti in cui non sono mancate emozioni e soddisfazioni.

Si può riassumere con queste parole la prima delle tre giornate che costituiscono i momenti clou di Moda Movie 2020, il festival che premia il talento dei giovani nella moda, nel cinema e nell'arte, in programma nei giorni 21, 26 e 27 settembre.

Le nuove generazioni sono da sempre destinatarie delle attenzioni del patron Sante Orrico, motivato a dare loro visibilità e opportunità attraverso il concorso per fashion designer e le altre attività collaterali della manifestazione giunta alla 24esima edizione, presentata ieri in conferenza stampa regionale a Cosenza negli spazi del chiostro di San Domenico.

L'augurio di una buona riuscita da parte dell'Assessore Michelangelo Spataro per conto delle amministrazioni comunale e regionale ha fatto seguito al simbolico taglio del nastro per dare il via ad una edizione che, nonostante il carattere di straordinarietà del momento storico, si preannuncia comunque ricca di contenuti.

Appassionato l'intervento del direttore artistico Sante Orrico, che ha spiegato le motivazioni che lo hanno

Ideatore e promotore
Sante Orrico

portato a decidere di portare comunque avanti l'organizzazione del festival; dettagliato il resoconto delle attività che culmineranno negli eventi finali di sabato e domenica da parte di Loredana Ciliberto, responsabile della sezione Cinema. Parole di apprezzamento e amicizia nei confronti del progetto e del suo ideatore sono state espresse da Vittorio Caminiti, Presidente dell'Accademia del Bergamotto e della Fondazione ITS Reggio Calabria, così come da Anna Aloi, esperta agroalimentare promotrice del trinomio Identità-Gusto-Benessere, presente in qualità di madrina di "Sapori Mediterranei", la filiera del gusto ideata e promossa dal festival.

Sono intervenuti per un saluto il Presidente di Confagricoltura Cosenza Paola Granata, il Presidente del Consorzio Salumi di Calabria Stefania Rota, l'imprenditore Tommaso Greco dell'azienda iGreco, il direttore della sede RAI regionale Demetrio Crucitti e il presidente dell'associazione "Calcia l'Autismo" Luigi Lupo. Fra i presenti anche il vicedirettore della Biblioteca Nazionale di Cosenza Annamaria Santoro. Nel cortile del chiostro in mostra le preziose e colorate sculture del Maestro Silvio Vigliaturo e gli elaborati degli studenti del liceo artistico "Lucrezia Della Valle" di Cosenza.

Nel pomeriggio spazio allo showcase "Moda©Cibo", alla sua sesta edizione. Condotto da Rosa Cardillo con indosso una realizzazione dello stilista Giuseppe Cupelli su tessuto a firma Vigliaturo, l'evento che coniuga moda e solidarietà è iniziato con la passerella a cura di Gianluigi Calonico, il quale, traendo spunto dalle attività di volontariato delle associazioni Heart Arte Accademy, Bacchette Magiche e Calcia l'Autismo, ha realizzato un abito esclusivo con i tessuti messi a disposizione dall'azienda Silkomo. Una sfilata inconsueta è quella che ha visto le piccole Tiziana, Alessia S., Gaia, Marianna, Martina e Alessia P. calcare la passerella con indosso gli abiti da loro disegnati durante il laboratorio "La stoffa dell'artista" a cura di Giuseppe Cupelli che ha raccolto i suggerimenti delle studentesse dell'Istituto Comprensivo "Cosenza III-via Negroni".

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

IL QUOTIDIANO DEL SUD

23 SETTEMBRE 2020

Il premio Caccuri 2020 e la resistenza culturale

CACCURI - Ha preso il via a Caccuri la IX edizione del Premio Letterario Caccuri, dedicato alla saggistica che, anche quest'anno nonostante le difficoltà imposte dall'emergenza sanitaria, si terrà nella cornice del borgo del Crotonese. Si è partiti sabato 19 settembre - per concludersi giovedì 24 settembre - con il reading del primo poema erotico calabrese Donnu Pantu e, a seguire, con il dialogo tra letteratura ed enogastronomia, tra cinque scrittori calabresi e i produttori di vino locali: Giuseppe Aloe con Dorina Bianchi, Ettore Castagna con Francesco Cirilli, Gioacchino Criaco e Vincenzo Filosa con Susy Ceraudo, Katia Colica con Filomena Greco, Domenico Dara con Paolo Librandi.

Ampio spazio alla lettura e alla presentazione dei libri, tra cui Il male del Nord (Pienogiorno) di Pino Aprile, L'infinito gioco della scienza (Il Saggiatore) di Edoardo Boncinelli e Antonio Ereditato, Rapporto al duce (Bompiani) di Giordano Bruno Guerri, La rete degli invisibili (Mondadori) di Nicola Gratteri, Il fuorilegge (Feltrinelli) di Mimmo Lucano, La strage e il miracolo (Paper First) di Antonio Padellaro, Il nuovo Mao (Mondadori) di Gennaro Sangiuliano. Hanno arricchito le serate gli spettacoli teatrali e gli eventi musicali, a partire dal concerto di Al Bano di domenica al concerto jazz del Nino Buonocore Jazz Quartet, dallo spettacolo di cabaret e musica di Neri Marcorè (23 settembre) al concerto conclusivo di Ron (24 settembre), dopo la proclamazione del vincitore del Premio.

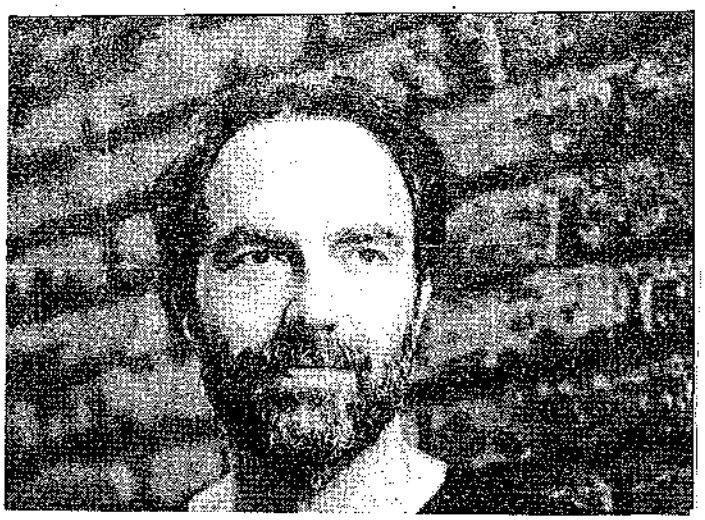
Mercoledì spettacolo di cabaret e musica di Marcorè

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

IL QUOTIDIANO DEL SUD

23 SETTEMBRE 2020

I quattro finalisti selezionati per l'edizione 2020 sono: Bianca Berlinguer con Storia di Marcella che fu Marcello (La Nave di Teseo), Alan Friedman con Questa non è l'Italia (Newton Compton), Carlo e Renzo Piano con Atlantide. Viaggio alla ricerca della bellezza (Feltrinelli) e Walter Veltroni con Odiare l'odio (Rizzoli).



L'Accademia dei Caccuriani, associazione culturale non-profit che organizza la manifestazione, vuole proprio in questa contingenza dare il proprio contributo al settore editoriale e al dibattito pubblico anche attraverso la scelta di titoli che contribuiscano alla riflessione al confronto sui principali temi di attualità sociale, economica, politica, di genere e più ampiamente culturale.

"Questa edizione del Premio è una vera e propria sfida – dichiarano gli organizzatori –, una scelta di resistenza culturale di fronte alle avversità e all'imprevedibilità del presente e del futuro. Si riparte dalla cultura e dal territorio, fondamentali risorse del Paese."

Il pregio del Premio, riconosciuto anche dal Presidente della Repubblica che ha inteso premiare l'impegno, il consenso di pubblico e l'entusiasmo degli organizzatori con l'onorificenza della Medaglia al valore culturale.

Come di consueto, i quattro saggi – selezionati da un comitato scientifico presieduto dallo storico Giordano Bruno Guerri – saranno votati da una giuria popolare e da una nazionale, composte in totale da 110 giurati (30 i nazionali e 80 gli accademici), il vincitore si aggiudicherà la "Torre d'Argento - Premio Bper" forgiata dal maestro orafo Michele Affidato. Il palmares dei vincitori del contest di saggistica delle precedenti edizioni annovera Pino Aprile, Roberto Napoletano, Barbara Serra, Claudio Martelli, Gianluigi Nuzzi, Antonio Padellaro, Nicola Gratteri e Carlo Cottarelli. Vengono assegnati, inoltre, riconoscimenti speciali per la narrativa, il giornalismo, la musica, l'economia e, più in generale, l'entertainment."

CALABRIA.LIVE

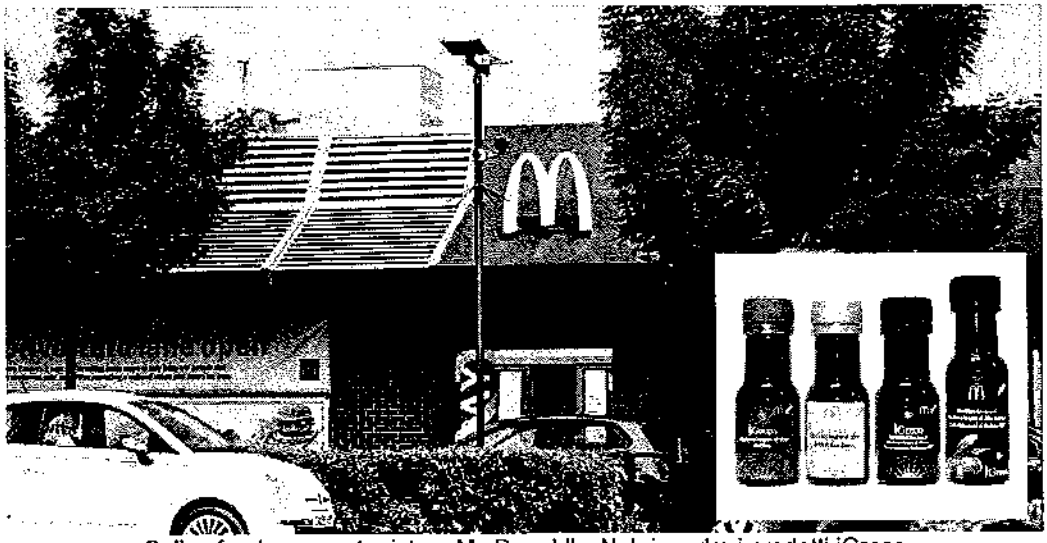
TEATRONATURALE.IT

CORRIEREDELLACALABRIA.IT

LACNEWS24.IT

23 SETTEMBRE 2020

Mc Donald's punta sull'olio extravergine della Calabria per le sue insalate



Sullo sfondo un punto ristoro Mc Donald's. Nel riquadro i prodotti iGreco

A fornire il prezioso olio verde l'azienda iGreco. A tesserne le lodi ora anche un approfondimento di Guido Fontanelli sulla rivista nazionale Panorama

C'è un po' di Calabria nei prodotti del leader dei fastfood di tutto il mondo, grazie al lavoro del Gruppo iGreco, storica azienda di Cariati che da circa 50 anni produce e distribuisce olio extravergine di oliva.

Il successo raggiunto dal Gruppo ha ottenuto un plauso speciale anche sulla rivista **Panorama**, in un approfondimento firmato da Guido Fontanelli, che porta alla luce il paradosso della diffusione dell'agroalimentare italiano a opera di una multinazionale del fastfood.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CALABRIA.LIVE

TEATRONATURALE.IT

CORRIEREDELLACALABRIA.IT

LACNEWS24.IT

23 SETTEMBRE 2020

A comunicarne l'entusiasmo e l'orgoglio è lo stesso Gruppo: «Poter condividere, ogni giorno, la mission e l'impegno per la promozione e per la preferenza delle produzioni d'eccellenza dell'**agroalimentare Made in Italy** con un partner internazionale prestigioso e qualificante come **McDonald's** rappresenta un valore aggiunto nella difesa della biodiversità dei territori, un sostegno autorevole nella sfida globale dell'**educazione alimentare** e un motivo di orgoglio non soltanto per la nostra esperienza familiare ed imprenditoriale ma per la Calabria e l'Italia».

L'azienda coglie l'occasione, inoltre, per ringraziare i suoi partner calabresi, in parte responsabili del successo del prodotto di qualità iGreco che vanta già una distribuzione mondiale con i suoi monodose ecologici di olio extravergine di oliva (circa **trenta milioni di pezzi**). Lo stesso Amministratore delegato di McDonald's Italia Mario Federico ci tiene a sottolineare l'importanza di utilizzare, nei propri punti ristoro italiani, **solo olio extravergine 100% italiano** «prodotto e imbottigliato in Calabria da un'azienda con una lunga tradizione familiare», di cui la multinazionale acquista ogni anno **120 tonnellate**.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CORRIEREDELLACALABRIA.IT

22 SETTEMBRE 2020

CREATIVITÀ E BELLEZZA OLTRE LA CRISI

Sono le parole chiave della responsabilità social de iGreco, protagonisti al Festival di Caccuri e a Moda Movie.Recupero della memoria e dell'identità e dello spirito dei luoghi. Valorizzazione del capitale umano e promozione dei talenti. Ricerca della bellezza come momento creativo contro ogni crisi.Sono, queste, le parole chiave dei due contributi che hanno visto il Gruppo iGreco, la cui bussola resta quella dell'impegno culturale e di responsabilità sociale, protagonista in due diversi e prestigiosi eventi culturali. Oggi, lunedì 21, con Tommaso Greco alla conferenza stampa di presentazione della 24esima edizione di Moda Movie, il Festival dei talenti della moda, del cinema e delle arti, ideato e organizzato dall'associazione Creazione e Immagine; ieri (domenica 20) con Filomena Greco alla nona edizione del prestigioso Premio letterario Caccuri che nell'ambito dell'iniziativa Il sapore dei libri. Serata tra letteratura e vini di Calabria, ospitato nella Abbazia di Santa Maria del Soccorso, ha intervistato la scrittrice Katia Colica sulle pagine del suo Non questa volta (Castelvecchi).

Facciamo un cattivo uso della memoria rispetto alla nostra storia ed alla nostra identità, che rimane dispersa sotto i nostri occhi, come la lettera rubata di Edgar Allan Poe – ha chiosato Filomena Greco stimolando parallelismi nell'opera di Colica. Come dice il paesologo Franco Arminio, la Calabria ha bisogno che si inizi a praticare la cura dello sguardo.

C'è un sottile filo rosso che come iGreco – ha detto, invece, Tommaso Greco - condividiamo con la mission sottesa all'evento Moda Movie: ovvero l'idea che in ogni epoca la vera forza su cui investire energie, risorse ed impegno creativo è quella del capitale umano. Stimolare l'emersione di talenti e forze nuove, incoraggiare le nuove generazioni ma anche il dialogo intergenerazionale, sostenere le energie e la fantasia ed accompagnare gli shock culturali, sempre necessari per superare le crisi ed anticipare il futuro, sono state e restano le chiavi di lettura di ogni visione protagonista e non rassegnata della storia, delle piccole storie così come della Grande Storia.

CORRIEREDELLACALABRIA.IT

22 SETTEMBRE 2020

Il vero viaggio di scoperta – scriveva Marcel Proust nei ruggenti anni 20 del secolo scorso – non consiste nel trovare nuovi territori, ma nel possedere altri occhi, vedere l'universo attraverso gli occhi di un altro, di centinaia d'altri: di osservare il centinaio di universi che ciascuno di loro osserva, che ciascuno di loro è. La crisi come condizione permanente, virtuosa e necessaria all'evoluzione individuale e sociale; la crisi etimologicamente interpretata come rimescolamento necessario e fisiologico di tutto per ripartire diversi e come rottura epistemologica – direbbe il filosofo e poeta Gaston Bachelard, per il quale l'uomo è un essere pieno d'immaginazione. Quella stessa idea di crisi – ha sottolineato Tommaso Greco – come grande bellezza della trasformazione possibile e di immaginazione che ispirò un'epoca epica, gli anni 20 del 1900 e di un mondo che si globalizzava in chiave moderna e che forse ispira quanti, oggi, glocalizzati ovunque non importa, avvertono comunque la stessa forza prospettica di quegli anni, egualmente rivoluzionaria rispetto alle sfide sociali e ambientali che stiamo vivendo. Serviva ieri come serve oggi potere creativo. Serviva ieri come oggi immaginazione.

PANORAMA

16 SETTEMBRE 2020

Ogni anno McDonald's acquista 200 milioni di euro di prodotti nazionali per i suoi ristoranti. Una tendenza che è anche «export di qualità» destinato a crescere.

IL MARCHIO GLOBALE CHE FA BENE AL NOSTRO *AGROALIMENTARE*

di Guido Fontanelli

È paradossale che una multinazionale americana, famosa per un menù decisamente poco mediterraneo, sia diventata una colonna dell'agroalimentare italiano. Eppure questo è il gruppo McDonald's, che negli ultimi anni ha aumentato progressivamente gli acquisti di prodotti made in Italy fino ad arrivare alla cifra considerevole di 200 milioni di euro all'anno. Una tendenza che, nonostante la battuta d'arresto del lockdown, continuerà nei prossimi anni. Come conferma in questa intervista Mario Federico, amministratore delegato di McDonald's Italia.

Quanti ristoranti e quanti dipendenti ha oggi McDonald's in Italia?

In Italia abbiamo 600 ristoranti, il 90 per cento dei quali in franchising, e oltre 24 mila dipendenti.

Che impatto hanno avuto i vostri ristoranti a causa della pandemia?

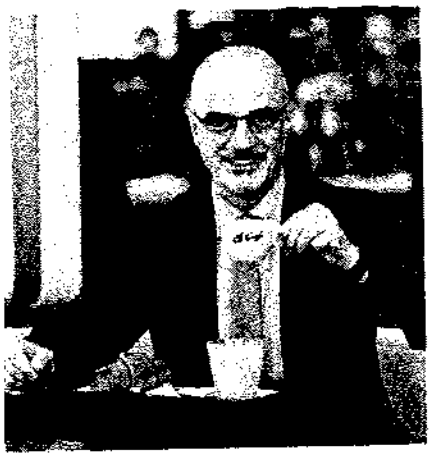
L'intera rete di ristoranti è stata chiusa per tutto il periodo di lockdown, a eccezione di una decina di ristoranti che sono stati mantenuti funzionanti per preparare pasti da far arrivare a persone bisognose, collaborando con associazioni locali o a chi operava nelle strutture ospedaliere. Siamo arrivati a donare 10 mila pasti alla settimana distribuiti su circa dieci città. Inoltre, insieme a Banco alimentare e a tante altre associazioni locali, abbiamo distribuito 200 tonnellate di cibo. Durante quel periodo, le normative ci avrebbero consentito di mantenere attivo il servizio McDelivery ma abbiamo scelto di non mettere a rischio la sicurezza delle nostre persone. L'operatività dei ristoranti, quindi, per noi è iniziata il 4 maggio quando abbiamo riattivato i servizi McDrive e McDelivery che hanno fatto registrare dei risultati davvero buoni, a testimonianza del fatto che il confinamento ha cambiato le abitudini degli italiani. Basti pensare che un anno fa il Drive rappresentava circa il 18 per cento delle vendite contro il 32 di oggi; anche il Delivery ha avuto un aumento significativo. Da lunedì 18 maggio abbiamo cominciato a riaprire le sale, nel massimo rispetto degli innumerevoli decreti e ordinanze regionali in tema di sicurezza. Siamo ripartiti con molta cautela ma abbiamo visto, fin da subito, una gran voglia di tornare a trovarci da parte dei consumatori; oggi registriamo risultati migliori rispetto alle aspettative, anche se, chiaramente, ci rendiamo conto che i tempi sono ancora molto incerti e che la cautela è d'obbligo.

Fino al 2019 McDonald's è stato un grande acquirente di agroalimentare italiano: quanto incide il made in

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

600 ristoranti 24 mila dipendenti

A sinistra, un locale McDonald's e, sotto, l'amministratore delegato per l'Italia Mario Federico.



Giorgio Perottino - Gabriele Frolo - Marco Bressan

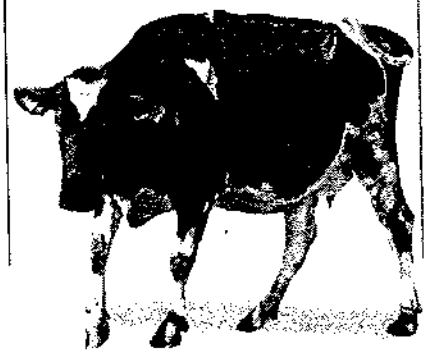
Italy sull'offerta dei vostri prodotti?
Il 90 per cento dei nostri fornitori sono aziende con sede in Italia. Questo significa che ogni anno acquistiamo da aziende italiane 94 mila tonnellate di prodotti agroalimentari per un valore di oltre 200 milioni di euro. Per fare qualche esempio, sono italiani la nostra carne bovina e il nostro pollo, di cui acquistiamo, rispettivamente da Inalca e Amadori, circa 16 mila tonnellate per ciascuno all'anno. Ma sono italiani anche prodotti a cui in genere non si pensa; per esempio, oltre 3 mila tonnellate di pomodori utilizzati per produrre il ketchup, 4 mila tonnellate di insalata, quasi 400 mila chili di mele. Poi magari non ci si immagina che per condire le nostre insalate utilizziamo solo olio extravergine di oliva 100 per cento italiano, prodotto e imbottigliato in Calabria da un'azienda con una lunga tradizione familiare che si chiama iGreco. Ogni anno ne acquistiamo 120 tonnellate.

McDonald's può diventare il trampolino di lancio internazionale per alcuni fornitori?
Certo. L'esempio più immediato è quello del Parmigiano reggiano. L'abbiamo introdotto nel nostro assortimento 12 anni fa e da allora non ne è mai uscito. Trattandosi di un prodotto con un livello qualitativo famoso in tutto il mondo, poco dopo è entrato a far parte dell'assortimento in vari Paesi europei. Lo stesso è successo anche con altri ingredienti, come la pancetta della Val Venosta utilizzata per una edizione limitata in Germania. Oppure con l'olio extra vergine di oliva, che il nostro fornitore iGreco invia anche ai McDonald's svizzeri e finlandesi.

Con il 2020 e la ripresa post-Covid McDonald's ha mantenuto la sua politica di sostegno dell'agroalimentare italiano? Ci sono esempi di nuovi ingredienti italiani aggiunti nel menù McD?
Si tratta di un percorso, quello che ci ha portato ad aumentare sempre più la presenza di prodotti italiani, iniziato molti anni fa e ancora in evoluzione. Non si è fermato neanche quest'anno, infatti vi abbiamo aggiunto due ulteriori tasselli con il bacon, di cui nel 2020 acquisteremo 1.500 tonnellate da Italia alimentari (società del Gruppo Cremonini) e dal Salumificio Fratelli Beretta, e con il latte per i gelati: 4,5 milioni di litri di latte all'anno forniti da Granarolo.

4,5 milioni di litri di latte

all'anno sono forniti dal gruppo Granarolo per realizzare i gelati di McDonald's.



Aumenterete gli acquisti di ingredienti italiani nei prossimi anni?
Non c'è alcun motivo per tornare indietro. Sicuramente continueremo ad acquistare materie prime agroalimentari italiane con l'obiettivo di aumentarne i volumi. Molto, è chiaro, dipende anche dalle nuove ricette che saranno sviluppate per i prossimi anni. Ma mi sento di dire che la relazione con i fornitori italiani è talmente radicata che non vedo come possa non proseguire. Abbiamo ancora molti prodotti tipici italiani che potrebbero entrare nelle nostre ricette e nei nostri hamburger.

Avete intenzione di far crescere ulteriormente l'occupazione nei vostri ristoranti?
Nonostante il difficile periodo che abbiamo attraversato, e il clima di incertezza che ancora ci circonda, proseguiamo il nostro piano di sviluppo aprendo nuovi ristoranti in tutta Italia, sia quest'anno che l'anno prossimo. Questo porterà sicuramente alla creazione di nuovi posti di lavoro: si pensi che un ristorante occupa mediamente 40-45 persone, e che apriamo una trentina di nuovi locali ogni anno. Oltre che per le nuove aperture, si creano continuamente opportunità anche nei ristoranti già esistenti; per esempio grazie al lavoro di conversione e ammodernamento della rete che stiamo portando avanti da alcuni anni e che, introducendo il servizio al tavolo, richiede maggiore personale. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

COSENZA.GAZZETTADELSUD.IT

ITALYNEWS.IT

8 SETTEMBRE 2020

"La Calabria è un avventura", il tasting tour si concluderà il 25 settembre a Cosenza

Accompagnare ed esaltare i piatti preparati dal talento di giovani chef, ambasciatori creativi dei sapori e delle produzioni dell'agroalimentare calabrese. Affacciarsi sul mare, salire ed addentrarsi nell'entroterra per far riscoprire il suo patrimonio paesaggistico. Promuovere incontri ed esperienze con il gusto vero del terroir. È stato un autentico racconto itinerante sulla grande bellezza di questa terra il Tasting Tour 2020, conclusosi nei giorni scorsi.

A decretare il successo di "La Calabria è un'avventura", l'evento estivo de iGreco itinerante tra i due mari e l'entroterra della penisola regionale sono state le numerose presenze che, tappa dopo tappa e sempre nel rispetto delle prescrizioni anti-Covid, hanno ritmato, accompagnato ed esaltato spirito ed obiettivi di quella che doveva essere ed è stata una rigenerante full immersion nel Senso della Calabria.

COSENZA.GAZZETTADELSUD.IT

ITALYNEWS.IT

8 SETTEMBRE 2020

"Dopo aver respirato l'atmosfera delle sere d'estate – dichiara Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne de iGreco – il Tasting Tour 2020 tornerà adesso in città, a Cosenza, venerdì 25 settembre, per concludere questa edizione e prepararsi ai nuovi appuntamenti dell'autunno. – Come quello già calendarizzato, tra gli altri, di martedì 6 ottobre, vigilia di una delle tappa del Giro d'Italia in Calabria: in collaborazione con il Sila Experience, i vini iGreco saranno protagonisti, infatti, dell'evento collaterale Le strade del rosato".

Da Trebisacce a Cosenza, da Rende a Belvedere, da Montegiordano a Diamante, passando da Badolato, fino a Scalea, toccando la suggestiva location dell'Arcomagno di San Nicola Arcella, facendo tappa a Soverato, a Catanzaro Lido e, infine, a Fuscaldo. La freschezza e la rotondità del Filù, dal colore giallo paglierino e dal profumo di agrumi calabresi; il rosso Catà con il suo sentore di frutta e di vaniglia; il bouquet di rosa e fragoline che conferiscono il sapore elegante ed il colore al Savù; lo spumeggiante Gran Cuvée Millesimato Rosè, le bollicine ottenute da uve 100% Gaglioppo e che ricordano all'olfatto il profumo della crosta del pane. Presentati dal sommelier Tommaso Caporale, i vini iGreco hanno dato valore aggiunto agli abbinamenti proposti con i menù scelti dalle diverse location partner dell'iniziativa.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ITALYNEWS.IT

CMNEWS.IT

YESCALABRIA.IT

4 SETTEMBRE 2020

Cosenza: Festival del Peperoncino. Il taglio del nastro della kermesse bagnato dalle bollicine iGreco.

Festival del Peperoncino, per il quarto anno consecutivo il taglio del nastro della kermesse che da 28 anni celebra a Diamante uno degli ingredienti simbolo della Calabria sarà bagnato dalle bollicine iGreco. Mercoledì 9 sul palco allestito nel prestigioso Teatro dei Ruderi di Cirella con la madrina Valeria Marini.

È quanto fa sapere Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne dell'Azienda sottolineando che anche questa partnership si inserisce nell'ambito delle iniziative di responsabilità sociale d'impresa portate avanti dal Gruppo iGreco.Identità, cultura, spirito dei luoghi e valorizzazione dei giovani talenti – aggiunge – continuano a rappresentare tasselli di un percorso sul quale piace muoverci ricercando collaborazioni e sinergie positive che condividono con noi la voglia di promuovere il Senso della Calabria. Il Festival del Peperoncino è uno di questi.

ITALYNEWS.IT

CMNEWS.IT

YESCALABRIA.IT

4 SETTEMBRE 2020

3 litri di bollicine. La bottiglia che si stapperà per l'inaugurazione dell'edizione 2020 sarà in formato Magnum e d'auspicio per la manifestazione che vedrà la consegna delle chiavi della Città alla testimonial dell'evento; quest'anno rappresentato da Valeria Marini.

I vini iGreco saranno protagonisti inoltre di un altro prestigio momento del Festival del Peperoncino che si svilupperà in 9 giornate da domani, sabato 5 a domenica 13 settembre con spettacoli, mostre, convegni medici, vignette sul ring, film e la storica finale del Campionato italiano mangiatori di peperoncino.

Sorsi Piccanti, l'evento nell'evento, dedicato alla cucina e ai vini calabresi, vedrà protagonista proprio per il primo show cooking la cantina iGreco con il sommelier Tommaso Caporale che illustrerà proprietà e abbinamenti dei vini.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CMNEWS.IT

2 SETTEMBRE 2020

Sempre più giovani apprezzano Vitigni Autoctoni. Greco,"Un patto, sull'identità, tra generazioni ".

La scoperta, l'apprezzamento ed il sempre maggiore avvicinamento da parte dei giovani ai vitigni autoctoni, espressione autentica del terroir, rappresentano gli ingredienti principali per costruire nel Sud ed in Calabria un nuovo patto intergenerazionale: tra quanti hanno contribuito a tramandare il patrimonio millenario di conoscenze ed esperienze in agricoltura, in modo particolare sul vino; e quanti oggi su questa preziosa eredità possono e devono fare innovazione. È, questo, il binomio vincente sul quale soprattutto le nuove generazioni possono essere veramente contagiose ed innescare percorsi sostenibili di sviluppo turistico e crescita economica.

Ne è convinto Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne dell'Azienda esprimendo soddisfazione per la partecipazione all'iniziativa promossa nelle vigne: nei

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

giorni scorsi sotto il cielo stellato di fine agosto è stata inaugurata l'esperienza della vendemmia notturna.

Se vitigno autoctono deriva dal greco autòs (egli stesso) e chthòn (suolo/terra) e sta ad indicare l'appartenenza di qualcosa o qualcuno ad un luogo allora – aggiunge Greco – sollecitare le nuove generazioni ad avvicinarsi a queste esperienze può sicuramente favorire il ritorno alla terra e allo spirito dei luoghi e, quindi, la conoscenza e la valorizzazione del Senso della Calabria.

Guidati dalle mani esperte del vignaiolo i numerosi e giovani partecipanti all'iniziativa hanno potuto assistere al tradizionale metodo della raccolta dei grappoli del Nero di Calabria, le uve di Cariati con le quali viene prodotto il pluripremiato Masino (nel 2018, 3 bicchieri Gambero Rosso e giudicato ad Hong-Kong il migliore vino rosso al mondo), vino contraddistinto dall'etichetta azzurra, dal colore rosso intenso rubino dalle note balsamiche di erbe aromatiche ed aromi fruttati di more ed amarena. Con tanto di brindisi di rito per festeggiare il rituale della vendemmia

ILFATTODICALABRIA.IT

31 AGOSTO 2020

Covid e turismo di prossimità, T. Greco: occasione persa

Per l'esponente de iGreco il "gap infrastrutturale è un alibi, rivoluzionare storytelling per destagionalizzare"

Nella fase successiva all'emergenza covid, per il rilancio economico dei territori, avremmo dovuto e potuto giocarci la carta del turismo interno e di prossimità. Ma così non è stato: non abbiamo investito nella narrazione positiva di una terra autentica e distintiva. Ci siamo adagiati e limitati a recitare il solito cliché del gap infrastrutturale, mito che era e resta assolutamente da sfatare. È quanto ha dichiarato Tommaso Greco intervenendo nei giorni scorsi (giovedì 27) alla serata conclusiva dell'edizione 2020 del GDD Fashion Week, ospitato dal Parco della Grotta di Amantea. Condividendo metodo ed obiettivi della prestigiosa Fashion Factory Made in Calabria, nell'ambito delle iniziative di responsabilità sociale portate avanti, il gruppo iGreco ha inteso confermare anche quest'anno la propria partnership. La Calabria è una terra di esperienza. È questa l'unicità sulla quale investire e per la quale non servono mega infrastrutture. Spogliamoci di questo mito e smettiamola di piangerci addosso. Urge rivoluzionare lo storytelling della Calabria: focalizziamoci solo su ciò che ci distingue. Che quello che non funziona da decenni e cosa non va lo conosciamo già. Prendiamo, piuttosto, consapevolezza dell'immenso patrimonio di cui disponiamo. Andiamo alla scoperta dei luoghi e della storia dei tanti angoli della nostra regione. Facciamone tesoro e poi impariamo a raccontarlo, a comunicarlo e a venderlo questo nostro sud che emoziona con gli ulivi e le millenarie contaminazioni spirituali e culturali. Fuori c'è un fiume in piena di visitatori da intercettare ed attrarre, così come del resto accade in altre regioni e territori d'Europa, senza strade ma piene di visitatori 365 giorni l'anno. Non dobbiamo inseguire nessuno, ma essere in grado di partire sfruttando ciò che abbiamo che non solo è tanto ma che vale molto di più di cliché e totem di importazione sui quali ci si ostina da decenni ad accontentarsi delle briciole scadute di un turismo balneare da 10 giorni ad agosto.

COSENZAPOST.IT

YOUREPORTER.IT

STRILL.IT

ILDISPACCIO.IT

LAMEZIAINSTRADA.IT

ECODELLOJONIO.IT

29 AGOSTO 2020

Prevenzione, oncologica, Igreco sostegno, Lilt soddisfazione per successo Calabria Road 2020

Cosenza – **Prevenzione oncologica, sensibilizzazione alla diagnosi precoce ed alla prevenzione primaria, promozione della sana alimentazione e dei corretti stili di vita. A sostegno della mission che vede in prima fila la Lega Italiana per la Lotta ai Tumori (LILT) iGreco hanno confermato anche per il 2020 la propria vicinanza ed il supporto tecnico all'evento Calabria Lilt Road promosso dalla Lilt della Provincia di Crotone, conclusosi nei giorni scorsi.**

Aringraziare gli organizzatori per la ribadita opportunità di poter mettersi a servizio di una causa così nobile ed importante è lo stesso management de iGreco per il quale questa iniziativa rappresenta sicuramente una delle più qualificanti tra le numerose che ogni anno distinguono il considerevole impegno di responsabilità sociale delle diverse aziende del Gruppo.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

COSENZAPOST.IT

YOUREPORTER.IT

STRILL.IT

ILDISPACCIO.IT

LAMEZIAINSTRADA.IT

ECODELLOJONIO.IT

29 AGOSTO 2020

Vengono ricambiati così i sentimenti di gratitudine che a sua volta la Lilt Crotone nei giorni scorsi ha destinato con una nota ufficiale trasmessa allo staff de iGreco Ospedali Riuniti complimentandosi per la competenza e professionalità dimostrate sul campo dall'infermiere Vittorio Orlando messo a disposizione dall'azienda proprio per assistere l'impresa tra sport e salute tutta al femminile, compiuta dalle tre istruttrici di fitwalking sulle strade dell'entroterra crotonese.

Per il terzo anno consecutivo, infatti, tre donne hanno percorso a piedi, per quattro giorni, al passo della camminata veloce inventata dai gemelli olimpionici Maurizio e Giorgio Damilano, 140 chilometri, la provincia di Crotone mappata on&off road. L'iniziativa, prevista per la scorsa primavera, era stata posticipata all'estate a causa dell'emergenza coronavirus.

Un periplo a piedi per tracciare il territorio provinciale, per sentieri e strade, con l'obiettivo di sostenere e diffondere nelle comunità locali e nei piccoli comuni il lavoro di prevenzione, missione che quest'anno ha acquistato ancora più valore con l'emergenza pandemica.

COSENZAPOST.IT

YOUREPORTER.IT

STRILL.IT

ILDISPACCIO.IT

LAMEZIAINSTRADA.IT

ECODELLOJONIO.IT

29 AGOSTO 2020

A causa del Covid 19, infatti, la prevenzione oncologica ha subito una battuta d'arresto. Visite, diagnosi, biopsie, in questi mesi sono diminuite del 50%. Da qui l'esigenza di intensificare la sensibilizzazione verso la popolazione.

Partito da Mesoraca, il grande viaggio per la salute, patrocinato dalla LILT nazionale e da Map Italia srl (detentrice del marchio Fitwalking l'Originale), ha toccato Castel Silano, S.Nicola dell'Alto, Torre Melissa e Crotone.

Le protagoniste sono state tutte donne. Perché la prevenzione oncologica è percentualmente donna. Le donne sono caregiver, portatrici di buoni e sani corretti stili di vita all'interno delle famiglie e della comunità e anche questa volta sono state le prime a prendere atto di una doverosa necessità: coinvolgere nelle campagne di prevenzione e nel lavoro della sezione provinciale della Lega Tumori anche i comuni ai margini del territorio.Oltre che dall'infermiere messo a disposizione da iGreco Ospedali Riuniti le speciali ambasciatrici ed intrepide fitwalker nazionali (Giuliana Spagnolo, Francesca Capelloni e Roberta Bruscoli) sono state compagnate da un coach (Giorgio Garello, trekker esperto di montagna per la testata Correre , più volte convocato dalla FIDAL come supporto alla nazionale di Trail e Ultratrail).

ILDISPACCIO.IT

29 AGOSTO 2020

La GDD FASHION WEEK 2020 è stato un mix perfetto di tradizione ed innovazione

Un piano di light design che ha valorizzato la storia ed un palco che ha contenuto al meglio le emozioni. La GDD FASHION WEEK 2020 è stato un mix perfetto di tradizione ed innovazione che, ancora una volta, ha saputo ammaliare il grande pubblico nel segno della bellezza, del fascino e dell'eleganza. La GDD FASHION WEEK è un contest che ha ribaltato le regole del gioco, trasformandosi in un progetto integrato capace di sviluppare la vocazione creativa e gestionale di ogni designer che sceglie il "salotto sotto le stelle" di Amantea per proporsi agli occhi del mondo.

Tutto è avvenuto nella massima osservazione possibile delle norme di prevenzione anti covid: sedie distanziate, obbligo dell'uso della mascherina, rilevazione della temperatura e gel igienizzante. Come se tutto ciò non bastasse, un'azienda specializzata ha sanificato per tutte le serate del trittico finale l'intero parco: un modo per garantire quella tranquillità che tutti ricercano. La presenza di Valeria Oppenheimer, alla guida della serata di gala, ha rappresentato l'ennesimo salto di qualità dell'evento. L'edizione 2020 della GDD FASHION WEEK è stato un abbraccio ideale al Bel Paese: i 20 stilisti selezionati per la fase finale del contest hanno rappresento quasi tutte le regioni italiane: Alice Fruendi (Toscana), Anna Daverio (Lombardia), Asia Porena (Lazio), Arellano Vela Estrella Brigitte (Umbria), Camilla Pane (Campania), Daniele Colasante (Campania) Nataliia Yavorska (Lazio), Francesca Vitale (Friuli Venezia Giulia), Gaia Proietti (Lazio), Giorgia Cicatello (Lazio), Giulia Sogna (Lazio), Lalla Couture (Lombardia), Laura Giusti (Lazio), Martina Salvetti (Toscana), Massimo Jr Facchini (Emilia Romagna), Michela Papaianni (Calabria), Noor El Qarra (Lombardia), Sharon Loritto (Piemonte), Silvia Pompei (Emilia Romagna), Valentina Poltronieri (Lombardia).

Protagonista assoluta è stata Valentina Poltronieri. La designer originaria di Bergamo ha conquistato una borsa in denaro di euro 2.000,00, patrocinata per la parte commerciale dall'Azienda Agricola Michele Ruggiero (Associata Consorzio POMEZ O.P. Soc. Coop. Agr.) e per quella istituzionale dal Comune di San Pietro in Amantea (Cs).

ILDISPACCIO.IT

29 AGOSTO 2020

Tre gli stilisti selezionati dal magazine "La Mia Boutique" per la realizzazione di uno speciale redazionale (intervista + shooting) che verrà poi successivamente pubblicato sullo stesso magazine: Alice Fruendi, Asia Porena e la stessa Valentina Poltronieri. Senza dimenticare gli "award" firmati Never Tee Stop e TFP Talent: il primo assegnato ancora una volta a Valentina Poltronieri, il secondo affidato ad Asia Porena. È stato Daniele Colasante, infine, a ricevere il premio "Bartolotta&Martorana", con la possibilità di vivere un'esperienza avvolgente nel backstage di una fashion week internazionale. Sono stati tre giorni intensi e straordinari che hanno avuto inizio nel ricordo di Graziano Amadori e che si è poi snodata nel verso più puro della gara, alternandosi alle exhibition di Bartolotta&Martorana, Irene Contini, Azzurra di Lorenzo, Giusy Di Bartolo, Benedetto Talarico, Antonella Cuppari, Federico Del Ristoro, Martina Bavaro, Ina Bordonaro e Amanthia Gioielli. La GDD FASHION WEEK 2020 è stata resa possibile dalla fattiva collaborazione del Comune di Amantea (Cs), del Comune di San Pietro in Amantea (Cs), del Comune di Longobardi (Cs), del Comune di Lago (Cs), dell'Ordine dei Giornalisti Consiglio regionale della Calabria, del Circolo della Stampa "Maria Rosaria Sessa" e dello Studio Legale Ilaria Lupi.

I main sponsor della kermesse: Azienda Agricola Michele Ruggiero, Turco L'Arredamento, iGreco, iGreco Ospedali Riuniti, Emmepì Shop, Industria dolciaria Fratelli Marano, Online Telefonia, Tecnoclima, Salumificio Fratelli Pulice, Lentini Pharma, Caruso Amantea, Metal System. Gli sponsor tecnici: Grand Hotel La Tonnara, Gianfranco Suriano Autoservizi, Paradiso Automotive in Calabria, SAT Società Autolinee Tirreniche, Happy Travel, Green Gate, Gianni Cortese, Amarcord, Onom, Stile Italia, Valentino, Balmain Paris, Air Music, Il Palcoscenico, Kreo Soluzioni Grafiche, La Calabrese, Alfa Viaggi, Ristorante Pizzeria Il Sombrero

GAZZETTA DEL SUD

21 AGOSTO 2020

Acri, il mezzo donato alla città da padre Fedele Bisceglia

Un pulmino per i disabili

Lo ha acquistato coi soldi dell'indennità di quando era assessore a Cosenza

Rosanna Caravetta

ACRI

Padre Fedele Bisceglia ha donato alla città di Acri un pulmino per il trasporto di bambini diversamente abili. La cerimonia di consegna è avvenuta in piazza Annunziata alla presenza del sindaco Pino Capalbo, dell'assessore al welfare Amedeo Gabriele e di molti cittadini che hanno plaudito al nobile gesto di padre Fedele.

«Io nutro un amore incondizionato per la città di Acri – ha detto padre Fedele – e so che anche questa città mi ama tanto».

La donazione Padre Fedele col sindaco Capalbo e l'assessore Gabriele

Ed ecco allora che grazie ai soldi interamente messi da parte durante il suo incarico di assessore al comune di Cosenza, «denaro che non ho mai toccato», ha detto, padre Fedele ha deciso di acquistare e donare alla comunità acrese il pulmino per il trasporto dei bimbi diversamente abili che devono recarsi a scuola, o in palestra o nei centri riabilitativi. Il pulmino ha otto posti ed è dotato di una pedana di sollevamento donata - ha ricordato padre Fedele - da Sergio Scintille. Un contributo lo ha dato anche la concessionaria Carlo Magno e il gruppo iGreco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GLOBALNPO.ORG

13 AGOSTO 2020

RESPONSABILITÀ SOCIALE PER IDENTITÀ E CULTURA NEGLI EVENTI DI QUALITÀ IL SENSO DELLA CALABRIA iGreco/DIVERSE TAPPE in PROPOSTA ESTIVA REGIONALE

Cosenza, giovedì 13 agosto 2020 – Promuovere il Senso della Calabria attraverso il sostegno convinto alla continuità dei grandi eventi storici e di qualità che riescono a mettere al centro i territori, lo spirito dei luoghi, le emozioni e la forza della terra e del terroir; a quelle manifestazioni che fanno una scelta di campo: zoomare sul patrimonio culturale e identitario, valorizzando talenti, memoria, tradizioni ed esperienze.

Resta, questa – spiega Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne dell'Azienda – la bussola dell'impegno culturale e di responsabilità sociale del Gruppo iGreco, da sempre partner principale di numerosi eventi regionali, 365 giorni l'anno.Alla base di ogni scelta manageriale – continua – vi sono convinzione e metodo: lo sviluppo eco-sostenibile, tanto dell'impresa quanto dei territori, non può che passare dalla valorizzazione dell'identità e dalla capacità di condividerla con estro, brio, visione e passione.

Dal GDD FASHION WEEK 2020, la prima Fashion Factory Made in Calabria, inaugurata lo scorso 7 agosto e in programma da martedì 25 a giovedì 27 di questo mese al parco comunale La Grotta di Amantea; passando dalla nona edizione del prestigioso Premio letterario Caccuri, previsto dal 19 al 24 settembre nel borgo medievale crotonese e che vede tra i finalisti Bianca Berlinguer, Alan Friedman, Renzo e Carlo Piano e Walter Veltroni; fino alla 24esima edizione di Moda Movie, il Festival dei talenti della moda, del cinema e delle arti, ideato e organizzato dall'associazione Creazione e Immagine ed in programma per fine settembre a Cosenza.

Sono, questi, alcuni dei grandi eventi che, anche attraverso la sensibilità ed il sostegno de iGreco, continueranno a restituire valore aggiunto alla complessiva offerta culturale custodita nella proposta estiva calabrese; eventi – conclude Tommaso Greco – che meritano di rinnovarsi proprio per l'obiettivo al quale essi ambiscono: promuovere oltre il Pollino e lo Stretto quell'ancestrale Senso della Calabria che, orgogliosi, ereditiamo da secoli di resilienza, di contaminazioni, di ritorni e di bellezza. - (Fonte iGreco – Comunicazione Strategica/Istituzionale Lenin Montesanto – Comunicazione & Lobbying)

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

IL QUOTIDIANO DEL SUD

7 AGOSTO 2020

La grande azienda che sa preservare la mano artigiana

FANNO grandi numeri, i fratelli Greco: 1.250 h di uliveti (in gran parte di proprietà), 200.000 piante e una produzione sui 18.300 ettolitri. Ma allevano varierà autoctone, Dolce di Rossano, Tondina, Ogliastra e Carolea, in parte in regime biologico certificato. Raccolgono manualmente con scuotitori meccanici e i frutti in tempi brevissimi raggiungono il frantoio aziendale a Cariati, con due linee di estrazione "a freddo". Molta cura pure nello stoccaggio, in cisterne inox con azoto, decantazione naturale, al buio a temperatura max 15° senza filtraggi. Così conservano una stupefacente mano artigiana, naturale e di territorio a un'azienda che per dimensioni è una moderna realtà al vertice dell'agroalimentare del Sud. Al top della gamma, il Dop Bio è un denso nettare dorato con verdi bagliori. Fruttato (agrumi e nocciola) regala sentori vegetali di ravanello e carciofo confermati al gusto. Ottimo, a crudo, su una vellutata di fave. In bottiglie da l. 0,5 (con un discreto salvagoccia), sui 10 euro. IGreco Fattorie Greco - Cariati (CS) tel. 0983.969441 – www.igreco.it

twitter: @gfrancomanfredi

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ECODELLOJONIO.IT

7 AGOSTO 2020

Agroalimentare, Igino Massari promuove la Calabria

Agroalimentare, la Calabria può ripartire dalla memoria e contare sul valore aggiunto delle sue materie prime, per affermarsi come proposta selezionata e di qualità. È quanto ha dichiarato il noto pasticcere internazionale Igino Massari, tra i prestigiosi ospiti della 13esima giornata delle cucine italiane (ITIC) promossa da iGreco con l'associazione ISF International Sommelier Foundation ed ospitata nei giorni scorsi a Diamante, a Palazzo Ducale Cirella.
Insieme a Massari, sono 150 gli ospiti che hanno partecipato all'evento coordinato dal giornalista enogastronomico Tommaso Caporale. Il menu in degustazione è stato preparato dagli chef dell'associazione APCC Associazione provinciale cuochi cosentini e dell'URCC Unione regionale cuochi Calabria guidata da Carmelo Fabbricatore.
L'occasione è stata anche quella di un dibattito sulla gastronomia italiana e i vini autoctoni a partire dalla presentazione della cucina di Artusi fatta dal giornalista Bruno Sganga, il punto sul settore accoglienza e ristorazione di Luigi Salsini e Gugliemo Gigliotti, la fotografia delle attività portate avanti dai produttori con gli interventi di Stefania Rota (Salumificio San Vincenzo e Presidente Consorzio Salumi Dop Calabria), Paola Granata (Presidente Confagricoltura Cosenza), Giancarlo Greco (iGreco) e Vittorio Caminiti (Gruppo Caminiti e Presidente Accademia del Bergamotto) e, infine, il ruolo della Regione Calabria con le conclusione di Antonio De Caprio, consigliere regionale e presidente della Commissione anti-ndrangheta.
Nella promozione del Made in Calabria di qualità – ha detto Giancarlo Greco – le sinergie tra realtà imprenditoriali giocano un ruolo importante. Il vino, più di tutti – ha aggiunto – può e deve veicolare un messaggio di speranza e le istituzioni trovano in questo impegno terra spianata sulla quale costruire finalmente la vera offerta Calabria.
Dal cappelletto in brodo all'uso di Romagna, preparato da Emanuele Mancuso, passando dal maccherone al ragù e fino al vitello tonnato, da Francesco Spina, Denisia Congi, Carlo Maria Molinaro. Sono, questi i piatti dedicati a Pellegrino Artusi, storico gastronomo e inventore di numerose ricette della cucina italiana tradizionale. La ciliegina sulla torta è stata rappresentata dal fico dottato cosentino con prugne dei frati, canditi al cedro e sciroppo al bergamotto, cotto al flambè dal maître dell'AMIRA Michele Giorno affiancato da Angelo Gaudio. Un connubio, quello col bergamotto, sancito dalla presenza del presidente dell'Accademia del Bergamotto Vittorio Caminiti. Tra i vari momenti della serata anche il défilé di abiti da sposa delle modelle di Missposi Italia coordinate da Alfredo Bruno ed i gioielli di Gerardo Sacco.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ILDISPACCIO.IT

24 LUGLIO 2020

Parte da Trebisacce il tasting tour, lo storytelling itinerante sui vini

"La Calabria è un'avventura". È questo il claim scelto per l'edizione 2020 del tasting tour, lo storytelling itinerante sui vini, sul terroir e sul senso della Calabria promosso nei territori da iGreco. 14 appuntamenti a partire da domenica 26 in lungo e largo tra mari ed entroterra.

Domenica 26 parte da Trebisacce e precisamente alle ore 21 da Il Mulino Country Resort. Mercoledì 29 ci si sposta a Cosenza, Città di Telesio, alle ore 19 al Winelite. Alle ore 19 di giovedì 30, il Tasting Tour farà tappa al Paco's di Rende; alle ore 20,30 di venerdì 31 al White Club Residence di Belvedere.

Le date di agosto prevedono il primo appuntamento a Montegiordano, alle ore 19 al Vado al massimo. Martedì 4 sarà possibile degustare un bicchiere di iGreco al Palazzo Ducale di Diamante, l'appuntamento è alle 20. Sarà il Cicchinella bistrot di Badolato ad accogliere il tour giovedì 6 dalle ore 20,30. Venerdì 7 ci si sposta a Scalea a La Bruca Resort.

Si continua giovedì 13 agosto all'Arcomagno Resort di San Nicola Arcella. L'iniziativa è alle 19.

Mercoledì 19, la rassegna itinerante toccherà Soverato. Il tasting tour sarà ospitato dall'agriturismo La Radice dalle ore 20,30.

A Catanzaro Lido, giovedì 20 iGreco sarà al lido Lo jonio ce l'hai dalle 20,30. Chiudono gli appuntamenti del Tasting Tour mercoledì 26 l'Étoile di Fuscaldo alle ore 21; giovedì 27, la Carneficina a Cosenza alle 19 e venerdì 4 settembre il Cacio & Pepe a Cosenza alle 19.

LACNEWS24.IT

CARIATINET.IT

CALNEWS.IT

IONIONOTIZIE.IT

ECODELLOJONIO.IT

14 LUGLIO 2020

Olio, Greco: «Nei ristoranti esigiamo l'extravergine calabrese»

Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne de iGreco: «È il prodotto simbolo della nostra regione»

«È così lungo ed importante l'elenco **delle proprietà e delle caratteristiche organolettiche e nutritive benefiche per la salute dell'olio d'oliva**, sia come condimento base della dieta mediterranea sia da bere direttamente con un cucchiaio, che in una terra di ulivi millenari come la Calabria, ai vertici europei della produzione olivicola, bisognerebbe accogliere l'ospite a tavola sempre e comunque con uno dei tanti extravergini di qualità dei nostri territori. Come elisir di lunga vita e quindi come icona autentica di una regione Covid-free per rilanciare, soprattutto in questa fase, l'appeal turistico-esperienziale della nostra terra».È quanto dichiara **Tommaso Greco, area**

marketing e relazioni esterne de iGreco, invitando residenti ed ospiti, soprattutto in questa strana estate 2020, condizionata – dichiara – sia fisicamente che spiritualmente dall'emergenza e dalla prevenzione Covid, ad esigere che nella ristorazione e nei luoghi di accoglienza e di intrattenimento, dalle trattorie ai pub, dai bar ai lidi sulle spiagge, a tavola venga **privilegiato e proposto l'extravergine calabrese**; ancora meglio – aggiunge – se in comode monodose da usare singolarmente, con facilità ed in tutte le occasioni.

«Notoriamente ricco di sostanze come antiossidanti, polifenoli e acidi grassi monoinsaturi, perfetto per insaporire carne ed insalate, l'extravergine – prosegue – diventa un condimento speciale col pesce azzurro, anch'esso da esigere e preferire nei menù di una ristorazione turistica regionale troppo spesso invece incline a spacciare perfino il salmone come prodotto fresco dei nostri mari, abbinato (e non è un caso!) ad **oli di incerta provenienza e di dubbia qualità».**

«Così come dobbiamo pretendere che nei lidi, nei bar e nelle trattorie della nostra terra si spieghi a tutti che chi beve olio d'oliva fa un gran bene a sé stesso perché introduce all'interno del suo organismo sostanze preziose. Basti solo ripetere **che bere un cucchiaio di olio d'oliva al mattino a stomaco vuoto è la mossa migliore che si possa fare per la propria salute**, perché fa bene alla digestione, al cuore, al fegato e alle ossa. Ecco, sono queste le cose dobbiamo saper spiegare, raccontare e di cui far innamorare i visitatori dei nostri territori nella consapevolezza – conclude Greco – che non c'è storytelling più efficace e forte da un punto di vista turistico e 365 giorni l'anno della narrazione dei benefici e della **qualità millenaria di quello che resta il più importante, distintivo e competitivo prodotto della Calabria».**

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ITALIATAVOLA.NET

2 LUGLIO 2020

Miglior rosato del Tirreno

La 4ª edizione del concorso ha premiato il rosato Cotidie, Calabria Igp della cantina silana. Secondo posto per il Savù, Calabria Igp di iGreco. La novità è stata la partecipazione di vini da Potenza e Salerno.

I vini premiati

Un podio prevalentemente rossoblu, quello dell'ultimo concorso sui vini rosati del Mar Tirreno, se vogliamo usare termini calcistici e mantenere un profilo cromatico. Ovvero restano "a casa", nella provincia di Cosenza i primi 2 posti della classifica della 4ª edizione del concorso, da quest'anno allargato anche alle province di Potenza e Salerno: Spiriti Ebbri di Celico (Cs) al primo e iGreco al secondo. Sul gradino più basso troviamo invece la veterana lucana Cantine del Notaio.

Con un punteggio di 90/100 è stato dunque il rosato Cotidie, Calabria Igp della cantina silana Spiriti Ebbri, da uve magliocco canino, Cabernet e Nero d'Avola prevalentemente coltivate nel territorio di Lappano (Cs), a convincere i giudici della gara svoltasi sabato 27 nella cornice del borgo di Donnici: il presidente di giuria, l'enologo brindisino Francesco Soleti, il giornalista enogastronomico Bruno Sganga e il maitre-sommelier Michele Giorno.

ITALIATAVOLA.NET

2 LUGLIO 2020

Il Cotidie aveva già avuto altri riconoscimenti nelle passate edizioni e si riafferma anche quest'anno grazie ad una serie di elementi che lo rendono al tempo stesso complesso e amabile, dalle note raffinate e ricercate. Un rosato affascinante, dalle molteplici sfumature, dal carattere autorevole e poi morbido e avvolgente, fresco, che lascia il segno.

Il brindisi della giuria

Al secondo posto il Savù, Calabria Igp di iGreco, da uve Gaglioppo, cantina di Cariati che si riconferma tra i primi 3 classificati ormai dalla prima edizione. Infine la new entry, Il Rogito delle Cantine del Notaio di Rionero in Vulture, da uve aglianico del Vulture, primo rosato della provincia di Potenza.

La giuria e l'organizzazione del concorso diretto dal giornalista Tommaso Caporale, svoltosi all'interno dell'Auditorium delle Vigne di Donnici, frazione di Cosenza fortemente vocata alla vitivinicoltura, ha poi assegnato altri riconoscimenti importanti a rosati che hanno ottenuto oltre i 70/100 di punteggio, tra cui il premio Maglia rosa per il miglior equilibrio vista-olfattivo alle Cantine Spadafora di Mangone(CS) con il loro ultimo nato l'Arsura, Terre di Cosenza Dop da uve magliocco dolce; menzione speciale della giura alla Vinicola Manna di Cosenza con il loro Lumsìa; il premio territorio è toccato al rosato di Farneto del Principe di Altomonte(CS).

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ITALIATAVOLA.NET

2 LUGLIO 2020

Con 73 punti troviamo l'Appianum rosato sempre di Spiriti Ebbri. Altre menzioni sono andate alle cantine Rocca Brettia (Premio innovazione), Elisium (Menzione ISF), Stragolia (Menzione pubblico), Paese (Menzione tecnica), Cerza Serra (Menzione tecnica), Celimarro e Terre di Balbia (Menzione Presidente di Giuria), Mirabelli (Menzione stampa). Alla cerimonia di premiazione dell'evento patrocinato dalla Regione Calabria e dall'Amministrazione comunale di Cosenza, assessorato al Marketing territoriale, hanno preso parte il presidente del Movimento Turismo del vino della Calabria, Pierluigi Aceti e il sindaco di Cosenza, Mario Occhiuto con cui si è brindato alla Notte romantica dei Borghi più belli d'Italia che quest'anno a Donnici si è colorata di rosa.

GAZZETTA DEL SUD

1 LUGLIO 2020

INSERZIONE

La sboccatura,
il gran cuvèe millesimato.
Ogni anno, un'esperienza
identitaria unica.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

GAZZETTA DEL SUD

20 GIUGNO 2020

PRIMA PAGINA

Lamezia

Il gruppo IGreco dona trattori a don Panizza

Pag. 15

Tommaso Greco e don Panizza

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

GAZZETTA DEL SUD

20 GIUGNO 2020

Il Gruppo IGreco dona a don Giacomo Panizza e alla sua cooperativa dei mezzi agricoli dopo il furto subito a febbraio

Il sostegno degli imprenditori al prete coraggio di Lamezia

La consegna al sacerdote Don Giacomo Panizza mentre riceve i mezzi

Il fondatore dell'azienda fu ucciso nel 2001 in Sila Il ricordo del nipote

Arcangelo Badolati

COSENZA

Tommaso Greco, 20 anni, porta il nome del nonno, assassinato a colpi di lupara sulla Superstrada 107 in Sila. All'imprenditore agricolo spararono all'imbrunire, mentre dall'Altopiano stava rientrando a casa, a Cariati. Tommaso Greco senior pagava con la vita il prezzo di non aver voluto abbassare la testa di fronte alla 'ndrangheta, inserendosi nelle trattative per l'acquisto di fondi rustici senza chiedere il "permesso" ai boss. Lui si sentiva un imprenditore non uno "schiavo". Correva il 2001 e suo nipote aveva solo un anno di vita. L'omicidio è rimasto impunito. Diciannove anni dopo, però, è stato suo nipote, Tommaso junior, a consegnare il tagliaerba restaurato ch'era stato del nonno alla Comunità "progetto Sud" di Lamezia ed a don Giacomo Panizza che la guida. Un gesto concreto e pure simbolico accompagnato dalla donazione alla comunità anche di un trattore nuovo. Una scelta fatta dall'intero Gruppo IGreco dopo aver appreso che don Panizza ed i suoi ragazzi della cooperativa "Le Agricole" avevano subito l'ennesimo furto di attrezzi e mezzi. È stato Giancarlo Greco, giunto nel Lametino insieme con la sorella Filomena e il nipote, a spiegarlo:

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

GAZZETTA DEL SUD

20 GIUGNO 2020

«Quando ho appreso dai TG regionali di questo gesto vile subito dalla Comunità Progetto Sud e da Don Giacomo, - dice l'imprenditore - che ringrazio per quello che fa, non sono riuscito a non indignarmi e immediatamente li ho contattati, perché ho sentito il dovere di dare un segnale nella giusta direzione, quello della speranza, per questa nostra Calabria». Emozionato e soddisfatto don Giacomo Panizza, che da anni combatte la subcultura e la violenza mafiose. «Si riparte da gesti come questi, che sono la chiave di volta sociale per la lotta alla ndrangheta, dove lo Stato fa la sua parte, ma anche i cittadini e le cittadine» ha affermato il sacerdote. «Quando accanto al voler lavorare e lavorare bene c'è la coscienza umana, sociale e politica si può uscire anche dai tempi più bui, come in questo del Covid. Si esce dalle crisi con lo scambio ma anche con il dono. Con il fare impresa non per mero profitto ma perché il territorio ne abbia beneficio e possa crescere. Fare le cose per dono consente alle società e alle comunità di ripartire. Abbiamo ricevuto tanta solidarietà e gesti di vicinanza e oggi arriva questo gesto di consegna di un trattorino nuovo e di un tagliaerba da parte del Gruppo I Greco a cui va il nostro grazie. Anche questo, oggi, ci aiuta a ripartire». Commenta il giovane Tommaso Greco: «Abbiamo il dovere di non avere paura e di impegnarci e sostenere quanti si battono contro lo strapotere delle cosche».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GAZZETTA DEL SUD

20 GIUGNO 2020

La coraggiosa testimonianza del ventenne Tommaso Greco nipote dell'omonimo imprenditore ucciso in Sila nel 2001

«Impuniti gli assassini di mio nonno»

Le indagini vennero archiviate. Sull'altopiano l'ombra sinistra delle cosche crotonesi

Arcangelo Badolati

COSENZA

La Sila insanguinata: Per lunghi anni le cosche crotonesi hanno dettato legge nell'altopiano ritenendolo un loro dominio. Lo spaccio delle sostanze stupefacenti, le espropriazioni private, l'imposizione del "pizzo", l'allestimento di nascondigli per i latitanti, l'utilizzo dei boschi come "cimiteri" destinati ad ospitare le vittime della lupara bianca hanno rappresentato la traccia della nefasta presenza della 'ndrangheta. Alle organizzazioni criminali cosentine è stato di fatto sempre impedito di mettere il naso nelle questioni più delicate. L'ultimo a confermarlo – ignaro di essere intercettato – era stato il capocrimine di Cutro, Nicolino Grande Aracri, ascoltato dai carabinieri mentre decideva chi dovesse assumere la "reggenza" della 'ndrina di San Giovanni in Fiore. Tra le montagne sono stati consumati agguati feroci, in gran parte rimasti senza colpevoli. Tra i crimini che più hanno scosso l'opinione pubblica vi fu quello dell'imprenditore Tommaso Greco, assassinato a colpi di lupara perché, senza render conto ai maggiorenti dei clan e, soprattutto, mettendo in discussione interessi di persone legate alla criminalità organizzata crotonese, decise di fare alcuni investimenti in ambito fondiario.

Diciannove anni dopo la sua tragica morte è il nipote omonimo, Tommaso, appena ventenne, a chiedere con coraggio giustizia.

«Io mi auguro che vengano riconosciuti e assicurati alla giustizia i mandanti e gli esecutori dell'omicidio di mio nonno. Un omicidio rimasto purtroppo impunito. Ho pensato, a volte, di andare via dalla Calabria però poi ho deciso di studiare nella nostra università e di restare qui. Lo devo a mio nonno di cui porto con or-

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

GAZZETTA DEL SUD

20 GIUGNO 2020

L'imprenditore ammazzato
Tommaso Greco

goglio il nome. A lui dedico ogni passo della mia vita, ogni esame superato, tutti i piccoli traguardi raggiunti.»

È stato questo ragazzo con il viso da bambino e il cuore d'un vecchio guerriero a consegnare a don Giacomo Panizza, prete anti'ndrangheta di Lamezia Terme, il tagliaerbe che il nonno usava prima di essere ammazzato. L'ha fatto restaurare e l'ha portato personalmente al sacerdote che con la sua cooperativa agricola aveva subito il furto di alcuni mezzi ne febbraio scorso. «Il senso della donazione è di tipo culturale e d'impegno civile» spiega il giovane Greco. «Nasce tutto dal furto compiuto contro la comunità di don Panizza. Ci siamo attivati contattandolo e offrendogli sostegno in modo fattivo rispetto all'atto vile subito. Noi siamo vittime della mafia e sappiamo quello che significa. Mio nonno per non sottostare ai diktat degli 'ndranghetisti ha pagato con la vita. Perciò ho voluto, insieme con i miei zii Giancarlo e Filomena, essere vicino a chi lotta ogni giorno contro le mafie ed i soprusi. Abbiamo voluto consegnare due mezzi agricoli: uno è un motocoltivatore e, l'altro, la falciatrice che mio nonno Tommaso acquistò quando prese quel terreno in Sila che probabilmente lo portò alla morte. La falciatrice l'abbiamo fatta restaurare dall'azienda De Masi che non ha voluto un centesimo. Abbiamo voluto dare questo mezzo per dare un segnale ancora più forte a questi criminali».

La storia di Tommaso Greco senior è quella di un uomo che non aveva piegato la testa alle prepotenze dei "signori" della montagna, abituati a gestire le vendite dei terreni agricoli, a controllare le transumanze dei bovini, a condizionare il mercato del legname. L'imprenditore venne assassinato sulla superstrada 107 che collega Camigliatello a Lorica, nel maggio del 2001. Greco, che rientrava a Cariati dopo aver trascorso il pomeriggio nei terreni di cui era proprietario nella zona del lago Cecita, venne massacrato con diverse scariche di pallettoni esplose da un fucile calibro 12. La vittima era alla guida di un fuoristrada Mitsubishi quando da una berlina un killer senza volto cominciò a far fuoco. Il piombo rovente sbriciolò il lunotto posteriore del mezzo condotto dal sessantasettenne. Greco, bloccò il fuoristrada e si diede alla fuga a piedi, forse cercando scampo tra i boschi. Il sicario lo inseguì finendolo con una serie di colpi sparati a distanza ravvicinata sia al torace che in faccia. Il cadavere, semisfigurato, rimase riverso sull'asfalto della superstrada silana-crotonese. La dinamica dell'agguato lasciò subito pensare a una tipica esecuzione di stampo mafioso. L'evoluzione delle indagini dimostrò che Tommaso Greco aveva dato fastidio – con la sua intransigenza – a uomini legati alle cosche che coltivavano tra le balze e i contrafforti silani lucrosi interessi privati. La sua morte doveva, evidentemente, servire a tutti da monito. Dopo anni d'indagini, l'inchiesta venne poi archiviata nel 2008. Oggi i figli dell'imprenditore guidano un'azienda che produce vini e olii esportati in tutto il mondo.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

DIRE.IT

19 GIUGNO 2020

Giornale radio sociale, edizione del 19 giugno 2020

GIORNALE
RADIO SOCIALE

SOCIETA' – Dal furto alla solidarietà. È successo alla Comunità Progetto Sud di Lamezia che si occupa di rivalutare terreni sequestrati alla mafia e che lo scorso febbraio aveva subito un furto di macchinari agricoli. Adesso due imprenditori calabresi del Gruppo IGreco hanno donato alla comunità un trattore e un tagliaerba. A loro il ringraziamento di Don Giacomo Panizza che ha dichiarato: "Questa nostra Calabria potrà crescere davvero se insieme a strumenti di lavoro ci mettiamo anche scelte di solidarietà".

DESTINAZIONE BENESSERE

18 GIUGNO 2020

INSERZIONE

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

Dalla Calabria: Olio e Vino 100% Made in Italy

Intervista di Bruno Russo

Dott.ssa Filomena Greco, *responsabile marketing e comunicazione dell'azienda produttrice di olio extravergine d'oliva e vini, IGreco - Il Senso della Calabria.*

Terra. Storia. Passione. Futuro. Eredi della cultura millenaria dell'Ulivo e degli Enotri, tramandano Il Senso della Calabria e la cultura dell'olio extravergine e vini di qualità.

Dottoressa Greco, quanto l'olio è importante per la nostra alimentazione?

La presenza di omega 3 e omega 6 rende l'extravergine simile al latte materno. I benefici derivano, in particolare, dalla presenza di polifenoli e tocoferoli, sostanze dall'elevato potere antiossidante che insieme contribuiscono a prevenire malattie vascolari e tumori. Svolge un'azione antinfiammatoria e antibatterica. È una fonte naturale di vitamina E, considerata la vitamina della bellezza: previene l'invecchiamento. L'ideale è assumerne 3 cucchiai al giorno, meglio se a crudo.

Qual è la differenza tra la spremitura a caldo e a freddo, e quale dei due metodi si addice meglio alla nostra tavola?

Il frantoio a freddo agisce a temperature non superiori al 27°C. Ciò garantisce la migliore qualità dell'olio estratto. Alzando la temperatura si perdono, tra le altre cose, nota fruttata e vegetale. Quella a freddo: lascia inalterate le caratteristiche salutari dell'extravergine.

Che caratteristiche ha l'olio della Calabria?

La Calabria è la seconda regione in Italia per produzione e terreni olivetati, con 20 milioni di piante distribuite sul territorio di tutte e cinque le province. Gli esemplari secolari di ulivo, sono dei veri e propri monumenti, testimoni di una cultura millenaria che fa di questa pianta e dei suoi frutti la leva strategica dell'economia locale. Il patrimonio olivicolo calabrese può contare su di un vasto germoplasma, frutto della differenziazione, nel tempo, di almeno 33 cultivar di olivo differenti che risentono del clima e del contesto in cui vengono prodotte. Ogni cultivar ha delle caratteristiche organolettiche diverse tra loro. Nell'extravergine di oliva IGreco BIO D.O.P. la cultivar Dolce di Rossano regala sensazioni uniche di gusto che si adattano a qualsiasi pietanza. Nel Biologico si trovano in un mix perfetto di Dolce di Rossano, Coratina e Frantoio. Il risultato è un evo dal fruttato leggero con sensazione lieve di amaro piccanti che ricorda le onde che s'infrangono, lievi, sulla costa e lambiscono le verdi colline, appendici delle maestose montagne silane.

Quale è la differenza che ne contraddistingue il valore?

Anche se il colore non è rilevante per qualità dell'olio, il colore verde con sfumature dorate ed il sapore fruttato, tendente al dolce, sono elementi comuni a tutti gli oli calabresi, dalle proprietà organolettiche speciali, a partire dalla ricchezza di acidi grassi monoinsaturi e dalle capacità benefiche grazie alla presenza di sostanze antiossidanti (fenoli e tocoferoli). Il sapore dell'extravergine può variare molto a seconda delle varietà di olive da cui è prodotto, luogo di produzione, grado di maturazione, modalità di raccolta del frutto. È il caso del 100% Italiano. Nel segno della tradizione, questo evo leggero riassume la memoria e lo spirito del terroir e dell'oro verde calabrese ed esprime note gustative ed olfattive uniche e preziose.

L'importanza dell'olio di qualità è oramai acclarata così come l'utilizzo della giusta quantità nelle varie pietanze e nell'arco della giornata ed è per questo che le nostre monodosi di extravergine di oliva sono considerate da molti e soprattutto dalle mamme importantissime nella dieta quotidiana.

Quale è l'importanza di un prodotto DOP oppure Bio?

Da sempre legati alla promozione de Il Senso della Calabria, della valorizzazione dei territori consideriamo il marchio DOP Denominazione di Origine Protetta, veicolo, strumento e declinazione per i turismi di qualità. Le caratteristiche dell'evo che porta questo marchio possono amplificare e raccontare luoghi, storie, paesaggi, culture. Come IGreco fanno con Dop Bruzio Colline Joniche Presilane, che parla di colline accarezzate dalla brezza marina. L'attenzione all'ambiente e alla sostenibilità fa parte della mission de IGreco. L'impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la materia organica e l'aria; il mantenimento di un alto livello di biodiversità è il percorso che continuiamo a preferire nella produzione del nostro Biologico.

Parliamo un pò di vino: Rosso, Bianco o Rosé qual è il consiglio per abbinarli al piatto giusto?

Sfatiamo alcuni tabù: mai rosso con il pesce o mai bianchi con la carne. La bussola da seguire è quella dell'esaltazione delle pietanze e dei sapori.

È vero che il vino può avere numerosi benefici per la salute?

Assunto con moderazione è un toccasana per il sistema cardiovascolare e cerebrovascolare: i bevitori moderati di vino rispetto agli astemi e ai forti bevitori, vivono di più.

Quali sono i principali motivi per consumarlo?

Un bicchiere ogni tanto non fa ingrassare; ma soprattutto facilita la convivialità.

La vostra produzione è totalmente Made in Italy, nata con il sole e la terra della Calabria, questo requisito che forza e che qualità dà ai vostri prodotti (vini e olii)?

Il Senso della Calabria è il claim che sintetizza la nostra esperienza familiare ed aziendale: riuscire a fare della nostra terra un'emozione da condividere in un calice o in un cucchiaino di EVO.

Quale è la via d'uscita per la Calabria?

Il turismo enogastronomico e la riappropriazione della propria storia e della propria identità. La capacità di fare politica a tavola, privilegiando la qualità delle nostre produzioni autentiche e d'eccellenza.

Terra. Storia. Passione. Futuro.

IGreco
Il senso della Calabria

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CALABRIAECONOMIA.IT

13 MAGGIO 2020

LA RIPRESA PARTE DAL TURISMO DI PROSSIMITÀ, ECO-SOSTENIBILE, ACCESSIBILE ED ALL'ARIA APERTA

Se, da una parte, usando le parole del Ministro **Dario Franceschini**, quella che sta vivendo e si appresta a vivere il turismo post-Covid è e sarà una stra-crisi, dall'altra le regioni meridionali possono e debbono puntare senza più alcuna esitazione sul turismo di prossimità, eco-sostenibile, accessibile ed all'aria aperta. La Calabria ha più di una chance da giocare in questa sfida epocale. Quella che abbiamo di fronte, infatti, non è soltanto un'uscita di sicurezza dall'emergenza.

È certamente una tendenza oggi imposta dal rischio **pandemia** che però può diventare, con una diversa consapevolezza pubblico-privata, un punto di non ritorno per costruire e consolidare una proposta turistica interna ed esterna, destagionalizzata, distintiva e competitiva. In questa prospettiva, la leva del cosiddetto nuovo eno-turismo diventa addirittura salvifica per i terroir della terra che fu degli Enotri.

È quanto dichiara Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne de iGreco che nel condividere la drammaticità dello stop imposto a tutto il sistema economico dall'emergenza Coronavirus con ricadute pesantissime sul settore della ristorazione e dell'accoglienza (horeca) e quindi del turismo, coglie anzi tutto l'occasione per esprimere vicinanza ed ottimismo a tutta la rete imprenditoriale che ha investito risorse importanti in Calabria, continuando a credere nelle straordinarie opportunità di questa terra e con sacrifici oggettivamente superiori alle aziende di altre regioni.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CALABRIAECONOMIA.IT

13 MAGGIO 2020

Al mondo delle imprese ed a quelle del turismo in particolare – continua – servono però aiuti veloci, concreti, chiari e diretti per rendersi protagonisti adesso di quel turismo della ripartenza che, come da più parti si sta sostenendo in questo momento, è integrato col territorio, con i ristoranti e con le strutture di accoglienza, con i beni di culturali e le produzioni gastronomiche locali; è rispettoso dell'ambiente e consente esperienze per pochi o piccoli gruppi della durata di mezza giornata, di una giornata o di un weekend; si può praticare anche all'aperto, con le visite in vigna che accompagnano quelle in cantina.

I dati del **Rapporto sul Turismo Enogastronomico italiano** 2020 confermano che il vino e prodotti di qualità certificata (Dop, Doc e Docg), già prima dell'emergenza Covid fondamentali per il turismo enogastronomico a livello internazionale, sono uno dei driver della domanda di turismo con una crescita tripla rispetto ai settori turistici tradizionali. Con la differenza non da poco – aggiunge – che se in tempi normali la wine experience si viveva prevalentemente in cantina, ora in tempo di Covid-19 sarà sempre di più anche un vigna, dove ci sono naturalmente gli spazi per il distanziamento interpersonale.

Ecco perché – conclude **Tommaso Greco**, invitando la Calabria a dimostrare coraggio e laboriosità – quella collegata all'eno-turismo può diventare non soltanto un'attività economica strategica per contrastare il drastico calo nella vendita e nella distribuzione ma una nuova frontiera culturale, diffusa ed integrata dell'accoglienza, dal mare all'entroterra, dalle vigne ai centri storici per una regione che non può non trarre benefici naturali e spontanei dalle nuove tendenze open air, come ad esempio vendemmia didattica, picnic tra i filari e degustazioni all'aperto.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ILFATTODICALABRIA.IT

GIORNALELORA.IT

LANUOVACALABRIA.IT

CARIATINET.IT

ECODELLOJONIO.IT

12 MAGGIO 2020

"La Calabria può ripartire dall'enoturismo"

Tommaso Greco:" Servono aiuti e ottimismo. E' necessario trasformare la crisi in occasione strategica"

Se, da una parte, usando le parole del Ministro Dario Franceschini, quella che sta vivendo e si appresta a vivere il turismo post-Covid è e sarà una stra-crisi, dall'altra le regioni meridionali possono e debbono puntare senza più alcuna esitazione sul turismo di prossimità, eco-sostenibile, accessibile ed all'aria aperta. La Calabria ha più di una chance da giocare in questa sfida epocale. Quella che abbiamo di fronte, infatti, non è soltanto un'uscita di sicurezza dall'emergenza. È certamente una tendenza oggi imposta dal rischio pandemia che però può diventare, con una diversa consapevolezza pubblico-privata, un punto di non ritorno per costruire e consolidare una proposta turistica interna ed esterna, destagionalizzata, distintiva e competitiva.

In questa prospettiva, la leva del cosiddetto nuovo eno-turismo diventa addirittura salvifica per i terroir della terra che fu degli Enotri.È quanto dichiara Tommaso Greco, area marketing e relazioni esterne de iGreco che nel condividere la drammaticità dello stop imposto a tutto il sistema economico dall'emergenza Coronavirus con ricadute pesantissime sul settore della ristorazione e dell'accoglienza (horeca) e quindi del turismo, coglie anzi tutto l'occasione per esprimere vicinanza ed ottimismo a tutta la rete imprenditoriale che ha investito risorse importanti in Calabria, continuando a credere nelle straordinarie opportunità di questa terra e con sacrifici oggettivamente superiori alle aziende di altre regioni.Al mondo delle imprese ed a quelle del turismo in particolare – continua – servono però aiuti veloci, concreti, chiari e diretti per rendersi protagonisti adesso di quel turismo della ripartenza che, come da più parti si sta sostenendo in questo momento, è integrato col territorio, con i ristoranti e con le strutture di accoglienza, con i beni di culturali e le produzioni gastronomiche locali; è rispettoso dell'ambiente e consente esperienze per pochi o piccoli gruppi della durata di mezza giornata, di una giornata o di un weekend; si può praticare anche all'aperto, con le visite in vigna che accompagnano quelle in cantina.I dati del Rapporto sul Turismo Enogastronomico italiano 2020 confermano che il vino e prodotti di qualità certificata (Dop, Doc e Docg), già prima dell'emergenza Covid fondamentali per il turismo enogastronomico a livello internazionale, sono uno dei driver della domanda di turismo con una crescita tripla rispetto ai settori turistici tradizionali.

Con la differenza non da poco – aggiunge – che se in tempi normali la wine experience si viveva prevalentemente in cantina, ora in tempo di Covid-19 sarà sempre di più anche un vigna, dove ci sono naturalmente gli spazi per il distanziamento interpersonale.Ecco perché – conclude Tommaso Greco, invitando la Calabria a dimostrare coraggio e laboriosità – quella collegata all'eno-turismo può diventare non soltanto un'attività economica strategica per contrastare il drastico calo nella vendita e nella distribuzione ma una nuova frontiera culturale, diffusa ed integrata dell'accoglienza, dal mare all'entroterra, dalle vigne ai centri storici per una regione che non può non trarre benefici naturali e spontanei dalle nuove tendenze open air, come ad esempio vendemmia didattica, picnic tra i filari e degustazioni all'aperto.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

LANUOVACALABRIA.IT

8 MAGGIO 2020

Wine not, il tour enogastronomico domestico realizzato in quarantena dallo chef Ariha Hotel di Rende del Gruppo iGreco

Olio extra vergine d'oliva, pane, peperoncino, spezie, ingredienti di stagione, la semplicità è un piatto che dà soddisfazioni al gusto e all'olfatto e quasi sempre è a portata di dispensa. Provare per credere con WINE NOT, lo speciale tour enogastronomico domestico continua a suggerire piatti semplici, identitari e di classe da preparare a casa. Per chi si fosse perso i primi tre appuntamenti, niente panico, è tutto sui social.

Allenarsi a riacquistare il senso di quella convivialità che ci è tanto mancata in questi mesi di emergenza chiusi in casa. Resta, questo, anche e soprattutto a pochi giorni dall'avvio della cosiddetta fase 2, l'obiettivo dell'originale educational realizzato in quarantena, tra le mura di casa, dallo chef Ariha Hotel di Rende del Gruppo iGreco.

Cinque clip di proposte e suggestioni, di facile preparazione, illustrati in ambiente familiare ed accompagnati dai vini iGreco raccontati dal Sommelier Tommaso Caporale.

Dopo l'aperitivo basato sugli ingredienti semplicissimi come il pane, l'origano ed il peperoncino; l'antipasto con l'uovo alla contadina con peperoni, cipolla e alloro; e le tagliatelle integrali, fave, pancetta e finocchietto, il nuovo piatto preparato da casa dallo chef Natale Belmonte e dai prossimi giorni sulle pagine social del Gruppo iGreco sarà la tagliata di suino nero con cipolla rossa di Tropea e melagrana. Sarà abbinato al Masino, vino ricco e profondo dal colore rosso rubino intenso, 100% nero di Calabria. Si chiude con i biscotti della nonna al vino e alle mandorle abbinati al Gran Cuvée millesimato bianco, dal colore giallo limpido, al sapore fresco, morbido con una piacevole dolcezza risaltata dalle briose bollicine.

ECODELLOJONIO.IT

1 MAGGIO 2020

Parte Wine Not, tour enogastronomico sui social in 5 tappe promosso da Ariha Hotel e iGreco

Viaggio domestico tra le emozioni e le esperienze autentiche dei prodotti di stagione della nostra terra. Wine not - Riappropriarsi del senso della convivialità in vista dell'annunciata ed imminente Fase 2 e, quindi, dell'allentamento progressivo delle limitazioni sopportate negli ultimi due mesi per contenere la diffusione della pandemia. È, questo, l'obiettivo di WINE NOT, lo speciale tour enogastronomico e domestico tra le emozioni e le esperienze autentiche dei prodotti di stagione della nostra terra, da preparare nelle proprie cucine, restando quindi ancora un altro po' a casa. – L'iniziativa, promossa da Ariha Hotel e iGreco è partita ieri (giovedì 30 aprile) e proseguirà in 5 tappe su tutti i profili social del Gruppo iGreco. Ed a condividere in brevi clip sui social come mettere insieme ciò che vien fuori frugando nelle proprie dispense al termine di questi due mesi di emergenza è, da anch'egli da casa, Natale Belmonte, Chef dell'Ariha Hotel di Rende del Gruppo iGreco. Dall'aperitivo al dessert, sono 5 le proposte e suggestioni culinarie, di facile preparazione, che saranno accompagnate dai vini iGreco, raccontati dal Sommelier Tommaso Caporale.

Iniziando con pane origano e peperoncino abbinato al Savù, rosato prodotto da uve 100% Gaglioppo che si presenta all'olfatto con aromi di rosa e fragolina e melograno. Seguito dall'antipasto con uovo alla contadina con peperoni cipolla e alloro abbinato al Filù, Greco Bianco Igp Calabria, dalle note di agrumi ed una spiccata percezione di pompelmo. La proposta di primo piatto da preparare a casa sono le tagliatelle integrali, fave, pancetta e finocchietto abbinato al rosso Catà, anch'esso prodotto con uve 100% Gaglioppo, dal sapore equilibrato con tannini morbidi rotondo e persistente. Come secondo ci si può cimentare con una tagliata di suino nero con cipolla rossa di Tropea e melagrana abbinato al Masino, vino ricco e profondo dal colore rosso rubino intenso, 100% nero di Calabria. Chiudendo con biscotti della nonna al vino e alle mandorle abbinati al Gran Cuvée millesimato bianco.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

GAZZETTA DEL SUD

9 – 14 – 18 – 23 - 28 APRILE 2020

INSERZIONE

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

GAZZETTA DEL SUD

11 APRILE 2020

INSERZIONE

Il PIL non comprende la bellezza
della nostra poesia o la solidità
dei valori familiari. (..)
Misura tutto, eccetto ciò che rende
la vita veramente degna
di essere vissuta.

(B. Kennedy)

BUONA PASQUA

A TUTTE LE FAMIGLIE ITALIANE.

Madonna della Catena

Cosenza

La Madonnina

iGreco
OSPEDALI RIUNITI
il senso della Salute

iGreco
il senso della Calabria

ariha

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

QUOTIDIANO DEL SUD

28 MARZO 2020

SOLIDARIETA' Al Pronto soccorso dello spoke da iGreco

Donato un ventilatore polmonare all'azienda sanitaria

di GIUSEPPE SAVOIA

LA SOLIDARIETA' e le donazioni la fanno da padrone in città in questo particolare e drammatico momento che l'intero Paese sta attraversando. Un ventilatore è stato donato a Corigliano-Rossano nelle ultime ore. «In questo momento di grave emergenza nazionale e regionale non c'è spazio alcuno per la autoreferenzialità. Tuttavia che sia stata la stessa Asp a comunicare la notizia ed a ringraziarci per l'iniziativa di solidarietà e responsabilità aziendale ci inorgoglisce non poco». È quanto dichiara il Gruppo iGreco esprimendo compiacimento e sentimento di sincera gratitudine per le parole nette, severe e senza metafore usate dal commissario straordinario dell'Asp di Cosenza Giuseppe Zuccatelli rispetto alla donazione, da parte dell'Azienda, del ventilatore polmonare, altamente performante a beneficio del Pronto Soccorso dell'Ospedale Spoke della Città Corigliano-Rossano.

Un ventilatore

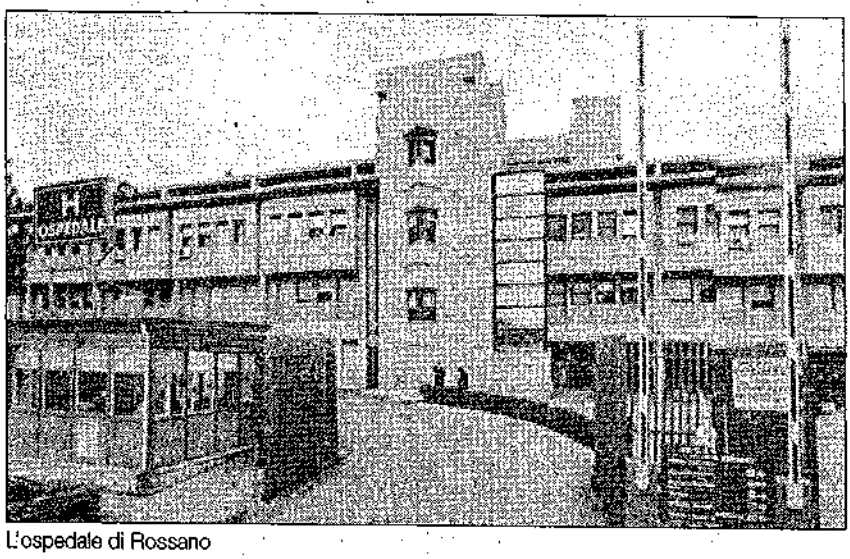
«Viviamo tutti - sottolinea il Gruppo - un momento che definire drammatico sembra solo esercizio di vuota retorica. Neanche ci rendiamo conto fino in fondo di quello che sta ac-

La gratitudine

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

QUOTIDIANO DEL SUD

28 MARZO 2020



L'ospedale di Rossano

La gratitudine espressa dal commissario Zuccatelli

ci rendiamo conto fino in fondo di quello che sta accadendo: lo stravolgimento epocale delle vite e delle abitudini e con la grande paura dentro tutte le case, dentro il sonno di ogni cittadino. Soltanto superata questa emergenza saremo in grado tutti di capire fino in fondo l'importanza di poter contare su di un sistema sanitario regionale con al comando solo e soltanto razionalità scientifica, medica, manageriale.

Verrà - continuano - il tempo dell'analisi di tutti i danni causati dalle infinite clientele della politica all'interno delle corsie dei nostri ospedali. Oggi è il momento della coesione, della fratellanza, dell'aiuto. E con questo stesso spirito, una volta consegnato il ventilatore allo Spoke di Corigliano-Rossano, il nostro impegno di solidarietà e responsabilità proseguirà nei confronti dell'Asp di Cosenza. Come è noto, abbiamo già offerto 120 posti letto così da alleggerire l'Ospedale Annunziata di Cosenza e altri presidi per le cosiddette gestioni ordinarie. Abbiamo allo studio altri interventi mirati e concreti ad esclusivo beneficio dei pazienti e dei cittadini della provincia di Cosenza. La missione che ci anima resta una e trasparente: contribuire a vincere insieme questa guerra senza confini contro un nemico che - aggiungono - non conosciamo e che attenta le nostre famiglie. Ed in questa sfida saremo sempre più a fianco del sistema sanitario regionale»

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CARIATINET.IT

27 MARZO 2020

COVID-19, VENTILATORE DONATO A CORIGLIANO-ROSSANO

IGRECO: ORGOGLIOSI PER PAROLE COMMISSARIO ASP

VICINANZA E SOLIDARIETÀ A TUTTO IL PERSONALE MEDICO

Cosenza, venerdì 27 marzo 2020 – In questo momento di grave emergenza nazionale e regionale non c'è spazio alcuno per la autoreferenzialità. Tuttavia che sia stata la stessa Asp a comunicare la notizia ed a ringraziarci per l'iniziativa di solidarietà e responsabilità aziendale ci inorgoglisce non poco.

È quanto dichiara il Gruppo iGreco esprimendo compiacimento e sentimento di sincera gratitudine per le parole nette, severe e senza metafore usate dal commissario straordinario dell'Asp di Cosenza Giuseppe Zuccatelli rispetto alla donazione, da parte dell'Azienda, del ventilatore polmonare, altamente performante a beneficio del Pronto Soccorso dell'Ospedale Spoke della Città Corigliano-Rossano.

Viviamo tutti – sottolinea il Gruppo – un momento che definire drammatico sembra solo esercizio di vuota retorica. Neanche ci rendiamo conto fino in fondo di quello che sta accadendo: lo stravolgimento epocale delle vite e delle abitudini e con la grande paura dentro tutte le case, dentro il sonno di ogni cittadino. Soltanto superata questa emergenza saremo in grado tutti di capire fino in fondo l'importanza di poter contare su di un sistema sanitario regionale con al comando solo e soltanto razionalità scientifica, medica, manageriale.

Verrà – continuano – il tempo dell'analisi di tutti i danni causati dalle infinite clientele della politica all'interno delle corsie dei nostri ospedali. Oggi è il momento della coesione, della fratellanza, dell'aiuto. E con questo stesso spirito, una volta consegnato il ventilatore allo Spoke di Corigliano-Rossano, il nostro impegno di solidarietà e responsabilità proseguirà – aggiungono – nei confronti dell'Asp di Cosenza. Come è noto, abbiamo già offerto 120 posti letto così da alleggerire l'Ospedale Annunziata di Cosenza e altri presidi per le cosiddette gestioni ordinarie. Abbiamo allo studio altri interventi mirati e concreti ad esclusivo beneficio dei pazienti e dei cittadini della provincia di Cosenza.

La missione che ci anima resta una e trasparente: contribuire a vincere insieme questa guerra senza confini contro un nemico che non conosciamo e che attenta le nostre famiglie. Ed in questa sfida saremo sempre più a fianco del sistema sanitario regionale.

Sicuramente – scandisce il Gruppo – non è, questo, il momento delle polemiche e delle divisioni. E, se non fossimo in una fase di gravissima emergenza e di preoccupazione generale e condivisa, avremmo reagito così come abbiamo sempre fatto con un solletico e con un sorriso rispetto alle solite e reiterate contumelie, penose e diffamanti che ancora una volta sono state usate attraverso sigle virtuali dai soliti e già identificati soggetti scriteriati e pregiudicati, privi di qualsiasi etica ed autorevolezza sociale.

Nel sottolineare quindi che la drammaticità del momento insieme alla necessità di evitare qualsiasi forma di disinformazione e di odio sociale impongono altre reazioni e ribadendo incoraggiamento e sostegno a quanti, in tutte strutture sanitarie del Paese, pubbliche e private, stanno dimostrando abnegazione, civismo, professionalità e tanta tanta umanità nel contribuire a far uscire l'Italia da questo incubo., il Gruppo iGreco informa di aver già dato mandato ai propri legali di procedere con querela per diffamazione e, stante l'emergenza in corso, anche per procurato allarme sociale rispetto alle affermazioni contenute in un articolo diffuso nella giornata di ieri (giovedì 26 marzo) su un blog di fake-news, già noto per esser stato pluricondannato. – (Fonte iGreco Ospedali Riuniti).

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

LACNEWS24.IT

20 MARZO 2020

Il gruppo iGreco: «Pagate tasse per 250mila euro a sostegno del sistema Italia»

«Potevamo non farlo, il governo offre in questo momento la possibilità a cittadini e imprese di rinviare il pagamento mensile delle tasse. Ma in una fase come questa **abbiamo ritenuto che invece proprio la leva fiscale rappresenti ancor di più il modo migliore e più diretto per immettere liquidità nel sistema Italia**. E **a metà marzo il gruppo iGreco ha regolarmente versato all'Erario 250mila euro**, quota che rappresenta l'appuntamento che si ripete ogni mese per noi».

Così, in una nota, il gruppo iGreco, particolarmente attivo in queste ore drammatiche su più fronti nel campo sanitario ma anche a sostegno dell'economia di scala. «Non è una notizia per noi pagare regolarmente e mensilmente le tasse ma **il nostro è un fatturato di tutto rispetto e la cifra versata, solo per quanto riguarda il mese di marzo, non è banale** – continua il gruppo nella nota -. Questo per dire che avremmo potuto utilizzare diversamente la liquidità versata all'Erario dal momento che il decreto del governo lo consente. Ma nonostante tutto abbiamo preferito mantenere il rapporto di consueta fluidità e regolarità con il Fisco e per una duplice ragione. Intanto perché lo slittamento del rateo, offerto dal governo, non può essere considerato a prescindere un escamotage per rinviare l'appuntamento con le tasse.

Se lo facessimo tutti a prescindere e a prescindere dalle reali condizioni aziendali il Paese si fermerebbe del tutto. L'articolo 71 del decreto del governo è chiaro sul punto. Chi può, continui a pagare regolarmente le tasse, lo chiede Conte questo. E poi, proprio per questa ragione, abbiamo ritenuto che immettere liquidità nel sistema fiscale equivalesse al modo migliore e più diretto per sostere il Paese e il sistema sanitario nazionale, sotto attacco in queste ore. Occorre ricordare che proprio il Fisco regge la sanità, le tasse servono a sostenere medici, infermieri, operatori sanitari. Ecco perché – conclude il gruppo iGreco – oggi per noi può anche diventare notizia aver versato 250mila euro di tasse solo per qunto riguarda il mese di marzo. Perché potevamo non farlo in questo momento. E perché al contrario vogliamo restare vicini e aggrappati al Paese che solo tutto insieme si può rialzare.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

QUOTIDIANO DEL SUD

20 FEBBRAIO 2020

LA REPLICA Il gruppo iGreco

«Nessuna sentenza intima la restituzione»

«Nessuna sentenza determina che il gruppo iGreco deve restituire 4 milioni di euro», lo scrive l'azienda replicando al parlamentare Sapia. «Dalle carte si evince che «dal 2013 al 2016 (e a tutt'oggi) il budget del codice 56 nei confronti del gruppo iGreco non è affatto aumentato. Come se questo non bastasse ci si ritrova davanti ad una sentenza del Tar che dà ragione alla Regione, all'Asp e quindi al gruppo iGreco e ad un Consiglio di Stato che ha annullato il budget 2015 e 2016 assegnato per sola carenza di motivazioni, in quanto in realtà lo stesso era stato giustamente assegnato per il codice 75, di nuovo accreditamento, e non per quello che hanno falsamente dichiarato i ricorrenti, relativamente al codice 56. Dal 2013 al 2016 (e a tutt'oggi) il gruppo iGreco non ha visto aumentare di un euro il budget del codice 56. Il commissario, non recependo la sentenza del Consiglio di Stato, ha pensato di non riassegnare nuovamente il budget e ha ordinando all'Asp di Cosenza di procedere al recupero. Cosa che naturalmente tocca ora ad un nuovo giudizio sentenziare».

GAZZETTA DEL SUD

20 FEBBRAIO 2020

Il deputato grillino aveva attaccato la maneger

Sapia: «È solo un rimedio di facciata»

Botta e risposta con iGreco Il gruppo si difende: basta con le diffamazioni

Il deputato M5S Francesco Sapia, della commissione Sanità, passa alla cassa: «Le dimissioni di Daniela Saitta da commissaria dell'Asp di Cosenza sono il frutto di una mia battaglia serratissima di diverse settimane. Con la collega Dalila Nesci ne avevo contestato la nomina, proposta dal commissario Saverio Cotticelli e decretata dal ministro Roberto Speranza benché la prescelta non avesse esperienza in materia di organizzazione e gestione sanitaria, invece richiesta dalla legge. In tutta fretta Saitta si era fatta la segreteria direzionale ricorrendo a professionisti esterni e senza considerare il potenziale danno erariale correlato. Subito dopo la commissaria aveva dato un incarico di consulenza alla figlia, sia pure a proprie spese, quale collaboratrice del suo studio di commercialista, come se l'Asp coincidesse con il proprio ufficio privato. Avevo denunciato queste vicende in diversi atti parlamentari e addirittura minacciato di lasciare il gruppo del Movimento 5 Stelle, nel caso in cui non fossi stato ascoltato. Alla fine ho avuto ragione, anche se le dimissioni di Saitta sanno di rimedio di facciata». «Infatti – prosegue il deputato – questo finale non solleva i commissari governativi Cotticelli e Crocco dalle loro responsabilità. Ora bisogna imporre la politica seria e coscienziosa scegliendo, per la guida dell'Asp di Cosenza, una figura capace intanto di imporre rigore, a cominciare dalla rimozione del direttore del 118 aziendale, che per legge non può mantenere quell'incarico e dalla vicenda della restituzione dei 4 milioni che il gruppo iGreco deve all'azienda». E in proposito c'è la precisazione a stretto giro di posta del gruppo iGreco: «Nessuna sentenza ci impone di restituire alcunché. Ora basta con le diffamazioni. Sapia è al corrente che il gruppo iGreco è in sanità soltanto da 5 anni e che i mali atavici del settore vengono da più lontano?».

Questo finale non solleva Cotticelli e la Crocco dalle loro responsabilità
Francesco Sapia

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

QUOTIDIANO DEL SUD

18 FEBBRAIO 2020

Il fashion designer calabrese apre la passerella a giovani stilisti europei

Greco guest star dell'evento milanese

FEBBRAIO è il mese della moda e la Calabria ne diventa protagonista al Volkswagen International Fashion Week di Milano, grazie al tocco dello stilista cosentino Claudio Greco. Un evento unico all'interno dell'Una Hotels Expo Fiera Milano attende giovani artisti europei e i più grandi appassionati di moda, domenica 23 alle ore 15. Un pomeriggio all'insegna della classe e dello stile che contraddistinguono la moda italiana e che hanno portato il fashion designer Claudio Greco ad un'escalation di successi internazionali.

Colui che crea dal pizzo più pregiato alle paillettes più eleganti, dallo chiffon ottocentesco alla preziosa seta, porterà lo stile calabrese sotto i riflettori della Milano Fashion Week. La kermesse di moda si aprirà con una sfilata di alcuni capi delle più belle collezioni di Greco, per dare poi spazio a giovani stilisti emergenti. L'evento si chiuderà con un apericena che vedrà protagonisti i più pregiati vini iGreco. «Sono onorato di rappresentare la Calabria in un evento tanto importante – spiega Claudio Greco – ringrazio gli organizzatori dell'evento, l'azienda Binetti Ascensori, l'Aon e l'azienda iGreco sempre al mio fianco».

Claudio Greco

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ILFATTODICALABRIA.IT

ILDISPACCIO.IT

6 DICEMBRE 2019

iGreco, al via il tasting tour xmas edition

Vino e bollicine 15 tappe in tutta la Calabria. Primo brindisi il 7 dicembre al bar Due Palme di Cosenza

Continuerà, durante le festività natalizie, lo storytelling itinerante sui vini, sul terroir e sul senso della Calabria promosso nei territori da iGreco. Lo speciale Tasting Tour Xstmas Edition sarà articolato in 15 appuntamenti tra banchi di assaggio, aperitivi e cene in giro per tutta regione. La chiusura spumeggiante sul Pollino, alla Taverna degli Ammirati a Castrovillari, venerdì 20 e a Cosenza con il classico aperitivo della vigilia di Natale al Dis Moi, martedì 24.

I brindisi delle festività partiranno ufficialmente la vigilia dell'Immacolata, sabato 7 dicembre, dallo storico Bar Due Palme di Cosenza con un classico e augurale aperitivo a base di bollicine. Domenica 8 il palcoscenico sarà il centro di Altomonte con 'A Pirucheddra, evento in collaborazione con la neocostituita associazione cittadina di produttori Enoteca Oleoteca che prenderà il via dalle ore 19 tra Largo Fuscaldo e Piazza Saragat.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

Nelle serate a seguire le bollicine saranno protagoniste tra Cosenza e Rende nei migliori locali ed enoteche dell'area urbana.

Lunedì 9 i vini iGreco accompagneranno la presentazione del nuovo calendario dell'evento fashion Moda Movie presso l'Enoteca Regionale nel Palazzo della Provincia a Cosenza. Martedì 10 l'appuntamento è alle ore 20,30 al Cavò Food & Drink di via Galeno, a Cosenza. Giovedì 12 e venerdì 13 invece verranno avviati al Centro Commerciale Metropolis di Rende dei laboratori di degustazione guidata a cura dei sommelier dell'International Sommelier Foundation coordinati da Tommaso Caporale nell'ambito della rassegna Divinibus in galleria.

Venerdì 14 ci si sposta in provincia di Vibo Valentia, per la cena degustazione a Tropea presso il Ristorante Donna Orsola.

Domenica 15 l'abbinamento inedito tra il vino Masino e il cioccolato a Trebisacce. Lunedì 16 l'incontro Brinday all'Ariha hotel di Rende per un forum con i migliori ristoratori calabresi.
Il 19 il tour si sposta al centro di Catanzaro con una degustazione al ristorante Jamu.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ITALIAATAVOLA.NET

23 NOVEMBRE 2019

Un calice di rosso su una panchina contro la violenza sulle donne

È il simbolo che il Gruppo iGreco istallerà lunedì 25 novembre nei pressi dell'ingresso dell'Ariha Hotel a Rende (Cs) in occasione della Giornata internazionale in difesa della donna.

In sinergia con l'associazione International Sommelier Foundation, iGreco promuove una cena di sensibilizzazione lunedì 25 novembre nella struttura alberghiera di via Marconi, 59. L'iniziativa che si inserisce nel calendario autunnale Tasting tour iGreco vedrà il coinvolgimento di associazioni e istituzioni locali.

Il 25 novembre è la Giornata contro la violenza sulle donne. Il momento della cena è quello indubbiamente più introspettivo e costituisce quotidianamente un distaccamento dalla routine frenetica della giornata e su cui ogni individuo ripone i propri pensieri e le proprie considerazioni. La panchina rossa, adottata alcuni anni fa nella campagna nazionale degli Stati generali delle donne, vuole rappresentare il posto occupato da una donna vittima di violenza, vittima di femminicidio, segno tangibile e visibile a tutti di un'assenza nella società causata dalla violenza.«Sedersi sulla panchina degustando un calice di vino - dichiara **Filomena Greco**, responsabile marketing de iGreco - è un segnale di vicinanza e riflessione sociale in un momento aggregativo come può essere una cena tra amici, che deve richiamare l'importanza della difesa dei diritti delle donne e l'urgenza di un confronto e di una riflessione sulle conseguenze della violenza e sui cambiamenti culturali necessari per sconfiggerla. È necessario smuovere le coscienze a partire dai giovani mettere in atto un lavoro di prevenzione attraverso una maggiore educazione al rispetto reciproco nei rapporti personali e nelle relazioni sociali, perché la violenza non è un fatto privato ma un fatto sociale e di cui tutti siamo responsabili».

Il gesto simbolico dell'installazione permanente della panchina rossa nei pressi dell'albergo di Rende rappresenta l'avvio convinto di un percorso di sensibilizzazione e di informazione che il gruppo iGreco e l'Ariha Hotel nella persona del suo direttore Mario Calabria, si impegnano a portare avanti per favorire una cultura di parità e rispetto che ripudi la violenza.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ITALIAATAVOLA.NET

18 NOVEMBRE 2019

Cariati, tra vino e fede

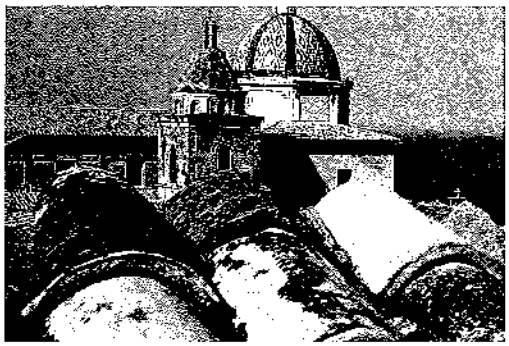
Uno dei borghi simbolo della Calabria ionica sorge nella provincia di Cosenza. La varietà morfologica del territorio consente di ottenere materie prime d'eccezione che si sposano con la cultura e le tradizioni calabresi.

"I calabresi mettono il loro patriottismo nelle cose più semplici, come la bontà dei loro frutti e dei loro vini. Amore disperato del loro paese, di cui riconoscono la vita cruda, che hanno fuggito, ma che in loro è rimasta allo stato di ricordo e di leggenda dell'infanzia". Il compianto scrittore Corrado Alvaro descrive così la sua gente. Era molto legato alla sua terra di origine, portò sempre con sé dei segni indelebili sull'essere calabrese ed essere molto legato a questa regione, alle abitudini e alla sua gente.

La viticoltura è una delle attività più praticate

La Calabria, distesa tra le sue montagne fra due mari quasi a stender la mano alla Sicilia, presenta panorami d'incomparabile bellezza e vastità. Terra rivestita di marine, di colli, di monti, di costiere che s'immergono nel glauco mare e nelle quali sono qua e là incastonate, gemme preziose, le reliquie di grandi ed illustri città greche che resero famosa questa Italia antichissima, questa regione stupenda. Agli incantevoli scenari

della Natura va aggiunto quello che ha creato l'uomo durante secoli di civiltà: città, borghi, chiese, abbazie, castelli..



La fede contraddistingue molte delle tradizioni

Borghi come quello di Cariati, una cittadina della Calabria ionica della provincia di Cosenza. Il comune, secondo la documentazione esistente nell'archivio segreto del Vaticano, fu elevato a sede vescovile il 27 novembre 1437, sotto il pontificato di papa Eugenio IV. Fu la principessa Covella Ruffo, all'epoca feudataria di detta città, che chiese e ottenne dal sopraccitato pontefice la promozione a cattedrale della chiesa cariatese di San Pietro, sulla quale la sua famiglia vantava diritto di giuspatronato. All'atto della fondazione la diocesi era costituita, oltre che da Cariati, dai centri di Terravecchia, Scala e San Morello, le cui parrocchie furono sottratte alla giurisdizione dell'arcidiocesi di Rossano.
Il borgo di Cariati è esaltato dalla visione della concattedrale di San Michele Arcangelo. Di origine medievale, la cattedrale di Cariati era originariamente intitolata a San Pietro. La struttura, costruita nel V secolo d.C., ha subito nel corso del XVIII secolo lavori di ampliamento e ristrutturazione. Fu il vescovo di Cariati Nicola Golia (1839-1873) a volerne la trasformazione in stile neoclassico, confermando la devozione a San Michele Arcangelo sancita nel 1741 dal vescovo Carlo Ronchi. Monsignor Golia inaugurò nel 1857 l'edificio, realizzato dal maestro Carmine Ruggero, su disegno dell'architetto napoletano Orazio Dentice.

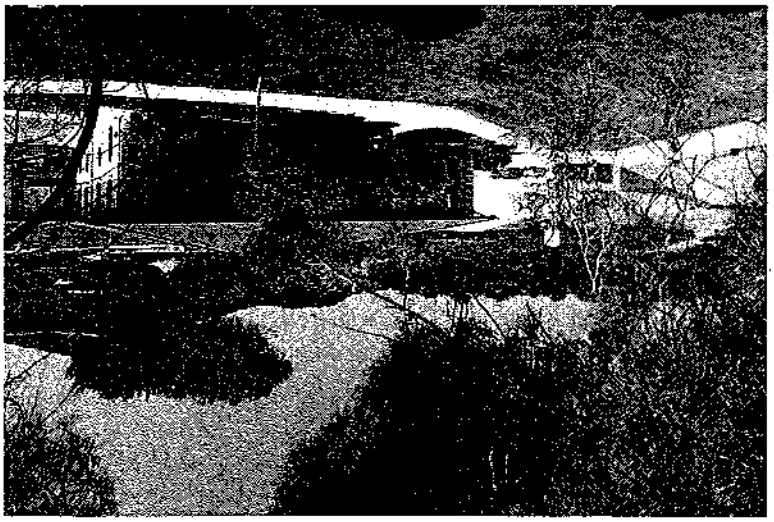
Gli uliveti sono un'altra risorsa

La facciata è preceduta da un porticato, dal quale si erge il campanile, costruito successivamente. La cupola è rivestita con mattonelle di maiolica policrome, un tripudio di colori che solleticano la vista. L'interno del luogo di culto presenta tre navate separate da colonne ioniche disposte in coppia. In ciascuna navata laterale si trovano tre altari. Di particolare interesse sono le cappelle dedicate a San Cataldo e al Santissimo Sacramento, quest'ultima dotata di un altare marmoreo barocco, opera di scuola napoletana del '700. Sull'altare maggiore è posta una tela raffigurante l'Assunzione di Maria Vergine, opera del pittore calabrese Raffaele Aloisio. Ai lati del presbiterio si trova un coro ligneo in stile barocco, intagliato e decorato da Gerolamo Franceschini di Serra San Bruno e realizzato tra il 1755 ed il 1759. Sulla volta della navata centrale è raffigurato San Michele Arcangelo che scaccia Lucifero e gli angeli ribelli dal Paradiso, opera eseguita nel 1912 dal pittore napoletano Luigi Taglialatela. La sacralità del posto è accompagnata dal sapore di mare e salinità. Cariati nel 2015 si è aggiudicata la Bandiera Verde delle Spiagge, l'autorevole riconoscimento europeo assegnato dalla FEE. Il blu del mare si può facilmente accostare alle varie sfumature di buon calice di vino e infatti poco distante dal borgo si possono intravedere chilometri di colline con versanti ripidissimi ricoperti di vigneti che rappresentano il mondo dell'azienda iGreco.

ITALIAATAVOLA.NET

18 NOVEMBRE 2019

Grazie a sette fratelli, figli di Tommaso Greco, e grazie all'amore per la loro terra che è stato possibile preservare queste bellissime colline e creare un forte legame tra l'uomo e la campagna. Il risultato di questa forte simbiosi è uno straordinario esempio di come questa antica cultura sia fortemente radicata alla sua terra. La storia comincia negli anni sessanta, quando Tommaso Greco, già produttore di olio e vino a Terravecchia, costruisce il primo frantoio oleario a Cariati. L'azienda cresce espandendosi nei terreni di Scala Coeli, Cirò, Cirò Marina, Crotone, Strongoli, Carfizzi e Spezzano della Sila. Un'azienda che si estende per centocinquanta ettari di uliveti, di cui cento destinati all'olio biologico e DOP Bruzio e cinquanta ettari di vigneti localizzati soprattutto sulla costa jonica tra Cariati e Cirò Marina. Il cuore dell'azienda è custodito in una moderna e sobria struttura, incastonata in un ambiente da favola nel quale si fatica a discernere il cielo dal mare. Due confini naturali incontaminati, spettatori e testimoni dell'amore e del rispetto per la natura, valori fondanti dell'attività aziendale.



Uliveti e viti vengono allevati con immutato amore antico, scrupolo artigianale, tecnologie avanzate con lo scopo di ultimo di emozionare il consumatore e garantire un livello sempre di qualità per trasmettere ovunque il "senso della Calabria". Amorevoli cure e attenzioni seguono le viti fino alla vendemmia.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ITALIAATAVOLA.NET

18 NOVEMBRE 2019

Caldo, freddo, umidità dell'aria e del terreno, venti e sole, sono alcune coordinate attraverso le quali si decidono i tempi maturi per la vendemmia. Da agosto in poi si inizia il piano di raccolta delle uve, valutate successivamente sui filari, passando sui tavoli di selezionamento, pazienti nastri trasportatori che consentono agli operatori di scartare i grappoli non idonei alla produzione. Nell'azienda iGreco ogni anno vengono prodotte mezzo milione di bottiglie che allietano i simposi italiani e stranieri. I vini prodotti sono sette, e portano i nomi della famiglia declinati al vezzeggiativo oltre a 2 etichette di metodo classico millesimato: sette "figli" della stessa azienda, tutti con caratteri e vocazioni diverse, la diversità degli imprenditori e dei vini è una ulteriore risorsa sulla quale si fonda l'attività: Filù, Tumàsu, Masino, Catà, Savù e Riticella hanno un'anima e raccontano storie fantastiche!

Tra questi ettari c'è il vitigno Calabrese, varietà peculiare del territorio, che ha permesso, anche grazie all'aiuto di uno dei maggiori enologi italiani, Riccardo Cotarella, di produrre il Masino. Un vino quattro volte vincitore del prestigioso premio "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso.

L'olio extravergine di oliva si attesta intorno ai cinquemila quintali annui circa e la raccolta delle olive avviene anche con scuotitori meccanici e a mano. Il metodo di lavorazione delle olive è quello a ciclo continuo ad impianto trifase, altamente tecnologico, che garantisce una velocità di molitura sugli ottanta quintali di olive ogni ora. Le olive raggiunto il frantoio trovano due "linee di estrazione a freddo" che estraggono il prezioso liquido senza alterare il gusto e le caratteristiche organolettiche. Nell'ipertecnologico laboratorio aziendale l'olio viene analizzato e classificato, successivamente stoccato in cisterne di acciaio inox, in un locale buio a temperatura controllata per consentire la decantazione naturale.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ILFATTODICALABRIA.IT

14 NOVEMBRE 2019

Tasting tour iGreco al Castello Svevo

Il senso della Calabria, continua il tasting tour esperienziale de iGreco. Venerdì 15 e sabato 16, i prestigiosi vini dell'Azienda di Cariati saranno protagonisti all'evento regionale dedicato al food, al territorio e all'innovazione Made in Calabria in programma al Castello Svevo.

Al tavolo delle degustazioni, voluto e coordinato da Corrado Rossi e Pietro Petramala per continuare a promuovere la bella Primavera del vino calabrese, ci sarà anche il rosso Catà a narrare, attraverso le emozioni del Gaglioppo, la Calabria distintiva, quella che rapisce lo spirito, mente e corpo.

Tra le oltre venti realtà aziendali coinvolte, a rappresentare iGreco nello storytelling della Calabria autentica intrecciato con la presentazione dell'identità e della mission aziendale, sarà il direttore marketing Tommaso Greco.

Dopo le tappe negli USA, dall'Arizona alla California, dal Colorado fino a New York e dopo quella ospitata nel weekend del 16-17 nella Città di Telesio il tasting tour proseguirà domenica 8 dicembre ad Altomonte con 'A Piruccheddra, evento che chiude la serie di tappe che in questi due mesi hanno visto l'azienda cariatese in giro per i territori.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ECODELLOJONIO.IT

9 NOVEMBRE 2019

Calabria in autunno, continua il Tasting Tour

Calabria in Autunno, continua il tasting tour dell'azienda iGreco. Quello al via sarà un week end ricco di appuntamenti. Tra valorizzazione dei centri storici e promozione delle produzioni autentiche. Responsabilità sociale d'impresa, prosegue impegno. Domani sabato 9 a San Donato di Ninea per l'inaugurazione del rifugio di piano di Lenzo ed il dibattito sulla forza dell'entroterra. Fino a domenica 10 al Salone del vino e dell'olio novello a Cosenza.

Dopo il successo della Camminata tra Gli Ulivi di Corigliano-Rossano e la Festa del Cioccolato a Cosenza, il vino e l'olio iGreco continuano ad impreziosire gli eventi in giro per la Calabria, tra manifestazioni caratteristiche ed iniziative in cui è l'identità ad essere protagonista.
La due giorni dell'evento dedicato all'olio e al vino novello, diretto dal giornalista e sommelier Tommaso Caporale sarà ospitata nel Chiostro di San Domenica.
'A Pirucchedra di Altomonte, domenica 8 dicembre, giorno dell'Immacolata è l'appuntamento che chiude la serie di tappe che in questi due mesi hanno visto l'azienda cariatese in giro per i territori.

Lounge bar e bistrot. Gli appuntamenti di novembre si aprono a Vibo Valentia, giovedì 14 alle ore 19 da Vinus Wine, in via Vittorio Veneto. Sabato 16 alle ore 11 sarà la Macelleria del Popolo, in via Alfieri 26, a Rende ad ospitare la tappa del tasting tour. Venerdì 22 il Panoramik, in via de gasperi 315, ad Acri accoglierà i suoi ospiti alle ore 20. Si torna all'Ariha Hotel di Rende lunedì 25 novembre.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

QUOTIDIANO DEL SUD

6 NOVEBRE 2019

CARIATI 50º Lee Strasberg Theatre

La Calabria rappresentata a New York con iGreco

CARIATI – Cinquantesimo anniversario del Lee Strasberg Theatre and Film Institute, la Calabria a New York con iGreco per l'evento che celebra il mezzo secolo di successi della scuola fondata dal regista, attore, direttore dell'Actors Studio e padre dell'omonimo metodo di recitazione che ha fatto grande la drammaturgia americana formando attori del calibro di Al Pacino. È quanto fa sapere la responsabile marketing Filomena Greco esprimendo soddisfazione per il successo che l'azienda continua a registrare non solo nel territorio nazionale, ma sempre più all'estero. La Greco ha rappresentato l'azienda cariatese al prestigioso evento al quale ha partecipato lunedì lo star system americano. Sono stati più di 350, su invito esclusivo, infatti, tra attori, registi, produttori, sceneggiatori e operatori cinematografici, gli artisti che hanno preso parte alla kermesse presentata dall'attore Alec Baldwin. Era presente anche Anna Strasberg, moglie di Lee Strasberg, all'evento dedicato alla più grande scuola di attori nel mondo.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CARIATINET.IT

QUICOSENZA.IT

5 NOVEMBRE 2019

I vini calabresi de iGreco per i 50 anni del Lee Strasberg Theatre and Film Institute

Da sinistra: Anna Strasberg, Manuela Metri, Filomena Greco

La Calabria a New York con iGreco per l'evento che celebra il mezzo secolo di successi della scuola fondata da Lee Strasberg, evoluzione del metodo Stanislavski, di cui era stato allievo

CARIATI (CS) - Cinquantesimo anniversario del Lee Strasberg Theatre and Film Institute, **la Calabria a New York** con iGreco **per l'evento che celebra il mezzo secolo di successi della scuola fondata dal regista, attore, direttore dell'Actors Studio e padre dell'omonimo metodo di recitazione che ha fatto grande la drammaturgia americana formando attori del calibro di Al Pacino. È quanto fa sapere la responsabile marketing Filomena Greco esprimendo soddisfazione per il** successo che l'azienda continua a registrare **non solo nel territorio nazionale, ma sempre più all'estero. La Greco ha rappresentato l'azienda cariatese al prestigioso evento al quale ha partecipato** lo star system americano.

CARIATINET.IT

QUICOSENZA.IT

5 NOVEMBRE 2019

Sono stati più di 350, su invito esclusivo, infatti, tra attori, registi, produttori, sceneggiatori e operatori cinematografici, gli artisti che hanno preso parte alla kermesse presentata dall'attore Alec Baldwin. Presente anche Anna Strasberg, moglie di Lee Strasberg. Tra i nomi italiani presenti Luca Barbareschi, Vittorio Alliata di Montereale e Manuela Metri.

Savù e Catà **sono i vini che l'azienda, ambasciatrice nel mondo del senso della Calabria, ha proposto alla speciale platea** in occasione del cocktail ospitato presso la sede della New York University, **sulla Whashington Square South e che ha anticipato la cena di gala, impreziosita dall'esibizione sul palco di diversi artisti. Da Lady Gaga a Matt Damon passando da** Johnny Depp ed Angelina Jolie, **per citare i più recenti, ma anche Al Pacino, James Dean, Marlon Brando e Julie Harris. Sono, questi, alcuni dei grandi nomi che hanno fatto proprio** il Metodo ideato da Lee Strasberg, evoluzione del metodo Stanislavski, di cui era stato allievo.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ITALIAATAVOLA.NET

22 OTTOBRE 2019

Cosenza, alla Festa del Cioccolato arriva il "bocconotto di Halloween"

Il cuoco della Fic Eugenio Giorno lancerà in anteprima la sua ricetta da street food durante la kermesse che si aprirà giovedì 24 ottobre nella città calabra.

È uno speciale piatto da street food quello inventato dallo chef Eugenio Giorno per accompagnare la Festa del Cioccolato che si terrà a Cosenza dal 24 al 27 ottobre. È stato ribattezzato "bocconotto di Halloween", probabilmente perché sarà presentato proprio a pochi giorni dalla **festa del 31 ottobre**.

La Festa del Cioccolato di Cosenza torna il 24 ottobre

Giorno, chef del ristorante "Il senso della Calabria" dell'Ariha hotel di Rende, terrà uno show cooking con una delegazione della Federazione Italiana Cuochi durante la seconda giornata di Festa, venerdì 25 ottobre alle ore 17 circa. Ma quali sono gli ingredienti di questa novità assoluta, presentata in anteprima durante la Festa?

ITALIAATAVOLA.NET

22 OTTOBRE 2019

Lo chef ha tirato fuori dal suo cappello cilindrico una ricetta inedita: un bocconotto dolce e salato nato dalla collaborazione col biscottificio Dolce Giorno, con ripieno di carne di suino nero, una riduzione al vino rosso Masino della cantina iGreco, cioccolato fondente e clementine di Calabria Igp. Dall'arancio delle clementine al nero del suino, passando dalle sfumature di rosso e granato del vino e del cioccolato: un ventaglio di gradazioni cromatiche che rispecchiano altrettanti gradazioni gustative, eleganti, succulenti e sensuali che lascerà a bocca aperta (è proprio il caso di dirlo!) sia grandi che piccini.

La degustazione del bocconotto di Giorno sarà accompagnata dall'assaggio del vino rosso Masino 2016 Calabria Igp della cantina iGreco di Cariati, vitigno calabrese in purezza con dodici mesi di affinamento in barrique, già Tre Bicchieri Gambero Rosso nel 2018, alla presenza del giornalista sommelier Tommaso Caporale.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ECODELLOJONIO.IT

22 OTTOBRE 2019

Cariati: Calabria in autunno, al via il Tasting tour

Ciò che accomuna la Camminata tra gli ulivi di Corigliano-Rossano alla Festa del Cioccolato di Cosenza piuttosto che l'Evento Liquido a Rende è la capacità di raccontare promuovere giovani talenti, identità, tradizioni e produzioni. Responsabilità sociale, continua l'impegno de iGreco nella valorizzazione dei territori e nella partecipazione da protagonista al racconto del senso dei luoghi e della Calabria. Parte il tasting tour d'autunno. Con eventi, lounge bar e bistrot e degustazioni di extravergine e novello.

Dalla 27esima edizione della Festa del cioccolato di corso Mazzini, a Cosenza (Venerdì 25 ottobre alle ore 17) all'Evento Liquido promosso dall'House Design di via Papa Giovanni XIII, a Rende (Sabato 26 ottobre, dalle ore 16 alle ore 22) in occasione dell'uscita del terzo numero della Rivista LiQuida – Creativi e Imprese a km 0; dalla Camminata tra gli ulivi, evento nazionale promosso dalla Città dell'Olio che si terrà domenica 27 mattina dalla Valle dei Mulini fino centro storico di Rossano; alla due giorni del Salone del vino e dell'olio novello in programma per sabato e domenica 10 novembre nel Chiostro di San Domenica a Cosenza. Fino all'evento 'A Piruccheddra di Altomonte, domenica 8 dicembre, giorno dell'Immacolata.

Il brand iGreco farà inoltre da cornice a diverse iniziative promosse in tutta la regione. Giovedì 24 ottobre alle ore 19 al Le Monde, in piazza Bernardino Le Fosse a Corigliano-Rossano. – Venerdì 25, alle ore 12 dalle Sorelle Falcone al civico 13 di via Roma, a Camigliatello Silano. – Lunedì 29 alle ore 19 all'Unical, ad Arcavacata di Rende, al Dolce Salato 2.0. – Martedì 29, alle ore 20, all'Ariha Hotel di via Marconi, a Rende.

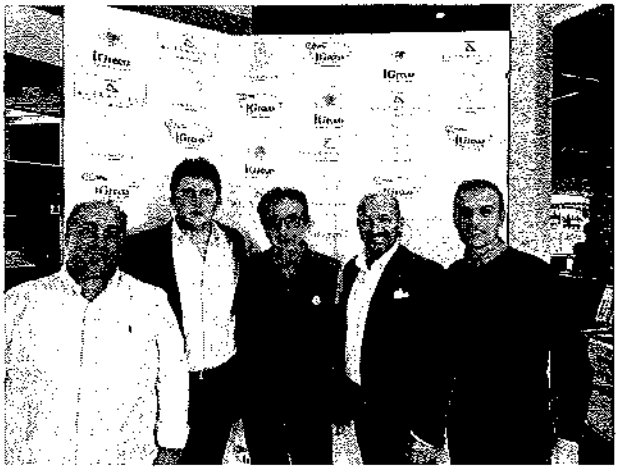
Gli appuntamenti di novembre si apriranno a Vibo Valentia, giovedì 14 alle ore 19 da Vinus Wine, in via Vittorio Veneto. – Sabato 16 alle ore 11 sarà la Macelleria del Popolo, in via Alfieri 26, a Rende ad ospitare la tappa del tasting tour. – Venerdì 22 tappa alle ore 20 al Panoramik, in via De Gasperi 315, ad Acri. – E lunedì 25 novembre si ritorna all'Ariha Hotel di Rende.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ILFATTODICALABRIA.IT

18 OTTOBRE 2019

L'enologo Cotarella visita le cantine iGreco



Il contributo che le aziende come iGreco offrono facendo della qualità in bottiglia la propria bussola è fondamentale per esportare fuori dai confini regionali e nazionali, l'identità di una Calabria del vino che sia credibile ed univoca. Le potenzialità ci sono. La regione ha tutte le carte in regola.

È questo, in sintesi, il commento del rinomato enologo di fama mondiale Riccardo Cotarella che oggi (venerdì 18) ha fatto tappa nell'azienda di contrada Guardapiedi, a Cariati, per assaggiare vini dell'annata che sarà messa in commercio nel 2020. Già consulente dell'azienda vinicola di Massimo D'Alema, della cantina pugliese di Bruno Vespa e di Boris Titov, difensore civico e pupillo del presidente russo Vladimir Putin, il presidente dell'Assoenologi, Associazione enologici enotecnici italiani, Oscar del vino come miglior enologo, ha affiancato lo staff de iGreco, per testare i primi campioni di vino prodotto. iGreco è l'unica azienda calabrese che si serve della sua competenza e professionalità, riconosciuta in tutto il mondo. Continuiamo a rivolgerci dei migliori professionisti del campo – dichiara il direttore marketing Tommaso Greco – per garantire un prodotto di elevata qualità che sappia raccontare ed esprimere al meglio il senso della Calabria.

In questo percorso che è fatto di promozione all'estero del vino Made in Calabria, lo stesso Greco è stato impegnato per un mese intero negli Stati Uniti d'America dove ha incontrato e fatto conoscere le pluripremiate bottiglie dell'azienda a più di 1000 persone, tra ristoratori, distributori, operatori del settore, estimatori e consumatori attenti alla qualità. Dall'Arizona alla California, dal Colorado fino alla Grande Mela, la Città di New York. La rete di contatti con la quale si è instaurato un rapporto commerciale e di semplice conoscenza, si è dimostrata concorde: sono rivelati tutti pazzi per il Gaglioppo.

CARIATINET.IT

21 SETTEMBRE 2019

DA LUNEDÌ 23 CARIATI SET SERIE TV PER LE RIPRESE ARRIVANO FIORETTA MARI, MARISA LAURITO E FIORDALISO

Cariati (Cs), 21 Settembre 2019 – Riflettori accesi sul basso jonio cosentino, Cariati sarà la location per le riprese di una nuova serie tv. Da lunedì 23 Settembre si gira SPS – Sorelle per Scelta, con un cast di tutto rispetto. Arrivano sul set con la regista e produttrice Manuela Metri, Marisa Laurito, Fioretta Mari, Fiordaliso, Linda Battista, Andy Luotto, Franco Neri, Edmond Budina, il tenore Gianluca Sciarpelletti ed il giovane Omar Perri, scoperto durante la Masterclass tenutasi lo scorso novembre al Teatro Comunale di Cariati.

È quanto fa sapere Filomena Greco, responsabile marketing dell'azienda iGreco, tra i partner di questo progetto che allestirà le proprie scene e le ambientazioni tra Cariati e Corigliano-Rossano, passando da Pietrapaola e dal Castello dell'Arso di Mandatoriccio mare, tra i marcatori identitari distintivi dello jonio cosentino coinvolgendo oltre a 14 centri del basso jonio cosentino anche i paesi arbëreshë.Si tratta – spiega – di un'iniziativa che, nel quadro della responsabilità sociale che continua ad ispirarci, abbiamo inteso sostenere con entusiasmo sin dall'inizio, con la ricerca e l'individuazione delle location che avrebbero fatto da contesto alla storia. Siamo convinti che possa aiutare a promuovere il nostro territorio ed il suo patrimonio gastronomico, storico-culturale e paesaggistico. È per questo che anche altre realtà imprenditoriali dovrebbero affacciarsi e sostenere il progetto perché è un'autentica opportunità.

La produzione americana "Padre productions" con Louisa Burns-Bisogno, già presente sul set, e la produzione tecnica italiana "Mediterraneo" di Angelo Bassi hanno creduto in questo progetto che vede protagonista la regista Manuela Metri innamorata di questo angolo meraviglioso della Calabria.La troupe della nuova serie tv italo-americana Sorelle per Scelta è già a Cariati per allestire il set. Ha tra i suoi protagonisti Gino Usai (che vanta collaborazioni anche con Quentin Tarantino), la scenografa Gisella Gatto affiancata da Vincenzo Giordano, Graziella Pera storica costumista di Renzo Arbore e Marisa Laurito e nello staff del format tv di Raffaella Carrà.Questo progetto si inserisce in uno più ampio che vede il nostro territorio, ed in particolare Cariati, protagonista anche della formazione di tecnici del cinema che potranno contribuire al rilancio della promozione e della valorizzazione della nostra bellissima Regione.

Così come dimostrano le esperienze virtuose della Lucana Film Commission e della Apulia Film Commission – conclude la Greco – iniziative di cineturismo come quelle che stiamo mettendo in piedi, possono rappresentare un valido strumento di marketing territoriale e di talent scout tecnico ed artistico.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CARIATINET.IT

9 AGOSTO 2019

CARIATI/ ENOGASTRONOMIA E RESPONSABILITÀ SOCIALE

CARIATI (Cs), Venerdì 9 Agosto 2019 – Tasting days, proseguono gli appuntamenti enogastronomici promossi dall'azienda iGreco nello store allestito nel Centro Storico di Cariati, su via XX Settembre, il corso principale che consente di addentrarsi nel cuore della cittadella fortificata medievale affacciata sullo jonio. L'obiettivo di questa nuova iniziativa di marketing territoriale e di responsabilità sociale per il territorio è quello di raccontare il Senso della Calabria attraverso le produzioni autentiche regionali.

Da Callà a Casa Maierà, da Calabria Food ai pastifici Falbo e Gioia, passando da Casa Forciniti a Masseria Fornara.

Il format, contenitore delle identità e delle realtà imprenditoriali legate al food & wine disseminate in tutto il territorio regionale, nasce a Cariati, ma aspira ad essere replicato anche fuori dalla Calabria. – Tutti gli appuntamenti sono alle ore 20.

Dopo la 'nduja dell'azienda Callà di Mileto, in provincia di Vibo Valentia, la degustazione di pomodori secchi e zucchine a filetti preparati da Casa Forciniti di Cariati, le creme di cime di rapa, cipolla, cicoria di campo di Casa Maierà, le conserve di Calabria Food (questa sera, Venerdì 9 Agosto), si prosegue Domenica 11 con la degustazione del riso di Sibari (Masseria Fornara) nelle tre versioni con asparagi, con porcini e con olio iGreco.

Martedì 13 si degusta il vino bianco IGT Filù ed il rosato IGT Savù.

La pasta con passata per amatori è la proposta che vedrà protagoniste le aziende Pastificio Falbo e Calabria Food Venerdì 16.La pasta fileja del Pastificio Gioia e la ndujia di Calabria Food, rappresentano l'abbinamento nel piatto per la degustazione di Domenica 18.Liquori Perla di Calabria e di Casa Maierà accompagnati dai cantuccini, martedì 20 concludono questo percorso enogastronomico.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CALABRIADIRETTANEWS.COM

30 GIUGNO 2019

Grandi festeggiamenti per iGreco Squash Scorpion Rende, squadra Campione d'Italia 2019

Per la prima volta una squadra calabrese sul gradino più alto del podio.

La iGreco è riuscita a far trionfare la Calabria, conquistando il suo primo titolo tricolore a squadre, al termine di un campionato combattutissimo. Un risultato eccellente che ha lasciato l'amaro in bocca ai competitor che hanno partecipato al **Campionato Italiano Assoluto a squadre 2019** di squash.

Un gruppo ben equilibrato e compatto che si è fatto onore, riuscendo così a regalare alla nostra regione fama e popolarità. Un ragguardevole successo, celebrato in modo egregio dalla famiglia Greco, sponsor ufficiale della squadra rendese. Per il **gruppo iGreco,** che da tempo oramai punta l'attenzione sulla salute dei cittadini, la massima del poeta latino Giovenale, **"mens sana in corpore sano",** diventa un prosieguo quasi naturale dei loro interessi volti al **benessere dell'individuo.** Lo sport si sa, fa bene alla mente ed al corpo.

Presente ai festeggiamenti anche il primo cittadino di Rende **Marcello Manna.** Orgoglioso del risultato il coach della squadra Squash Scorpion Rende **Salvatore Speranza**

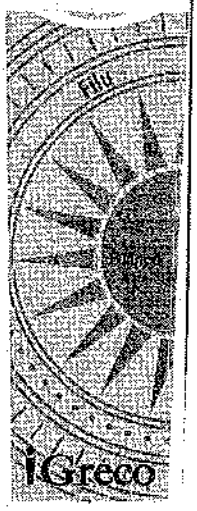
COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

QUOTIDIANO DEL SUD

28 GIUGNO 2019

Calabria luogo ideale per viaggiatori

HO sempre pensato che la Calabria fosse luogo ideale per viaggiatori piuttosto che approdo per turisti. Tante le cose da scoprire, poche (ahinoi) quelle adeguatamente valorizzate, promosse ed organizzate per essere "turisticamente godute". Credo che in ognuno di noi ci sia un po' l'uno e un po' l'altro. Questione di stile, di filosofia di vita, di momenti particolari e di estro che prende il sopravvento rispetto alle abitudini della quotidianità. «La gioia di vivere deriva dall'incontro con nuove esperienze, non esiste gioia più grande dell'avere un orizzonte in costante cambiamento, del trovarsi ogni giorno sotto un sole nuovo» affermava Christopher McCandless alla ricerca dei motivi che spingono a intraprendere nuovi viaggi. Cariati val bene una visita, a cominciare dallo splendido centro storico edificato su un ameno colle circondato da poderose mura che custodiscono dedali di vicoli assolati, palazzi, chiese e piazze dove il tempo sembra essersi fermato. Ma Cariati è anche "iGreco" una delle più apprezzate aziende del panorama vitivinicolo non solo calabrese. Una visita guidata alla cantina rappresenta la testimonianza più viva della Calabria che vuole emergere: determinata, moderna, efficiente, sobria. Particolarmente suggestivo il locale dedicato alle botti di legno pregiato dove il vino riposa mentre d'attorno si susseguono le stagioni. Sono 80 gli ettari vitati dedicati per intero ai vitigni autoctoni. Veramente eccellente il loro Filù Greco Bianco Igt Calabria ottenuto da uve di Greco Bianco in purezza vinificate in acciaio con criomacerazione fermentativa. Si presenta alla vista con un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ha note floreali e agrumate, con prevalenza di pompelmo. In bocca è fresco, sapido e in perfetta corrispondenza olfattiva, invitante e gradevole l'acidità.



(Filù Greco Bianco Igt Calabria iGreco)

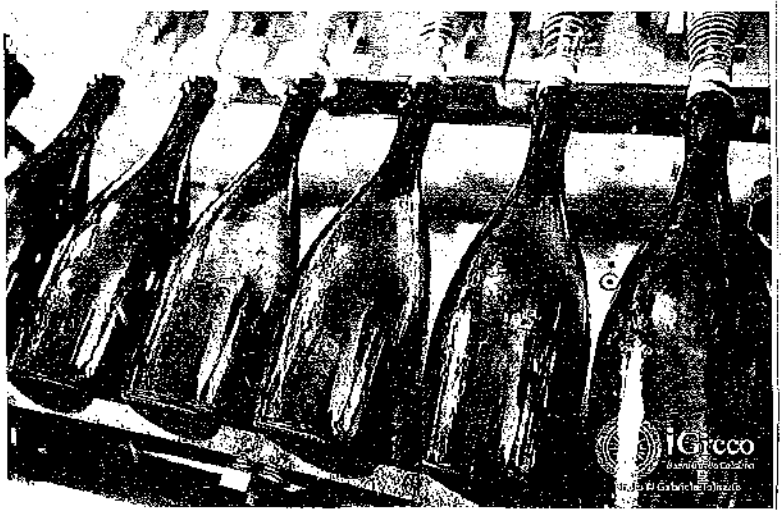
COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

GAZZETTA DEL SUD

22 GIUGNO 2019

A Cariati "IGreco" si conferma una vera eccellenza made in Italy

La sbroccatura Evento e bollicine



Un ulivo secolare, idealmente trasformato nel trono di una regina vestita del tricolore. L'eleganza e la freschezza della moda degli anni '50, lanciata a Capri e, negli anni '60, a Roma, con la Dolce vita. Tendenze, queste, che hanno fatto e continuano a fare dello stile, della creatività e dell'estro italiano un'eccellenza riconosciuta in tutto il mondo. Gli abiti d'epoca a raccontare il contesto dell'Italia meridionale e rurale del 1700, quella rappresentata dai ricchi e nobili proprietari terrieri e dagli artigiani della terra, i contadini. L'olio extravergine d'oliva ed il vino di qualità, espressione del terroir calabrese e dell'antica terra di Enotria, nome che passò dalla Calabria all'Italia intera, tra le eccellenze che impreziosiscono il paniere di saperi, sapori e profumi del Made in Italy.

È a queste icone identitarie che iGreco, eccellenza e ambasciatrice nel mondo del Senso della Calabria, ha inteso fare omaggio attraverso il partecipatissimo evento ospitato nei giorni scorsi nell'azienda di contrada Guardapiedi, a Cariati. Un evento che è riuscito a combinare magistralmente wine & food, arte, estro e cultura.

L'occasione è stata offerta dal tradizionale momento della sboccatura, organizzato ininterrottamente dal 2014. Pluripremiata esperienza familiare ed imprenditoriale, iGreco hanno dimostrato come dalla Calabria e dal basso jonio cosentino, la sfida alla méthode champenoise possa

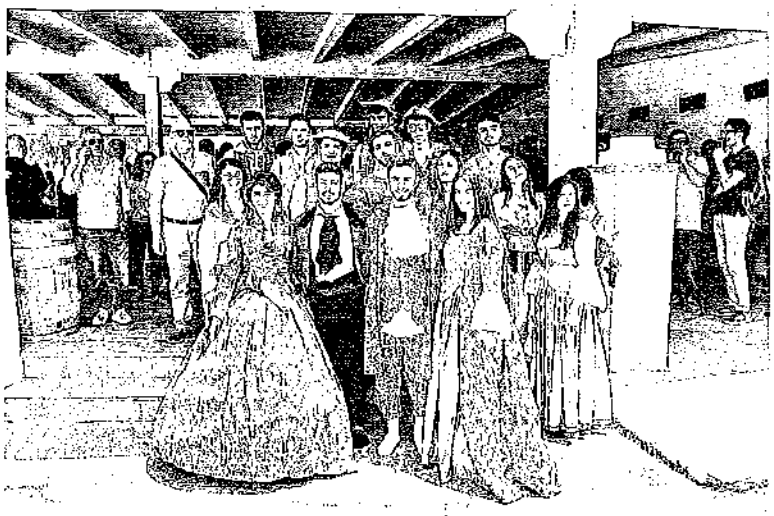
COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

GAZZETTA DEL SUD

22 GIUGNO 2019

passare, a testa alta, dall'identità. E, più in particolare, come e da dove nasce il gran cuvée millesimato, destinatario di diversi e prestigiosi riconoscimenti; tra gli altri la menzione come miglior Bollicine Rosato d'Italia nella Guida Drink Pink del Gambero Rosso. Accolti dal direttore marketing Tommaso Greco e accompagnati dallo staff dei tecnici e dai modelli in costume d'epoca gli ospiti sono stati condotti in visita nelle aree dove si producono le bollicine.

Da vitigni autoctoni, Gaglioppo e Greco Bianco, le bollicine iGreco vengono prodotte secondo il metodo classico: una particolare procedura che consiste nella rifermentazione del vino nelle singole bottiglie. Dopo un periodo di riposo le bottiglie vengono poste sulle pupitres, appositi cavalletti sui quali avviene il remuage, ossia la rotazione delle bottiglie per far sì che le fecce vadano ad accumularsi in un'apposita capsula posta al collo della bottiglia chiamata bidulle in cui vanno a convergere le fecce nobili. Con il degorgement, o sboccatura, le bottiglie vengono immerse capovolte in una soluzione di acqua e glicole a -70°. Una volta congelato il collo della bottiglia, viene tolto il tappo a corona e si lascia scoppiare la bidulle. La bottiglia viene riempita con la liquer d'expedition e, infine, vengono inseriti tappo e gabbietta. Il nettare è messo a riposare con i propri lieviti prima di essere sboccato. 3 anni per il bianco e 2 anni per il rosato.



COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

GAZZETTA DEL SUD

22 GIUGNO 2019

Alla fase dimostrativa è seguita quella degustativa, impreziosita dal fashion live show del rinomato stilista calabrese Claudio Greco, direttore artistico dell'evento, che ha portato in passerella parte della sua collezione primavera – estate 2019 e un'anteprima dei modelli della collezione 2020 che sfileranno alla prossima Settimana della moda a Milano. Pezzi influenzati dallo stile gitano che affonda le radici e l'ispirazione nella cultura e nel costume del mondo dei zingari e dei nomadi. L'omaggio a Vuitton, alla Maison Gucci e all'artista Andy Warhol, figura predominante del movimento della Pop art e uno dei più influenti artisti del XX secolo. L'abito tricolore indossato dalla modella posta all'ingresso dell'azienda per dare il benvenuto agli ospiti è stato realizzato dallo stilista, ambasciatore Unicef e Unesco, nel 2013 in occasione del bicentenario dell'Arma dei Carabinieri. Prima di arrivare da iGreco l'abito è stato esposto in numerosi musei del Belpaese. A muoversi lungo il corridoio di stile sono stati anche gli abiti realizzati dal costumista Vincenzo Canzanella e della sartoria artigianale uomo Barney's di Cosenza. Le modelle hanno indossato i gioielli di Scintille Montesanto di Cosenza. Ad intrattenere gli ospiti sono stati i fratelli Tanzillo, giovani tenori della Città di Telesio.

Nell'epoca della globalizzazione i grandi eventi possono rappresentare eccellenti ed efficaci strumenti di marketing territoriale e di comunicazione turistica a beneficio delle destinazioni locali. Che, quindi, diventano, globali. Emozionare l'ospite e condividervi esperienze può contribuire a dare valore aggiunto al percorso di valorizzazione del contesto territoriale e nel terroir in cui si opera. Ecco il Senso della Calabria, di cui l'esperienza imprenditoriale e familiare de iGreco continua a farsi ambasciatrice nel mondo. E che, da anni, fa del piccolo centro jonico calabrese, Cariati, dove l'esperienza imprenditoriale ha sede, il suo principale centro propulsore e, al tempo stesso, in un giorno, ed attraverso un grande evento, l'ombelico del mondo.

GAZZETTA DEL SUD

18 GIUGNO 2019

Cariati, manifestazione organizzata da IGreco

Enogastronomia e moda Il grande evento è servito

S'alza il sipario alle 10 nella sede dell'azienda in contrada Guardapiedi

CARIATI

Igreco, marketing territoriale con gli eventi glocal, Come emozionare con il senso della Calabria oggi a Cariati ancora ombelico del mondo. Nell'epoca della globalizzazione i grandi eventi possono rappresentare eccellenti ed efficaci strumenti di marketing territoriale e di comunicazione turistica a beneficio delle destinazioni locali. Che, quindi, diventano, glocali. Emozionare l'ospite e condividervi esperienze può contribuire a dare valore aggiunto al percorso di valorizzazione del contesto territoriale e nel terroir in cui si opera. Ecco il Senso della Calabria, di cui l'esperienza imprenditoriale e familiare de iGreco continua a farsi ambasciatrice nel mondo. E che da anni fa del piccolo centro ionico calabrese, Cariati, dove ha l'Azienda ha sede, il suo principale centro propulsore ed al tempo stesso, in un giorno ed attraverso un grande evento, l'ombelico del mondo. Da Riccardo Cotarella, imprenditore ed eneologo di fama internazionale, a Paolo e Franco Vai, fratelli, imprenditori del food e chef stellati. Tra gli ospiti invitati ed accolti nell'azienda di contrada Guardapiedi si sono alternati i nomi delle grandi stelle del panorama enogastronomico, quelli prestigiosi del settore e rappresentanti istituzionali. Tra gli altri quello dell'Ambasciatore d'Italia per gli Emirati Arabi Uniti. Si inserisce in questo percorso storico, di brand reputation e di management dell'identità, anche l'evento "Metodo classico - tra arte, cultura e tradizioni", in programma alle 10 di oggi a Cariati. Dedicato al momento della Sboccatura, è organizzato ininterrottamente dal 2014. Wine, food e fashion. A sfilare lungo un suggestivo percorso ad hoc, saranno gli abiti realizzati dal famoso costumista Vincenzo Canzanella e della sartoria artigianale uomo Barney's di Cosenza; un omaggio alla terra e ai suoi prodotti di eccellenza: l'olio extravergine d'oliva ed il vino. Le modelle sfileranno con i gioielli di Scintille Montesanto di Cosenza. Ad intrattenere gli ospiti anche i fratelli Tanzillo, giovani tenori della Città di Telesio. Claudio Greco, direttore artistico dell'evento direzione artistica dell'evento, presenterà la collezione primavera-estate.

Tradizione e modernità Uno scorcio dell'azienda vinicola IGreco

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

YOUREPORTER.IT

CARIATINET.IT

IONIONOTIZIE.IT

ECODELLOJONIO.IT

ILDISPACCIO.COM

14 GIUGNO 2019

Cariati: Martedì 18 giugno 2019 da iGreco evento fashion & food

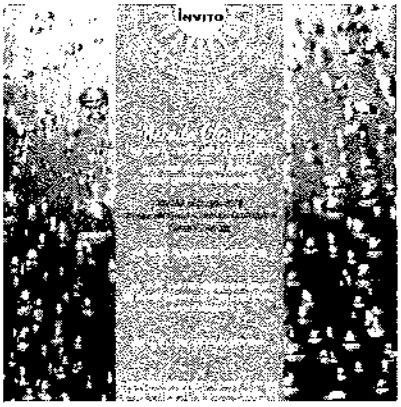
L'olio extravergine d'oliva ed il vino di qualità, espressione del terroir calabrese e dell'antica terra di Enotria nome che passo dalla Calabria all'Italia intera, rientrano a pieno titolo tra le eccellenze che impreziosiscono il paniere di saperi, sapori e profumi del Made in Italy. È a queste icone identitarie che l'azienda iGreco, eccellenza e ambasciatrice nel mondo del Senso della Calabria, intende fare omaggio, attraverso un evento che combini wine & food, arte, estro e cultura. È, questa, la mission, la vision e l'obiettivo dell'evento METODO CLASSICO – tra arte, cultura e tradizioni in programma alle ORE 10 di MARTEDÌ 18 GIUGNO a CARIATI. L'occasione è offerta dal tradizionale appuntamento con la sboccatura. – Adesioni entro VENERDÌ 14. Dalla fashion week di MILANO alla passerella che sarà allestita all'interno dell'azienda. A sfilare lungo un suggestivo percorso ad hoc, saranno gli abiti della nuova collezione firmata Claudio GRECO al quale è stata affidata la complessiva direzione artistica dell'evento. Tra gli altri, anche l'abito tricolore che il rinomato stilista calabrese ha realizzato in occasione del bicentenario dell'Arma dei Carabinieri. Nel corso della fase di registrazione i partecipanti potranno visitare l'azienda nelle aree di produzione e osservare la tecnica della sboccatura del metodo classico o champenoise. Da vitigni autoctoni, GAGLIOPPO e GRECO BIANCO, le bollicine iGreco vengono prodotte secondo una particolare procedura che consiste nella rifermentazione del vino nelle singole bottiglie. Un prodotto di qualità e molto apprezzato. A segnare il percorso saranno gli abiti realizzati dal famoso costumista Vincenzo CANZANELLA e della sartoria artigianale uomo BARNEY'S di COSENZA; un omaggio alla terra e ai suoi prodotti di eccellenza: l'olio extravergine d'oliva ed il vino. Le modelle sfileranno con i gioielli di SCINTILLE MONTESANTO di Cosenza. Ad intrattenere gli ospiti anche i fratelli TANZILLO, giovani tenori della Città di TELESIO

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ECODELLOJONIO.IT

8 GIUGNO 2019

Cariati, Bollicine Made in Sud, sfida a testa alta. Da iGreco, il 18 giugno tra Fashion, Wine & food



Dalla Calabria e dal basso jonio cosentino, la sfida alla méthode champenoise passa, a testa alta, dall'identità. Bollicine Made in Sud, martedì 18 giugno, alle ORE 10, si rinnova l'appuntamento con la tradizione e l'identità: è tempo di sboccatura. **IGreco**, pluripremiata esperienza familiare ed imprenditoriale, ambasciatrice nel mondo dell'eccellenza, sintesi ed espressione del Senso della Calabria, ospiteranno presso l'Azienda di contrada Guardapieti a Cariati, l'evento **Metodo classico – tra arte, cultura e tradizioni.**

Da vitigni autoctoni, **Gaglioppo** e **Greco Bianco**, le bollicine iGreco vengono prodotte secondo il metodo classico: una particolare procedura che consiste nella rifermentazione del vino nelle singole bottiglie. Dopo un periodo di riposo le bottiglie vengono poste sulle **Pupitres**, appositi cavalletti sui quali avviene il **Remuage**, ossia la rotazione delle bottiglie, per far si che le fecce vadano ad accumularsi in un'apposita capsula posta al collo della bottiglia chiamata **Bidulle** in cui vanno ad accumularsi le fecce nobili. Con il Degorgement o **Sboccatura**, le bottiglie vengono immerse capovolte in una soluzione di acqua e glicole a -70°. Una volta congelato il collo della bottiglia, viene tolto il tappo a corona e si lascia scoppiare la **BIDULLE**, la bottiglia viene riempita con la **Liquer D'Expedition** e, infine, vengono inseriti tappo e gabbietta.

Il nettare è messo a riposare con i propri lieviti prima di essere sboccato. 3 anni per il bianco e 2 anni per il rosato. Il tempo di riposo attribuisce la classe merceologica al prodotto.Quello prodotto da iGreco è un Gran Cuvee Millesimato, destinatario di diversi e prestigiosi riconoscimenti. Tra gli altri, la menzione come miglior **Bollicine rosato D'Italia** nella Guida Drink Pink del Gambero Rosso.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CALABRIAECONOMIA.IT

28 MAGGIO 2019

Nozze Vip: sono calabresi le bollicine scelte dalla soubrette Milena Miconi

Nozze Vip, sono calabresi le bollicine scelte dall'ex soubrette del **BAGAGLINO Milena MICONI** e dal regista **Mauro GRAIANI**, coppia storica dello spettacolo unitasi nei giorni scorsi in matrimonio. Contenevano il Gran Cuvée Millesimato ROSÈ de IGRECO i calici alzati da amici, parenti e star del cinema, del teatro e della televisione, per brindare e festeggiare l'evento.

Tra i partecipanti, anche **Tommaso GRECO**, a rappresentare la pluripremiata esperienza familiare ed imprenditoriale calabrese, ambasciatrice nel mondo dell'eccellenza, sintesi ed espressione del Senso della Calabria.

Da **Matilde BRANDI** a **Fanny CADEO**, da **Stefania ORLANDO** a **Marco FALAGUASTA**, dall'agente dei vip **Alessandro LO CASCIO** a **Manuela VILLA**, dall'ex gieffina **Roberta BETA** a **Sandra MILO**, da **Tosca D'AQUINO** alle neo sposine **Eva GRIMALDI** ed **Imma BATTAGLIA**, passando da **Nadia RINALDI** e **Jane ALEXANDER,** fino ai diversi volti dell'imprenditoria cinematografica.

Sono, questi, solo alcuni degli ospiti che hanno assistito al sì dei coniugi **GRAIANI** nella cornice delle TERME di CARACALLA.

Gli invitati sono stati ricevuti poi a Villa di VEJO per il rinfresco che è stato accompagnato e bagnato, dal vino rosso **CATÀ**, ottenuto da vino GAGLIOPPO.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

ECODELLOJONIO.IT

5 APRILE 2019

iGreco ancora una volta protagonista a Vinitaly

Il vino iGreco come strumento di comunicazione turistica e di incoming

Invitare a scoprire la Calabria attraverso sapori, piaceri ed emozioni; magari offrendo un calice di vino di qualità da accompagnare a prodotti gastronomici autentici. Con questo obiettivo iGreco, prestigiosa azienda calabrese, è nuovamente fra i protagonisti della **53esima edizione del VINITALY**, il Salone Internazionale dei Vini e dei Distillati che dal 7 al 10 aprile prossimi farà di VERONA la capitale mondiale del vino.

Un grande stand esperienziale all'interno del quale, attraverso i vini, entrare nel mondo delle eccellenze territoriali regionali. Ad ogni vino, sugli espositori, attraverso immagini, video e cromatismi emozionali, sarà abbinato un prodotto autentico; sintesi ed espressione del Senso della Calabria. Ed all'interno dello stand ogni visitatore, iscrivendosi, potrà partecipare all'estrazione di tre viaggi in Calabria, per due persone, nei luoghi protagonisti del racconto.

Il vino come strumento efficace di comunicazione turistica e di incoming.
Una consapevolezza ed un dato di fatto, misurato e riconosciuto ormai da tutte le indagini sui turismi e che diventano mission e progetto concreto per la prestigiosa Azienda calabrese.
Ad affiancare **iGRECO** al **VINITALY 2019** (PADIGLIONE 12 – STAND C4), nello storytelling del terroir saranno **sette importanti consorzi regionali**: delle Clementine di Calabria IGP, Cipolla Rossa di Tropea IGP, della Patata della Sila IGP; e ancora del Fico essiccato del Cosentino DOP, della Liquirizia di Calabria DOP; infine dei Limoni di Rocca Imperiale IGP e del Bergamotto di Reggio Calabria Dop.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9

CARIATINET.IT

1 APRILE 2019

AL VINITALY 2019 IL SENSO DELLA CALABRIA. VINI E PRODOTTI DEL TERROIR PER EMOZIONARE

CARIATI (Cs), 30 Marzo 2019 – Promuovere il Senso della Calabria. Quello fatto di prodotti autentici del territorio, di esperienze ed emozioni uniche ed irripetibili. Quello di una terra che trasuda storia, custodisce identità e condivide emozioni.

Si conferma, questa, la mission dell'Azienda iGRECO, tra i protagonisti della 53esima edizione del VINITALY, indiscussa vetrina internazionale scelta da 4.600 aziende del vino e distillati da 35 Paesi, per un totale di oltre 16mila etichette a catalogo, in programma a VERONAFIERE dal 7 al 10 aprile prossimi.

Insieme ai propri vini, noti ed apprezzati ormai oltre i confini europei, all'edizione 2019 del VINITALY presentata ufficialmente a ROMA ieri (giovedì 28 marzo), brand Made in Italy conosciuto da 3 italiani su 4, iGRECO presenteranno anche un ventaglio di prodotti d'eccellenza della Calabria, espressione autentica di territori e marcatori e patrimoni identitari, distintivi ed attrattivi, infallibile chiave di ingresso esperienziale nella motivazione turistica del viaggiatore contemporaneo.

Il progetto che è, quindi, anche di incoming e culturale, è impreziosito dalla partecipazione di sette importanti consorzi regionali: delle Clementine di Calabria IGP, Cipolla Rossa di Tropea IGP, della Patata della Sila IGP, del Fico essiccato del Cosentino DOP, della Liquirizia di Calabria DOP, dei Limoni di Rocca Imperiale IGP e del Bergamotto di Reggio Calabria Dop.

Attraverso più punti espositivi e narrativi (PADIGLIONE 12 – STAND C4) ogni prodotto del terroir sarà abbinato ad uno dei vini di punta della prestigiosa Azienda vitivinicola calabrese.

COMUNICAZIONE STRATEGICA ED ISTITUZIONALE
MONTESANTO Sas di Avv. Lenin MONTESANTO & Co. 345 9401195
CORIGLIANO-ROSSANO (Cs) - 87064 Via S.Nilo 121/Area Centro Storico Rossano - CP N.31
0983.522413 – lenin.montesanto@gmail.com – montesanto@arubapec.it
P.IVA 02967510781 - CODICE UNIVOCO W7YVJK9