

Plataci. "Prospero" piace a Eataly. A Bari uno store dell'Azienda Agricola Stamati

Author : Redazione Paese24.it

Categories : [Alto Jonio](#), [Paese24 Tourism](#), [Primo Piano](#)

Tagged as : [azienda stamati plataci](#), [azienda stamati plataci eataly](#), [azienda stamati plataci porta del sud](#), [eataly stamati platacistamati plataci](#)

Date : 2018/12/18



Un Natale in trasferta, a Bari, per l'Azienda Agricola Stamati di Plataci, che avrà l'onore di partecipare, da protagonista, al progetto messo in campo da Eataly e cioè "**Porta del Sud**", uno spazio dedicato alle eccellenze del Sud Italia nel settore enogastronomico. Dal 17 dicembre al 7 gennaio, l'azienda del piccolo borgo arbereshe, tra l'Alto Jonio cosentino e il Parco

Nazionale del Pollino, avrà un suo spazio dedicato, un *temporary store*, a Bari, all'interno di Eataly, la catena di punti vendita fondata da Oscar Farinetti che vende prodotti italiani di qualità. L'Azienda Agricola Stamati, che sarà rappresentata nel capoluogo pugliese da Rossella Natalia Stamati, **è specializzata nella coltivazione di vigneti e quindi nella vinificazione**. Il fiore all'occhiello dell'azienda calabrese - che presenta nel suo logo la S del cognome con tre acini di uva che rappresentano i tre figli del titolare Prospero - è un vino sangiovese in purezza, rosso rubino da tavola, realizzato con metodo artigianale e conservato in botti di rovere. **Il vino si chiama Prospero**, come il capostipite della famiglia, appunto. E all'Eataly di Bari sarà in buona compagnia. **Infatti l'azienda Stamati esporrà e predisporrà per la degustazione e la vendita anche le prelibate confetture extra d'uva, una di Gaglioppo e l'altra di Sangiovese, con ben l'82% di frutta.**



L'Azienda Agricola Stamati che fa della tradizione la sua forza, ha trovato nell'imprenditrice enogastronomica Rossella Natalia le competenze necessarie per aggiungere al progetto le dovute innovazioni di produzione e marketing che i tempi impongono. **Rossella Stamati, giovane avvocato, ha invertito rotta e ha pensato bene di dedicarsi all'azienda di famiglia. E grazie ad un Master in Scienze Gastronomiche** conseguito presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che ha aperto i battenti nel 2004 sotto l'egida di Slow Food, oggi Rossella si occupa a tempo pieno dell'azienda. Dimostrando come passione e competenza possono essere il giusto binomio per il cambiamento.



L'estate scorsa, dal mese di luglio, l'Azienda Stamati ha aggiunto un altro tassello al suo circuito virtuoso, inaugurando un originale ristorante, **La Piccola Bottega del Gusto, dove si possono assaggiare i prodotti tipici del territorio e ovviamente degustare e acquistare i vini e le confetture dell'azienda.** Dal 2019 La Piccola Bottega del Gusto resterà aperta da aprile a settembre. **Nel frattempo, su prenotazione, è possibile godersi un vero *wine tour*, con visita e degustazione nella cantina per poi spostarsi, con la navetta di Calabria Rural Travel, direttamente**

nei vigneti. Qui la famiglia Stamati produce soprattutto la qualità Sangiovese a bacca grande, che, sulla base di recenti ricerche, si presenta come diretto progenitore del Ciliegiolo e quindi con origini calabresi. **Ebbene, tutto questo potranno scoprirlo i tantissimi avventori che affolleranno Eataly, nel capoluogo pugliese, in queste festività natalizie.** Troveranno ad attenderli l'Azienda Agricola Stamati di Plataci, con Rossella, che oltre ad illustrargli le eccellenze di "casa", gli racconterà del suo "ritorno alla terra" lungo la strada dei propri avi, davvero l'unica possibilità di rinascita per la Calabria e il Mezzogiorno d'Italia. *(pubbliredazionale)*

Vincenzo La Camera