



AGIRE

SOCIALE NEWS

RIVISTA UFFICIALE DELLA
FONDAZIONE PINA ALESSIO ONLUS

Numero Speciale Gennaio 2023
Iscrizione al Registro Stampa del Tribunale di Palmi n° 2 del 31/10/2013

3^a RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD

e ORIENTAMENTO ITS 2022



23-26
NOVEMBRE
2022

MUSEO NAZIONALE DEL BERGAMOTTO • REGGIO CALABRIA

a cura di Carmelo Priolo

SAL 1992
ASA
Press
ASSOCIAZIONE STAMPA AGROALIMENTARE ITALIANA

SALDI CHE SPACCANO

UNO SHOPPING
MAI VISTO PRIMA
DAL 5 GENNAIO*

Via Nazionale, S. Leo Reggio Calabria

PORTO BOLARO
SHOPPING CENTER

L'ANTISTRESS DA VIVERE

NAÏMA

PROFUMERIE SQUILLACE

Corso Garibaldi, 139, Reggio Calabria

Numero Speciale del mese di Gennaio 2023

Rivista Ufficiale
della Fondazione Pina Alessio Onlus

Direttore Editoriale

Giuseppe Alessio

Direttore Responsabile

Michele Petullà

Redazione

Maria Teresa Bagalà - Lucia Lo Bianco
Carmelita Caruso - Elisabetta Pamela Petrolati
Domenica Milena Arcuri Rossi
Roberto Malini - Salvatore La Moglie

Capo Redattore

Carmelo Priolo

Segreteria di Redazione

Paola Belcastro - Virginie Coppola

Editore e Proprietario

Fondazione Pina Alessio Onlus

Registrazione Tribunale di Palmi
n. 2 del 31-10-201

Direzione - Redazione - Amministrazione
Via Belvedere 24 - 89013 Gioia Tauro (RC)
Tel. 393 4819224

E-mail: redaz.agiresocialegt@libero.it

Impaginazione e Stampa

Grafica Enotria
Chiuso in Tipografia
Il 23/01/2023



La collaborazione al periodico è a titolo gratuito. Articoli e foto, anche se non pubblicati non vengono restituiti. La Redazione si riserva, a termini di legge, si riserva di rielaborare gli scritti inviati laddove si renda necessario per esigenze tipografiche o di impaginazione e declina plagi. Le opinioni espresse dagli autori non vincolano necessariamente la Direzione. Si riserva, inoltre, il diritto di escludere tutti gli articoli ritenuti offensivi della morale pubblica e/o di persone, istituzioni, o presentino elementi razzisti, blasfemi, o di incitamento all'odio, alla violenza, alla discriminazione.

I dati personali sono trattati secondo la vigente normativa sulla privacy e aggiornati sulla base del recente Regolamento UE 679/2016 (GDPR).

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questo bimestrale può essere riprodotta con mezzi grafici, meccanici, elettronici o digitali. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

© Copyright Agire Sociale News

Sommario

Introduzionepag. 4

Serata di benvenuto e di gran gala allo Zefiro
con sfilata di gioielli di Gerardo Sacco "Il Tipico I Atto"pag. 5

ITS: sviluppo del territorio e chiave di accesso al mondo del lavoro.
Concorso "Giovani in Gamba" pag. 6

Laboratori Esperienziali Gastronomici pagg. 10-15

Sfilata di gioielli di Gerardo Sacco "Il Tipico II Atto"
al "Piro Bistrot". Intervista a Tatiana Potapova di
BergaModel Fashion Academy pagg. 15-17

Profumo Terre di Calabriapag. 18

Aziende e giornalisti premiati della 3ª Rassegna..... pagg. 19-22

Istituto Alberghiero "Dea Persefone" di Locri pagg. 23-25

Museo Nazionale del Bergamotto di Reggio Calabria,
Presidente Vittorio Caminitipag. 26

Pubblicità

*Per la promozione della tua attività
scegli Agire Sociale News*

Costi vantaggiosi e sostieni la cultura

Per info: 393 4819224

E-mail: redaz.agiresocialegt@libero.it

Abbonamenti

Sottoscrivi un abbonamento di € 15,00

ad Agire Sociale News

Iban: IT88G0306967684510749159209

intestato a Fondazione Pina Alessio

INTRODUZIONE

La 3ª Rassegna Giornalistica Agroalimentare e Agroindustriale Pro Sud svoltasi al Museo Nazionale del Bergamotto di Reggio Calabria dal 23/11/2022 al 26/11/2022 ha confermato in pieno le aspettative di un evento che ormai si è imposto sul proscenio dell'alta gamma dei prodotti alimentari di nicchia e degli esperti di settore del Meridione, travalicando anche i confini nazionali. Il Presidente della Fondazione ITS 2011 - Famiglia Florio di Calabria - prof. Vittorio Caminiti, è riuscito grazie alla collaborazione del direttivo dell'ITS, ad ottenere un grande successo anche per la terza edizione della Rassegna. Caminiti, ormai garanzia assoluta di affermazione nell'ambito di questo tipo di iniziative, in quanto impegnato da oltre trent'anni per pubblicizzare i prodotti tipici calabresi, in primis il Bergamotto di Reggio Calabria, l'agrumo che insieme ai Bronzi, identifica per antonomasia la Città dello Stretto, ha convocato presso la suddetta splendida struttura, Consorzi, cooperative ed aziende della Calabria, Basilicata, Sicilia, Campania e Puglia, dove si sono prodigate nel presentare ed esibire le loro produzioni di eccellenza, valorizzate dal contributo di esperti enogastronomici e chef di altissimo livello. Conduttrice della Kermesse è stata la brillante giornalista Eva Giumbo di Reggio Tv, onnipresente nelle manifestazioni ufficiali organizzate sul territorio dal prof. Caminiti, supportata da un team di giornalisti specializzati e della Comunicazione di grande spessore: Luigi Salsini (riprese e comunicazione), Filippo Teramo (rapporti con i giornalisti), Bruno Sganga (rapporti con le Tv), Graziano Tomarchio e Dominga Pizzi (interviste con le aziende), il sottoscritto ha contribuito nella diffusione dei comunicati stampa. L'ASA (Associazione Stampa Agroalimentare Italiana), ha dato il proprio sostegno e patrocinio ad un evento unico nel suo genere nel Meridione. L'enorme lavoro giornalistico voluto fortemente dal patròn della manifestazione Caminiti, conferma la volontà di creare una Rete in cui redattori, freelance, esperti e blogger di settore, possano dare sempre più visibilità alla Rassegna e alle altre iniziative del Museo e dell'Accademia del Bergamotto. Sono stati quattro giorni intensi in cui l'ITS, la Famiglia

Caminiti, l'Accademia del Bergamotto, la Confraternita del Bergamotto e del Cibo reggino, la BergaModel Fashion Academy, unitamente ai tanti amici storici di questa meravigliosa realtà associazionistica reggina, hanno preparato per mesi l'evento, non lasciando nulla al caso. Abbiamo visto, così, un continuo avvicinarsi di volti noti della cucina, della cultura, del giornalismo, dello spettacolo e dell'arte, dare visibilità ai piatti e ai prodotti tipici del meridione, rafforzando in tutti l'idea che il riscatto del sud passi attraverso l'azione condivisa e attiva dei soggetti presenti sul nostro territorio.

Le aziende partecipanti ai Laboratori Gastronomici Esperienziali, hanno fornito anche in questa edizione un auspicabile modello di sviluppo da perseguire nel proprio territorio, rendendo praticabile l'idea di una comunità che si autopromuove attraverso le sue risorse migliori. Valorizzare le tipicità enogastronomiche locali, tra l'altro, significa porre un argine alla deleteria usanza dell'acquisto di prodotti imposti da gruppi multinazionali, erodendo di fatto preziose risorse economiche al nostro territorio, impoverendolo anche dal punto vista del suo processo identitario. In questo senso un'idea della globalizzazione che annulli le identità dei popoli (comprese le loro tradizioni alimentari) mettendole sotto un unico regime di vita, appare un intendimento assurdo, malsano, mentre l'idea di una connessione planetaria, attuata attraverso le nuove tecnologie, che metta a confronto culture diverse, costumi diversi e cibi diversi, ci appare una strada assolutamente da percorrere. Negli ultimi 3 anni siamo passati da un'emergenza globale all'altra, mettendo a dura prova la tenuta economica dei popoli e la capacità di autodeterminare il proprio destino. È ora, quindi, che i diversi Paesi facciano quadrato e valorizzino gli immensi patrimoni culturali e i giacimenti enogastronomici in una logica solidale e di rispetto reciproco.

Le tre aziende premiate (Il *Consorzio di Tutela dei Fichi di Cosenza*, il *Consorzio di Tutela della Melanzana Rossa di Rotonda*, la *Cooperativa Agricola Nuovo Cilento*), rappresentano un fulgido esempio di come si può fare impresa

nel sud Italia in modo intelligente e costruttivo, ribaltando lo stereotipo che vuole un sud piagnone e indolente. Premiati anche tre giornalisti che si sono particolarmente distinti nell'ambito del Web, del giornalismo televisivo e della carta stampata.

La 3ª edizione della Rassegna ha visto anche la partecipazione di quattro Istituti Alberghieri del reggino nell'ambito del concorso "Giovani in gamba", i quali, tramite i propri allievi scelti nel preparare accuratamente i Piatti partecipanti al Concorso, hanno dimostrato l'importanza di formare i giovani nel settore agroalimentare, dando loro un'opportunità di inserimento

nel mondo del lavoro e contribuire, così, allo sviluppo della propria terra.

Speriamo, infine, che sia veramente un segnale incoraggiante e di buon auspicio per la meritoria opera del prof. Caminiti, l'aver visto schierarsi le istituzioni a fianco della Rassegna, nella persona del sindaco f.f. Paolo Brunetti e del dott. Gianni Latella, consigliere della Città Metropolitana di Reggio Calabria, i quali hanno promesso un concreto sostegno alla realtà del Museo e dell'Accademia del Bergamotto e contestualmente venga attribuito il marchio DOP al frutto fresco del Bergamotto di Reggio Calabria.

23/11/2022

La 3ª Rassegna Giornalistica Agroalimentare e Agroindustriale Pro Sud ha avuto un piacevole prologo con una serata di benvenuto per gli illustri ospiti al ristorante "Zefiro". Lo chef gourmet Nino Gramuglia ha realizzato un menù degustazione con le eccellenze del sud. Particolarmente apprezzato il piatto la *Non Carbonara di Tonno*. Una sfilata di gioielli del Maestro orafo Gerardo Sacco, "Il Tipico I Atto", con le modelle della BergaModel Fashion Academy, che ha raccontato storie, miti, e tradizioni della Calabria, allietando la serata. Il bello e il buono in questa piacevole serata conviviale si sono avvicinati per offrire uno spettacolo di profumi, sapori, arte e vissuto antropologico. Lo showman Nino Pizzimenti, ha intrattenuto il gentile pubblico in sala con canzoni revival della musica italiana.



Il Maestro Gerardo Sacco presenta i suoi gioielli della sfilata "Il Tipico I Atto" insieme allo chef Nino Gramuglia

Nduja
Bellantone
 — SPILINGA —

la rossa di Calabria

Contrada Saramalloni, Spilinga (VV)
Tel. 0963 1940412
Web: ndujadisplingabellantone.com

24/11/2022

Il prof. Vittorio Caminiti, nel ruolo di Presidente della *Fondazione I.T.S. 2011 Istituto Tecnico Superiore Efficienza Energetica - Famiglia Florio di Reggio Calabria* – grazie alla fattiva collaborazione dell'insostituibile ed impagabile direttore dott. Giuseppe Sciacca, ha aperto ufficialmente i lavori della 3° Rassegna Giornalistica Agroalimentare e Agroindustriale Pro Sud, il quale si è augurato che gli immensi giacimenti enogastronomici del sud non rimangano in un discorso di nicchia o di cultori del cibo, ma diventino una prassi comune di un'alimentazione sana e corretta nell'ambito della Dieta Mediterranea, e diano molteplici occasioni di sviluppo economico e culturale nel nostro territorio. Inoltre, Caminiti ha evidenziato il ruolo degli ITS nell'ambito degli sbocchi occupazionali che i tanti allievi alla fine dei corsi beneficiano, costruendo una concreta speranza di inversione di tendenza per un territorio che spesso è conosciuto per i fatti di cronaca nera, e non per delle iniziative di grande valenza come quella degli ITS. Sono intervenuti, sempre per l'ITS, l'arch. Alessandra Focà, il prof. Andrea

Proto, l'ing. Angelo Quattrone, i quali hanno ribadito l'importanza di formare tanti corsisti dando loro l'opportunità di trovare lavoro. Per gli interventi istituzionali hanno parlato il sindaco di Reggio Calabria f.f., Paolo Brunetti, e il consigliere della Città Metropolitana di Reggio Calabria. Entrambi si sono complimentati con il presidente e l'Accademia del Museo del Bergamotto di Reggio Calabria, Caminiti, per la sua solerte e instancabile attività di promozione del Bergamotto reggino svolta sul territorio, garantendo il loro impegno nelle sedi opportune affinché si arrivi al riconoscimento del DOP del frutto fresco. Inoltre, gli stessi si sono dichiarati molto fiduciosi per risolvere il problema sorto in merito alla sede che ospita il Museo del Bergamotto. La giornata è proseguita con "Gusto Sud", una degustazione di prodotti tipici nell'ambito dei Laboratori Esperenziali Gastronomici, curati dalla Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria, guidata dal Priore Andrea Pustorino e con il contributo della vice Priora Cristina Sarica, l'Amministratrice



**La Pasticceria Garden,
a Gioia Tauro, è un'azienda
artigianale a conduzione
familiare specializzata
dal 1993 nella produzione
di dolci, specialità di
pasticceria fresca e secca,
torte personalizzate e gelato.**

via Vittorio Veneto, 94, Gioia Tauro (RC)

Tel. 0966 57013

E-mail: pasticceriagarden@hotmail.it

Manuela Barletta, e le consorelle Nancy Sarica e Karine Thierry. Nel pomeriggio si è svolta la gara gastronomica "Giovani in gamba" tra quattro Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione di Villa S. G., Condofuri-Bova, Polistena e Locri, coordinatore del concorso prof. Giovanni Cupi, durante la quale per ogni Istituto si sono esibiti tre giovani. Ogni squadra ha presentato il Piatto dal punto di vista della sua composizione, della sua realizzazione, della descrizione del vino abbinato al Piatto. Quanto elaborato dalla squadra, è stato lanciato sui Social, tramite un filmato professionale girato durante l'esibizione da un'agenzia specializzata. Alla fine la squadra vincente, dopo le votazioni sui Social, è risultata l'IPSSA "Dea Persefone" di Locri, dirigente scolastico prof.ssa Mariarosaria Russo, con il Piatto "*Chicche di suino nero su salsa di corbezzolo, patate silane, porcino scottato e ortica*": gli alunni Rebecca Aiello e Nicodemo Aly si sono prodigati nel presentarlo, le alunne Asia Fimognari e Serena Zangari hanno descritto il contesto territoriale del Piatto, l'alunna Carol Galluzzo ha abbinato e presentato il vino "Panduri" delle Cantine Viglianti.

Gli altri Istituti si sono aggiudicati il secondo Premio ex aequo.

L'Istituto Professionale di Villa San Giovanni, Dirigente Scolastico prof.ssa Enza Loiero, ha concorso con il Piatto "Conchiglie montane": l'alunno che lo ha presentato è stato Cesare Vizzini; l'alunna che ha descritto il contesto territoriale, Rachele Ripepi; l'alunna che ha abbinato e presentato il vino "Tramontana 2012", Carmela Tripodi.

L'Istituto Professionale Alberghiero "G. Renda" di Polistena, Dirigente Scolastico prof. Antonio D'Alterio, ha concorso con il Piatto "Meraviglie della nostra terra": gli alunni Assunta Calderazzo e Dennis Curinga hanno presentato il Piatto; gli alunni Teresa Borgese e Giuseppe Borgese hanno descritto contesto territoriale del Piatto; le alunne Marika D'Agostino e Caterina Martino hanno presentato e abbinato il vino "Trupia" della casa vinicola Rombolà.

L'Istituto Professionale Alberghiero Bova-Condofuri, Dirigente Scolastica

prof.ssa Domenica Minniti, ha concorso con il Piatto "Filetto di maialino nero farcito su riduzione di *Castrum Vetus*, mattoncini di fagioli neri e patate chips": l'alunna Marianna Martino ha presentato il Piatto; l'alunna Tonia Tripodi ha descritto il contesto territoriale del Piatto; l'alunno Massimiliano Scuncia ha abbinato e presentato il vino "Castrum Vetus" dell'azienda agricola Feudo Gagliardi.

Abbinato al Primo Premio una pentola professionale in acciaio, della rinomata ditta Agnelli, offerta dall'azienda *La Piana Group*. Il nutrizionista Giannantonio Calabrò ha "sottolineato sia la competenza degli allievi nella preparazione e nella presentazione dei Piatti, sia la loro bravura nel sapere combinare i vari ingredienti (tutti rigorosamente del territorio), ottenendo le giuste sinergie nutrizionali e in linea con i corretti principi della Dieta Mediterranea"; Mons. Antonio Morabito, Canonico del Capitolo Metropolitano dell'Arcidiocesi di Reggio Calabria-Bova, si è dichiarato "contento che, oggi, le scuole di ogni ordine e grado, in particolare gli Istituti Alberghieri, siano vivamente interessati alle eccellenze della nostra terra e facciano un motivo di coesione comunitaria.

Mi auguro che le istituzioni e il mondo associazionistico siano sempre vicine agli studenti e alle nuove generazioni che vogliono conoscere il proprio territorio in tutte le sue espressioni, in modo che saperi e sapori appartenenti alla nostra grande tradizione contadina si saldino sempre più e diventino motivo di crescita comune, sviluppo economico, morale e spirituale."



La squadra vincente dell'Istituto Albeghiero "Dea Persefone" di Locri



Sede operativa Rogliano
via A. De Gasperi, 5, Rogliano (Cs)
Sede operativa Piano Lago (sede anche area museale)
zona Industriale nord, Figline Vegliaturo (Cs)
Tel. 0984.961061
E-mail: info@panificiocuti.com
Web: panificiocuti.com

Il profumo del pane di un tempo

Il legame con le antiche tradizioni del rione Cuti e con l'intera comunità di Rogliano a guidare la realizzazione di un prodotto alimentare divenuto identitario con il passare del tempo. Il Pane di Cuti affonda qui le sue radici, nelle storie e nei volti delle persone che da oltre 30 anni, attraverso una manifattura artigianale e la scelta di materie prime di qualità hanno saputo sfidare il tempo, continuando una produzione artigianale che oggi è il fiore

CUORE ITALIANO PROMOTION

Nasce con lo scopo di portare nella ristorazione internazionale i prodotti tipici italiani di alta qualità preservandone al meglio le caratteristiche naturali e post lavorazione, per rendere la successiva degustazione un'esperienza quanto più possibile vicina ai sapori originali della nostra Terra.



Via Pianette, 79, Montalto Uffugo (Cs)
Tel: 329 340 6665
E-mail: info@cuoreitalianopromotion.com



1° POSTO
 #rassegnadelgiornalismoagroalimetareagroindustrialeprosud
all'Istituto Professionale Alberghiero Locri
 Dirigente scolastico Dott.ssa Mariarosaria Russoll
Nome del Piatto
**CHICCHE DI SUINO NERO SU SALSA DI CORBEZZOLO,
 PATATE SILANE, PORCINO SCOTTATO E ORTICA**
 Gli alunni che lo hanno presentato: REBECCA AIELLO e NICODEMO ALY
 Le alunne che hanno descritto il contesto territoriale: ASIA FIMOGNARI e SERENA ZANGARI
 L'alunna CAROL GALLUZZO che ha abbinato e presentato il vino PANDURI, CANTINE VIGLIANTI.
 IL PRESIDENTE
 PROF. VITTORIO KAMI



Le squadre partecipanti degli Istituti Alberghieri al Concorso "Giovani in gamba"



La Confraternita del Museo del Bergamotto di Reggio Calabria

25/11/2022

Questa giornata si è aperta con i Laboratori Esperienziali Gastronomici dove dieci aziende meridionali hanno presentato i loro prodotti di punta, espressione della parte più sana ed intraprendente del sud che lavora con passione e competenza, nella speranza che esse possano rappresentare una parte importante della locomotiva che dovrebbe farlo uscire dalle secche dell'immobilismo e del fatalismo. Conosciamo queste aziende:

La masseria "La Cascina 1899" costruita in pietra si trova tra Gioiosa Jonica e Roccella Jonica, contornata da alberi di ulivo, arancio, cedro e bergamotto. Il famoso chef Rocco Agostino ha presentato e curato il Piatto "Spaghetti alla corte d'Assise", mentre il titolare, l'ing. Salvatore Agostino, ha spiegato ai presenti come è venuto alla ribalta questo celebre Piatto. "Un Piatto nato a Gioiosa Marina nel 1958, nel ristorante di mio nonno Rocco, nel corso di una cena in cui una comitiva di giudici e alcuni giornalisti chiesero al giovane chef Gaetano un Piatto sfizioso e piccante, per ritempersi dopo una faticosa udienza al Tribunale di Locri. Lo chef s'inventa un piatto semplicissimo esaltato dagli

aromi dell'aglio, prezzemolo, peperoncino e pomodoro dolce, il tutto mantecato da abbondante Parmigiano Reggiano. I commensali apprezzarono molto il Piatto, e uno dei giudici chiese come si chiamasse quel Piatto così buono, lo chef rispose che in realtà non aveva un nome, il giudice sentenziò goliardicamente che quel Piatto era piccante come la Corte d'Assise in azione, e da allora, quindi, si sarebbe chiamato *Spaghetti alla Corte d'Assise*. Oggi non c'è ristorante della Locride che non venga riproposto questo Piatto. Siamo orgogliosi pure di avere creato nel nostro laboratorio il *Sugo alla Corte d'Assise*, attualmente esportato in nove nazioni, e speriamo che presto possa diventare un Piatto della gloriosa tradizione italiana gastronomica. Abbiamo pure un allevamento di suino nero. Noi siamo stati i primi a fare osservare un regime alimentare ai nostri suini dove è prevista ogni due settimane anche l'assunzione della parte interna del bergamotto, il pastaccio. Il risultato è che ricaviamo una carne particolarmente sapida, ricca di polifenoli e antiossidanti, unica nell'ambito degli allevamenti a filiera corta del suino nero.



Al centro di Reggio Calabria la Drogheria Culinaria non è solo un ristorante. La Drogheria Culinaria dello chef "Felicione" è un motto, un'esortazione, uno stile di vita senza fretta. Un viaggio alla scoperta dei piatti semplici ma ricchi di storia della Calabria.

Via Giulia 2, Reggio Calabria - Tel. 0965 627177

E-mail: hjfoodrc@gmail.com



“Deorum Cibus” è un laboratorio di trasformazione alimentare e di ricerca e sviluppo alimentare. Questa importante realtà produttiva nasce a Vibo Marina, sulla costa degli dei (da qui il nome *Deorum Cibus*), un tratto di costa meravigliosa che si estende da Pizzo fin oltre Tropea. Questa start up nasce dalla passione e dalla determinazione di tre giovani fratelli

calabresi: Giuseppe Timpano Ideatore e Project Manager della Deorum, Davide Timpano Co-founder, Chimico e Tecnologo Chimico, e Flavio Timpano Co-founder e Social Media Manager. “La filosofia di questa azienda” dice Davide Timpano – “si basa sulla creazione di un punto d’incontro tra Tradizione E Innovazione. La prima si esalta nei metodi di cottura delle materie prime, derivanti dagli antichi retaggi di maestri conservieri, che abbiamo avuto l’onore di conoscere nel tempo, mentre la seconda si trova nella tecnologia all’avanguardia per la conservazione dei prodotti che avviene tramite autoclavi a pressione di vapore saturo e sonda al cuore del prodotto. Tra i prodotti d’eccellenza elaborati dalla *Deorum Cibus* troviamo il Tonno Alletterato sott’olio, della Linea Nettuno. Come da tradizione, il tonno fresco che approda nella nostra fabbrica viene tagliato in grandi tranci e bollito dolcemente in acqua, sale e aromi; dopo l’asciugatura, i tranci vengono invasettati a mano e colmati con olio extra vergine di oliva esclusivamente Calabrese, vengono sterilizzati e fatti stagionare per almeno 6 mesi, tempo in cui tutti gli aromi e i sapori si legano al trancio intero, generando così una conserva d’eccellenza per una Terra fatte di eccellenze. Bollito come da tradizione, lavorato a mano per passione.” Il Laboratorio Esperenziale è stato curato dallo chef Giuseppe Romano.



La *Nduja di Spilinga San Donato* è tra le prime aziende artigianali a svilupparsi verso la fine degli anni '50. Titolare è il prof. Pasquale Pugliese. “Dopo un certo periodo di inattività dell’azienda, l’abbiamo ripresa insieme a mio fratello, proprio sul territorio in cui ha origine la “Nduja”: Spilinga, in provincia di Vibo Valentia. La famiglia Pugliese è da sempre impegnata nella produzione di salumi secondo la ricetta tradizionale utilizzando solo ingredienti di prima scelta e attenendosi scrupolosamente all’antico procedimento

creativo attraverso le sue tipiche fasi: lavorazione, asciugatura, affumicatura e stagionatura. Tutto ciò senza rinunciare o alterare nessun momento della tradizione al fine di conservare la naturalezza del prodotto evitando l’utilizzo di pratiche che consentano l’accelerazione dei processi di realizzazione a discapito della qualità. Ultimamente chef di caratura internazionale la stanno utilizzando per la preparazione di Piatti molto raffinati”. Il Laboratorio Esperenziale è stato curato dallo chef Salvatore Piccolo.

CAFFETTERIA-GELATERIA
Dolce Paradiso
DI RAVESE MARCELLO

Gioia Tauro (RC)
Via Nazionale 111, 166
Tel. 347 4808687



Il Birrifico indipendente reggino *Funky Drop* produce birra artigianale per passione, vocazione e professione. Le birre sono tutte non pastorizzate, non filtrate, legate al territorio e dotate di un carattere inconfondibile. Uno dei quattro titolari dell'azienda è il dott. Domenico Bellantonio. "Sono orgoglioso che la mia birra sia stata scelta a far parte di questo importante evento. Su tutte le nostre birre voglio sottolineare una che sta particolarmente riscuotendo successo, la PRSDÈ Saison, dal colore chiaro, con profumi

speziati e floreali. Retrogusto floreale e agrumato e leggermente acidulo. Con scorze di bergamotto fresco calabrese. Ma anche tante altre nostre birre (Plink, Whip, Bad Scott, Strike, Double Strike e Fuzzy), rappresentano il nostro qualificato parterre di "spiritelli". I nostri bevitori sono vere e proprie "anime" della birra che s'incarnano nei Funky Beats, e non perdono l'occasione di fare festa e divertirsi". Il Laboratorio Esperienziale è stato curato dal maestro birraio Demetrio Crea.



Nella soleggiata Calabria, ai piedi delle montagne del Parco Nazionale d'Aspromonte, riscaldate dal sole del sud e ventilate dall'aria di mare, si estendono le fertili terre dell'Azienda Agricola Rocco Violi. "L'amore e il rispetto della propria terra, dopo diversi anni di attività passati lontano da essa, mi hanno fatto tornare nella 'mia' Santa Cristina d'Aspromonte. Riprendendo le antiche tradizioni di famiglia l'azienda oggi produce Olio extravergine,

Limone caviale, Limoni, Mandorle e Melograni. I nostri prodotti sono coltivati secondo le antiche usanze, nell'interesse della sicurezza alimentare e della protezione dell'ambiente, come confermato dai nostri certificati che ne attestano le caratteristiche biologiche. Facciamo nostro il motto del grande scrittore russo Lev Tolstoj: «Possiamo vivere bene in questo mondo se sappiamo lavorare e amare, lavorare per coloro che amiamo e amare ciò per cui lavoriamo».



CREMERIA
Sottozero
PENNESTRÌ
academy

Corso Vittorio Emanuele III, 83
Reggio Calabria
Tel. 0965 24170

E-mail: info@sottozeropennestri.it
Web: <http://www.cremeriasottozero.it/>



Panificio Frascati nasce nel 1950 dalla passione e dalla maestria di Vincenzo Frascati. Il tesoro della sua esperienza è stato portato avanti dal figlio Paolo dal 1987. Anima artigiana, attenta alle tradizioni e ai sapori di una volta, ha abbracciato in maniera naturale la riscoperta dei grani antichi e la produzione in regime biologico.

A questo si aggiunge la produzione di dolci e biscotti con il Bergamotto di Reggio Calabria, una linea dedicata a chi è diabetico ed una linea vegan adatta anche a chi è intollerante a latte e uova.

Via Giuseppe de Nava, 33/a, Reggio Calabria
Tel. 0965 28332 - E-mail: info@panificiofrascati.com



protagonista il pescato d'eccellenza con le sue innumerevoli sfumature di gusto, qui enfatizzate e valorizzate dall'estro creativo dello chef stellato, artigiano del mare, Pasquale Palamaro."



"Zafferando" è un'azienda di Giovanni Caruso che nasce da un'idea visionaria nel 2019: produrre lo zafferano di alta qualità in una vasta zona di 12.000 mq nel Comune di Simeri Crichi, appena fuori dal circondario urbano di Catanzaro Lido. "Lo zafferaneto è in attesa di ricevere la certificazione BioSinergica, un metodo di coltura che prevede la crescita naturale delle piante e allo stesso tempo la capacità di

autofertilizzazione della terra. È la cosiddetta agricoltura del 'non fare' fondata sul tetrafarmaco: nessuna lavorazione del terreno; non si usano fertilizzanti; non si usano pesticidi; non si diserba. Una terra che sfrutta la brezza del Mediterraneo e l'aria più pulita d'Europa proveniente dalla Sila, per donare una spezia esclusiva e di alto pregio per colorazione e caratteristiche organolettiche. Ma se c'è un primo momento in cui non bisogna agire ed attendere pazientemente, poi avviene il momento in cui si raccoglie con gioia il frutto di questo silenzioso lavoro, ed è il periodo che va da fine ottobre a fine novembre, periodo in cui una sterminata distesa di fiori viola aspetta di essere raccolta fiore per fiore alle prime luci dell'alba. Una liturgia spettacolare riservata alle mani delicate di coloro che hanno il privilegio di cogliere quel fiore a 6 petali viola/lilla che racchiude al suo interno i 3 stimmi di colore rosso cremisi". L'azienda produce anche saporitissimi formaggi allo zafferano in cui stimmi profumati di genuina bontà si fondono nel bianco latte della terra di Calabria. Il Laboratorio Esperenziale è stato curato dallo chef Fabio Campoli.



La Piana Group S.r.l. è un'azienda che si occupa del commercio all'ingrosso e al dettaglio di prodotti, macchine, sistemi ed attrezzature per l'igiene e la pulizia professionale, di forniture per il settore alberghiero e HoReCa. Ci occupiamo, inoltre, di installazione di impianti e macchinari e forniamo assistenza tecnica per gli stessi.

Via S. Caterina d'Alessandria, 10 - Reggio Calabria
Tel. 0965 650711 - 0965 1892972 - lapianagroupsr@gmail.com



Piazza San Marco, 1
Natile Nuovo di Careri (RC)
E-mail: info@viniviglianti.it
Web: www.viniviglianti.it
Tel. 0964 623810



I Surianolii è un'azienda di Amantea, il titolare è Giancarlo Suriano. "Ho avuto la fortuna di nascere nella bella terra di Calabria, baciata dal sole in ogni momento dell'anno, una terra dai sapori forti e schietti. Sono sempre stato affascinato dal mondo della gastronomia e sono pienamente consapevole che trasformare i prodotti della terra è il lavoro della mia vita perché mi consente di comunicare, tramite ogni vasetto, qualcosa di me. Questa forma di

comunicazione è quella che maggiormente rispecchia il mio desiderio di aprirmi agli altri. Osservando mia madre che cucinava, ho elaborato, nel tempo, ricette secondo le tradizioni di famiglia e, per ciascuna di esse, ho messo a punto un'interpretazione personale che custodisco gelosamente. Oggi queste ricette sono specialità apprezzate in maniera crescente da un pubblico sempre più vasto ed esigente. Dopo tanta esperienza nella lavorazione di prodotti vegetali, ho deciso di imprimere un'identità alla mia azienda puntando passione, risorse ed impegno su *Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP* e *Peperoncino di Calabria*, fondamentali protagonisti della cultura alimentare del mio territorio, diventati gli ingredienti principali delle mie conserve." Il Laboratorio Esperienziale è stato curato dallo chef Francesco Pucci.



L'azienda agricola "Friberga", di Salvatore Friscia, nasce il 2016 nella Città Metropolitana di Reggio Calabria, nella splendida cornice di Capo d'Armi di Lazzaro. "L'azienda, specializzata nella coltivazione di bergamotti ed ulivi, vanta la presenza di altri alberi da frutto, tra cui mandorli, ma anche ortaggi ed erbe aromatiche. Il tutto basato su uno sviluppo secondo natura e sul principio di lotta integrata. Due sono i prodotti di punta: la "Bergamottata" è una bevanda nata per promuovere il consumo del succo di bergamotto in modo diffuso tra i giovani e le famiglie. Dal

gusto equilibrato tra asprezza e dolcezza è caratterizzata dalla semplicità degli ingredienti e dalla genuinità degli stessi, ottenute senza l'aggiunta di alcun conservante. La "Bergamottata Spritz" è un long drink aperitivo reggino (al bergamotto di Reggio Calabria) a base di bergamottata, prosecco extra dry, spumante extra dry o vino frizzante dolce di ottima qualità, ginger beer e scorza di bergamotto." La ricetta è stata elaborata e presentata con uno dei migliori bartender di Reggio Calabria, Carmelo Martino, con il quale Friberga ha instaurato una preziosa partnership.



ASSOCIAZIONE **CREAZIONE E IMMAGINE**

**MODA
MOVIE**

IL FESTIVAL DEI TALENTI DELLA MODA, DEL CINEMA E DELLE ARTI

Il Festival Moda Movie è un progetto articolato che combina diversi appuntamenti di cultura, formazione e spettacolo centrati su un tema d'interesse che varia per ogni edizione. Ai concorsi internazionali per giovani fashion designer e giovani registi, cuore della manifestazione, si aggiungono tanti eventi collaterali, come workshop, convegni, mostre e installazioni. Il tutto con l'obiettivo di valorizzare e promuovere i talenti emergenti del mondo della moda, del cinema e delle arti.

MODA MOVIE 2023 dal 5 al 12 giugno 2023.



Qual'Italy è un'azienda di Cosenza specializzata nella produzione di amari e liquori artigianali.

L'azienda è nata da un'idea dell'imprenditore calabrese Vincenzo Serra, e vuole creare prodotti che sappiano concentrare i profumi e gli aromi della Calabria.

"Come un vero e proprio laboratorio sartoriale dei liquori, con radici saldamente ancorate al territorio, la *mission* è offrire una linea di prodotti per infusione, valorizzare la biodiversità di erbe e piante locali, raccontare e cogliere l'essenza dei personaggi che hanno

segnato la storia della regione. Produciamo liquori esclusivi, a tiratura limitata dalle materie prime utilizzate nella loro creazione.

Questo rende Qual'Italy un produttore di nicchia, la cui missione è quella di emozionare i palati più esigenti." Il laboratorio esperienziale è stato curato dal barman Armando Matroberardino.



In serata ha avuto luogo al ristorante "Piro Bistrot" di Reggio Calabria la cena gourmet con le pietanze preparate dallo chef Marco Maltese, stella emergente della ristorazione nazionale, con degustazione di una birra artigianale al bergamotto.

Nel corso della cena si è svolta la sfilata di gioielli "Il Tipico 2° Atto" del Maestro Gerardo Sacco, curata da Tatiana Potapova, Presidente poliedrica dell'associazione *BergaModel Fashion Academy*, e dal direttore artistico Pino Causini.



B&B Beauty HOUSE

Via Veneto, 61 – Reggio Calabria
Via Ravagnese 2° trav. Scagliola, 7 – Reggio Calabria
Cell. 392 3805573 · 348 9784171

Bar Pasticceria Gelateria Artigianale

*Il Cannolo
Siciliano*



Piazza Roberto Malatesta 16/B, Roma
Tel. 062751006 - Cell. 3669550268



*Il maestro gelataio
Eugenio Morrone,
titolare de "Il cannolo
siciliano",
ha conquistato il
palato degli italiani.
1° posto alla Coppa
del Mondo della
Gelateria 2020.*

Abbiamo avuto ai microfoni la Potapova, la quale ci ha raccontato come è riuscita a coronare il sogno di una vita dedicata al bello, ad affermarsi nel mondo fascinoso della moda. Tante, infatti, sono le richieste da parte di aspiranti modelle e fotomodelle, per far parte della *BergaModel Fashion Accademy*. Bellezza e cultura del bergamotto, un perfetto connubio, che unisce l'essenza del prezioso agrume, presente nelle migliori profumerie del mondo, al mondo del *fashion & moda*. "Posso dire, che la mia propensione al bello, nasce già dalla più tenera età. A tre anni mia nonna Nina mi cuciva dei bellissimi abiti, con i quali 'sfilavo' davanti ad amici e parenti, stupiti di vedermi già così a mio agio. Ricordo che seduta su uno sgabello declamavo poesie ad alta voce, esibendomi con atteggiamenti quasi da adulta esperta, e un po' vanitosa. L'essere abbracciata, sollevata tra le braccia festanti dei presenti mi trasmetteva tanta gioia, non riuscendo a trattenermi dallo scoppiare dal ridere. Questa esperienza mi ha segnato profondamente ed aiutato a tracciare il mio percorso futuro. Da adolescente ho proseguito ad organizzare nel cortile di casa spettacoli per bambini. In quegli spettacoli improvvisati ogni occasione era buona per imparare quei "trucchi" che mi facevano star bene in scena. Amavo imitare, mimare e raccontare avventure tratte da libri fantastici e di avventura. Cos'altro c'è di più bello quando nelle Scuole Medie si leggono romanzi, durante notti passate sotto una coperta, munite di torcia, con tanta voglia di esplorare il mondo?

All'epoca non avevamo computer né smartphone, ma in compenso c'era tanta fantasia e voglia di scoprire qualsiasi cosa ci passasse sotto gli occhi. La mia gioventù la vivevo sempre nell'ottica di un presagio, di un sogno di chi doveva occuparsi di "organizzazione", cosa che poi effettivamente si è materializzata. Sono partita da una dimensione molto piccola, per poi arrivare sempre più a una professionale. Dopo essere diventata commercialista di un'importante azienda (oltre 300 dipendenti), è scaturito in

me il desiderio e l'ispirazione di sperimentare cose nuove. Ho avuto, così, l'opportunità di organizzare diversi eventi: concerti, spettacoli, sfilate di moda, ma anche eventi sportivi, matrimoni, escursioni nella natura e rafting su fiumi di montagna. Giunta in Italia, ho studiato, presso l'Università degli Studi Dante Alighieri, dove ho conseguito il titolo di *Alta formazione Cultural Manager – Esperta in promozione turistica e valorizzazione del patrimonio culturale*. Ed ora eccomi qui a descrivere la preziosissima collaborazione con Vittorio Caminiti, Presidente del Museo e dell'Accademia del Bergamotto, nell'ambito della "3ª Rassegna del Giornalismo Agroalimentare e Agroindustriale Pro Sud" appena conclusasi, dove prima al ristorante *Zefiro* di Bagnara Calabria, durante la cena gourmet, c'è stata la sfilata *Il Tipico I Atto*, interpretato dai Gioielli del Maestro Gerardo Sacco, poi presso il ristorante *Piro Bistrot* di Reggio Calabria, ho collaborato alla sfilata *Il Tipico II Atto*, interpretato sempre dai Gioielli del Maestro Gerardo Sacco, sempre con grande successo di pubblico. Un'altra iniziativa che mi ha impegnato molto, è stata quella di "Versace Week", con la partecipazione di diverse associazioni, particolarmente prestigiosa quella di Sante Orrico Moda Movie. Mi considero solo agli inizi di una carriera che spero mi darà sempre più soddisfazioni nel tempo".

L'evento svoltosi nel *Salone Gerardo Sacco*, nella splendida location del Museo del Bergamotto di Reggio Calabria, ha visto alla ribalta un



La dott.ssa Tatiana Potapova, Presidente della BergaModel Fashion Academy

ricco spettacolo all'insegna della moda e delle tradizionali crespelle, per festeggiare l'inizio delle festività natalizie. La conduzione della Manifestazione è stata affidata alla nota e brava giornalista Eva Giumbo, che con grande professionalità ha condotto egregiamente la serata, con il supporto organizzativo del direttore artistico Pino Causini. Gli artisti, Antonio Romeo e Gianfranco Scaramozzino, appartenenti alla *NovastarItalia* di Mimmo Porcino, rispettivamente Piano e Voce, hanno intrattenuto il numeroso pubblico. La sfilata ha dato inizio ai casting, per coloro che desiderano intraprendere la carriera, o essere selezionati, per indossare capi di brand di fama nazionale ed internazionale. Sicuramente un'iniziativa che può preludere ad uno sbocco occupazionale per tanti giovani, ma essa ha anche dato l'opportunità per far trascorrere a bambini e adulti, che vi hanno partecipato, una serata in allegria e spensieratezza, in compagnia di tante prelibatezze, preparate dalla Confraternita del Bergamotto e del Museo del Cibo di Reggio Calabria. A sfilare sulla passerella le bellissime modelle, facenti parte della BergaModel Fashion, con in testa la famosa indossatrice reggina Irma Imedadze, seguita dalle colleghe Olga Zubenko, Veronica Violi, Natalia Lazebnikova, Veronica Geria, Lilit Labut, Asya Cipri, Yeva Zubenko. Se Milano è il regno della moda, la moda di Reggio Calabria s'identifica con Gianni Versace, per questo una simile iniziativa può attirare tutte le Griffe di fama mondiale. L'intento è quello di coinvolgere modelle e fotomodelle, di ogni fascia di età, che sin da subito hanno avuto e avranno la possibilità di provare l'ebbrezza di indossare abiti meravigliosi, sotto la attenta guida di Inna Storozhuk, la quale ha indubbie capacità e competenze nel mondo della moda, sia come stilista che come organizzatrice. Ad aprire la serata una prima uscita con i bambini, con gli abiti del marchio Cycleband, e subito dopo occhi puntati sulla bellezza dei gioielli di Ida Caterini, interamente realizzati a mano con forme eleganti ed essenziali che racchiudono l'emozione di una storia.

A regalare altre emozioni e sogni, ci ha pensato anche @Spazio70 di Mauro Di

Vaio, il quale attraverso la sua originale e diversa idea di donna, riesce a far sentire coloro che indossano i capi proposti, bellissime ed uniche.

E dopo l'esibizione di gioielli ed abiti, il sogno è continuato con le pellicce di *Micifur*, la signora Carla Cesarini, una vera e propria autorità nel settore, ha portato una sua selezione di capi eleganti e glamour, realizzati sempre con particolare attenzione alle nuove tendenze provenienti dal *Made in Italy*.

A curare la bellezza delle ragazze gli *hair stylist* Mina Ventrella e Gianni Sorci, che hanno dato sfoggio della loro bravura, con un momento moda in passerella, realizzando due acconciature in pochi minuti. Alla sfilata, gli innumerevoli ospiti, hanno potuto inebriarsi, grazie ai migliori profumi presenti sul mercato, proposti come idea regalo, dalla *Profumeria Squillace*, e ricevere gli omaggi dell'Ottica Geraci. Grazie, inoltre, allo sponsor La Spina Santa, che ha presentato i propri prodotti al bergamotto, ha informato il pubblico del nuovo e suggestivo agriturismo, per trascorrere delle serate in tranquillità e piacevole compagnia, mangiando buon cibo e sorseggiando delle buone bibite. La conclusione della manifestazione è stata affidata alla rinomata Cremeria Sottozero, della famiglia Pennestri, la quale ha deliziato tutti gli ospiti presenti con del buon gelato al bergamotto e una crema gelato ai fichi e noci, incontro tra tradizione e innovazione.

De.Ro.Sa. Group S.a.s.
 Affiliato KI POINT Gioia Tauro 138
 Tel. 0966 581178
 Fax 0966 507274
 e-mail: ki138@kipoint.net

ki point
 Più che spedire



Si effettuano pagamenti
 con bollettini postali

click Magazzini online
 UFFICIO

Via S.S. 18, N° 93 (accanto concessionaria citroen)
 89013 Gioia Tauro RC

Gruppo Posteitaliane

Adesso presentiamo un socio della *Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria*, il sign. Saverio Calafiore (esperto profumiere Naso) il quale all'interno del Museo del Bergamotto di Reggio Calabria, si adopera nello spiegare ai turisti e agli studenti dei vari Istituti in visita al Museo, le proprietà dei profumi da lui creati, in particolare quelli al bergamotto. Il sign. Calafiore ha creato un particolarissimo profumo, *Terre di Calabria*, frutto della sua esperienza che "lavora" sapientemente il frutto del bergamotto: "Un pomeriggio di fine novembre mi trovavo in un bergamotteto sulle colline di Reggio Calabria, e sono rimasto positivamente colpito dall'odore acre e al tempo dolce che evaporava dalla terra impastata dalle gocce di pioggia che scorrevano lentamente sulle foglie di bergamotto. La sera mi misi ad "accordare" quella fragranza che ancora inebriava la mia anima, considerando che ogni buon profumo ha una "testa", un "cuore", una "base". Nel caso di "Terre di Calabria", il cuore è rappresentato da due tipi di olio essenziale del bergamotto di Reggio Calabria (il Femminello e il Castagnaro); il cuore dalla fragranza dei fiori d'arancio, gelsomino e neroly; la base rimanda al legno e al cedro. Da questa combinazione si sprigiona un bouquet di profumi che sa di

freschezza terrosa al bergamotto, dolce nel cuore e fresca alla base di brezza marina, che solo nelle passeggiate serali sul più bel chilometro d'Italia possiamo apprezzare."



Saverio Calafiore, esperto profumiere (Naso)

 Azienda agricola
Francesco Gangemi

Le Produzioni al Bergamotto di Reggio Calabria

Stabilimento di Contrada Limbone
89136 Reggio Calabria - Italia
Tel. 0965.48291 - 320.3281610
oliogangemi@hotmail.it
www.oliogangemi.org
www.bergalife.com

 OLEARIA
SAN GIORGIO

Contrada Ricevuto, 18, San Giorgio Morgeto (Rc)
Tel. 0966 94 05 69 - 0966 93 53 21 - E-mail: info@olearia.it
Seguici anche sui Social: Facebook, Instagram, LinkedIn

L'Olearia San Giorgio snc continuando una tradizione nata da tre generazioni produce oli extravergini riconosciuti unanimemente come prodotti di alta qualità. L'Olearia San Giorgio, con una mirata attività di promozione e comunicazione ha saputo conquistare significativi spazi nella ristorazione gourmet, a livello nazionale ed internazionale, nelle enoteche e nei negozi specializzati aperti da Eataly in Italia e nel mondo, riscuotendo riconoscimenti e premi significativi anche fuori dai confini nazionali.

26/11/2022

Nella giornata conclusiva hanno avuto luogo nel Salone "Gerardo Sacco", le premiazioni a due Consorzi di Tutela, Fichi di Cosenza DOP e Melanzana Rossa di Rotonda DOP, alla Cooperativa Agricola Nuovo Cilento, e a tre giornalisti specializzati. Il Premio Giornalista Web dell'anno è andato alla blogger Valeria Zingale; il Premio Giornalista Televisivo è stato attribuito a Massimo Fedele, Direttore Rai 3 Calabria; il Premio Giornalista per la Carta Stampata è stato tributato a Santa Di Salvo, corrispondente de "Il Mattino". Laboratori Esperienziali Gastronomici coordinati da esperti di cucina e giornalisti di settore, si sono esaltate la bontà e le proprietà organolettiche dei prodotti di punta delle aziende premiate.

Assapora i nostri Valori



Il Consorzio di Tutela dei Fichi di Cosenza si è imposto negli ultimi anni nel ricco panorama di eccellenze agroalimentari del Sud. La Presidente Anna Garofalo ha ringraziato il qualificato pubblico presente in sala per questo importante riconoscimento che ripaga il lavoro di una squadra eccezionale. "Il Fico di Cosenza DOP è il Fico più buono del mondo.

È un fico particolare perché si presta a tanti tipi di lavorazione e trasformazione. Ma dietro al frutto lavorato ci sono decine di coltivatori che hanno compreso le potenzialità del fico dottato cosentino. L'estensione coltivata, infatti, cresce in media di 400 ettari all'anno e le piante di fico dottato vendute, sempre all'anno, sono 150 mila. A Cosenza ogni famiglia conosce la storia del nostro Fico, diventando un simbolo di condivisione intorno a dei valori che scandiscono i ritmi antichi, le feste, della nostra

comunità." Il sign. Vincenzo Pennestrì, Presidente Nazionale dell'Associazione Gelatieri Italiani, è stato il mentore dell'impiego in cucina del Fico di Cosenza DOP.



*La Presidente Anna Garofalo
del Consorzio di Tutela dei Fichi di Cosenza*

Il Consorzio di Tutela della Melanzana Rossa di Rotonda DOP, è un'ambiziosa realtà del territorio lucano che aggrega tante aziende locali il cui intento è quello di valorizzare questo prodotto tipico all'interno del Parco Nazionale del Pollino, incrementando la qualità dell'offerta turistica. A ritirare il Premio il Direttore del Consorzio,



Nicola La Gamma.

“La Melanzana Rossa certamente rappresenta un’eccellenza del nostro territorio la cui notorietà è aumentata con la crescita del Consorzio stesso e, di conseguenza, ha dato anche una maggiore visibilità al nostro territorio.

Questo Premio rappresenta, perciò, un importante riconoscimento al lavoro fin qui svolto, e ci spinge a fare sempre meglio.”

Il noto chef televisivo ed editore, Fabio Campoli, ha proposto per l’occasione uno speciale show Cooking dedicato ai felici abbinamenti gastronomici tra la Melanzana Rossa di Rotonda e il Bergamotto di Reggio Calabria.



Lo chef ed editore Fabio Campoli



Il Direttore del Consorzio di Tutela della Melanzana Rossa di Rotonda, Nicola La Gamma



Le Cantine Rombolà nascono sul solco della grande tradizione del “Vino di Brattirò”, a pochi km da Tropea. Protagonista indiscusso è il vino “Trupia” dalle tinte rosso rubino con riflessi granati e spunto porporino, aromi terrestri e solari si sposano con il profumo del mare che il vento porta fino ai luoghi in cui crescono i vigneti da cui trae origine il “Trupia”. Vino dall’impatto morbido e avvincente che all’olfatto si presenta con note di frutta rossa alle quali si accompagnano nuance di incenso, vaniglia, nocciolo di ciliegia. Ottimo abbinato a secondi di carne o selvaggina.

Corso Vittorio Emanuele, 50, Brattirò (VV)
Cell.348 7265887 - cantinerombola@gmail.com



Lavoriamo, trasformiamo e commercializziamo il Bergamotto della nostra terra con impianti sofisticati per fornire un prodotto di alta qualità

Contrada Caldara, Brancaleone (RC)
Tel: 0964.1955245 – 338.6311477
e-mail: info@essenzabergamotto.com
Twitter: @bergamottopatea
Facebook: Azienda Agricola Patea



San Mauro fa parte del Parco Nazionale del Cilento, un'area di 190.000 ettari che dal 1998 è Patrimonio dell'Umanità Unesco, nota per favorire tra i più alti tassi di longevità nel mondo. Il nostro impegno ci ha posto nella condizione di ristrutturare il nostro Laboratorio di Ricerca Gastronomica "Al frantoio", unicamente con le nostre risorse, e diventare il centro

di trasformazione olivicola più importante della Campania, sia per qualità (DOP, BIO), che per quantità.

Abbiamo pure una fattoria didattica dove proponiamo percorsi didattici ad alunni e insegnanti desiderosi di conoscere da vicino i metodi dell'agricoltura biologica all'interno del nostro Parco, ed eventualmente offrire loro anche gli strumenti per creare ecolaboratori e orti didattici presso la propria scuola."

La Cooperativa Agricola Nuova Cilento nata nel 1976 a San Mauro Cilento (Sa), presidente Antonello Di Gregorio, occupa un posto di avanguardia in Italia nella tutela della biodiversità, nella certificazione biologica e nella denominazione di origine protetta.

"Essa, infatti, è stata la prima in Campania ad ottenere le certificazioni BIO e DOP per l'olio di oliva e ha attivamente collaborato per l'ottenimento della DOP per il Fico Bianco del

Cilento, per il presidio Slow Food dell'oliva "Salella Ammaccata". Inoltre, la Cooperativa aiuta i singoli soci produttori a promuovere la biodiversità locale, protetta dai presidi Slow Food e dalla DOP Cilento, inserendo nella sua rete commerciale i fichi bianchi del Cilento, le olive "Salelle Ammaccate", i fagioli di Controne, i ceci di Cicerale, le alici di "Menaica", la soppresata di Gioi, vari tipi di miele, vini BIO e DOP Cilento, i grani antichi (Carosella, Sen. Cappelli, Saravolla, Gentilrosso).



Il presidente della Cooperativa Nuova Cilento Antonello Di Gregorio e Giuseppe Cilento, socio fondatore della Cooperativa



Loc. Stincuso-Feudo Gagliardi, Caulonia (RC)
 info@feudogagliardi.it - www.feudogagliardi.it
 Tel. 0964.84621

La casa vinicola Feudo Gagliardi attua in azienda la filiera corta, dalla produzione alla vinificazione fino all'imbottigliamento. Le varietà prodotte sono le seguenti: Calabrese, Gaglioppo, Greco Nero, Magliocco, Mantónico Bianco, Greco Bianco, Insolia e Malvasia Aromatica, rosato Stincuso, il bianco Biancamusa e il rosso Castrum Vetus. Dal 2020 l'azienda ha ottenuto la certificazione biologica. La famiglia Vozza gestisce anche un attraente e confortevole agriturismo dove gli ospiti possono trascorrere un piacevole soggiorno all'insegna della tranquillità rurale e dei piatti tipici del luogo.

Per concludere una nota di colore. Il pranzo con il Direttivo della 3° Rassegna si è concluso presso la Drogheria Culinaria, ristorante tra i più rinomati di Reggio Calabria. Il giovane e



Premio Giornalista Televisivo, Massimo Fedele



Premio Giornalista Carta Stampata, Santa Di Salvo



Premio Giornalista Web dell'anno, Valeria Zingale

qualificato chef "Felicione" Cuzzola ha deliziato il palato degli illustri ospiti con delle prelibatezze ancorate ai cibi della tradizione. Tra i presenti lo chef stellato e pluripremiato Alfonso Iaccarino; il maestro orafo Gerardo Sacco, icona mondiale della oreficeria dei divi; il prof. Vittorio Caminiti, brillante imprenditore del mondo alberghiero e dell'alta ristorazione. Il pranzo è stato un piacevole momento di cordialità ed affetto, animato dalla eccezionale presenza dell'attrice-gastronoma napoletana Marisa Laurito, amica carissima di tutti i commensali.



Da sinistra: Gerardo Sacco, Alfonso Iaccarino, Marisa Laurito, Vittorio Caminiti

Istituto Alberghiero “Dea Persefone” di Locri: mezzo secolo di attività educativa e formativa

L'Istituto Alberghiero “Dea Persefone”, dopo avere tagliato il traguardo delle 50 candeline, continua ancora oggi a promuovere la formazione di specifiche **competenze spendibili** in un settore, ritenuto essenziale per il nostro Paese, quale quello turistico ed enogastronomico, in raccordo con il territorio e il mondo produttivo. Mezzo secolo con l'unico obiettivo di fornire agli studenti una **formazione professionale di qualità** nei campi dell'enogastronomia, vendita sala-bar, accoglienza turistica e pasticceria.

Sei laboratori: due tradizionali e uno innovativo di enogastronomia (per la cucina ad induzione, fornito di RONNER per la cottura a sottovuoto e a bassa temperatura), uno di pasticceria, uno di sala/vendita e uno di accoglienza. Quattro indirizzi professionalizzanti, dopo il biennio comune di enogastronomia e ospitalità alberghiera: Enogastronomia, Pasticceria, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica. Con questi numeri l'Istituto Alberghiero “Dea Persefone” si presenta agli studenti che vogliono intraprendere un percorso professionale per costruirsi una carriera di successo e gratificante nel mondo dell'enogastronomia e del turismo. Al termine degli studi, il diplomato **potrà accedere** alle seguenti **figure professionali:** **Cuoco** in alberghi, ristoranti, nella ristorazione ferroviaria, area, marittima, Cuoco pizzaiolo, Executive chef; **Pasticcere**, Cioccolataio, Cake designer; **Manager Food and Beverage**, Cameriere, Sommelier, Barman, Maître; **Hostess e steward**, Responsabile servizi ricevimento, Tour Operator, Front-desk receptionist, Direttore d'albergo. Oltre alla possibilità di **insegnare** le materie professionalizzanti negli Istituti Alberghieri. Un'occasione per ribadire, ancora oggi, la validità e la spendibilità nel mercato del lavoro dei quattro indirizzi di studio, nel panorama delle imprese turistico-alberghiere calabresi, nazionali e internazionali. I diplomati degli Istituti alberghieri si inseriscono nel mondo del lavoro in percentuale doppia rispetto alle altre Scuole a livello nazionale (Fonte MIUR).

La Scuola favorisce un apprendimento multimediale, per migliorare lo standard formativo dei propri studenti e rafforzare le **competenze di**

base e professionalizzanti. Essa è dotata, infatti, di **laboratorio di informatica** e ogni aula è fornita di **LIM** o touchscreen con collegamento Internet; la **biblioteca** possiede un rilevante numero di libri, che la scuola concede agli studenti in comodato d'uso. Annovera, tra le sue strutture, il **convitto maschile**, che assicura il carattere residenziale dei corsi di studio e la formazione professionale degli studenti residenti e non. Tutti gli



La Dirigente Scolastico prof.ssa Mariarosaria Russo dell'Istituto Alberghiero “Dea Persefone” di Locri

studenti hanno la possibilità di iscriversi gratuitamente al **semiconvitto**, dove, dopo il pranzo e le attività ricreative, si svolge lo studio pomeridiano. Viste le numerose richieste, ha attivato il corso serale, per consentire agli adulti usciti dai percorsi scolastici di conseguire un importante titolo di studio.

La scuola continua ad affermare il suo ruolo preminente, tra partenariati, riconoscimenti,

progetti e scambi culturali ed eventi organizzati per istituzioni e Capi di Stato, come Mattarella, nel panorama socio-economico calabrese, dimostrandosi costantemente impegnata su tutti i fronti. I rapporti con il mondo del lavoro sono curati attraverso lo svolgimento di **attività di PCTO, ex alternanza scuola-lavoro**, presso strutture ristorative e alberghiere territoriali locali e nazionali, pasticcerie e agenzie di viaggio ovvero tramite **eventi in presenza** con aziende e professionisti di settore di rango territoriale, nazionale e internazionale.



Il Primo Premio conferito all'istituto Alberghiero "Dea Persefone" di Locri

Grande interesse ha suscitato nei provetti pasticceri la "Master class su prodotti lievitati" in cui il Maestro Pasticciere sidernese **Fabio Trimboli**, figlio d'arte del noto e stimato Raffaele, ha dato ampia illustrazione delle tecniche di lavorazione e di lievitazione del panettone artigianale. Perché il panettone è un'arte, è una tradizione e i ragazzi delle classi 5E e 4D dell'articolazione Pasticceria hanno partecipato in presenza presso i laboratori del plesso di Siderno a tanta maestria pratica e teorica mentre gli studenti del triennio hanno seguito il corso attraverso un collegamento online direttamente dalle rispettive aule dotate di touchscreen di ultima generazione. "Una masterclass di due giorni egregiamente svolta da un professionista del territorio, in cui i nostri studenti sono risultati protagonisti del processo di apprendimento, visto che ponevano domande su aspetti e tempi peculiari della lievitazione e

dell'impiego del lievito madre in pasticceria e del mondo del lavoro." – afferma il **Dirigente Scolastico, prof.ssa Mariarosaria Russo** – "Il mondo del lavoro e della scuola non sono mai stati così vicini. Il messaggio da trasmettere è il cambiamento in atto nella didattica e nel modo in cui la teoria si integra con la pratica di guida che il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento fornirà, una volta terminata la formazione, una solida base sulla quale costruire il futuro professionale degli studenti." Questo modo di intendere le attività di PCTO implica un percorso didattico unico, studiato e organizzato dalla commissione PCTO, composta dai docenti Stefano Albanese, Domenico Gelsomino, Cosimo Pasqualino e Cosimo Sorgiovanni, per promuovere uno sviluppo culturale, sociale ed economico in raccordo col territorio.

L'Istituto Alberghiero si attesta come una palestra di crescita educativa e professionale in cui far risaltare le potenzialità degli allievi più brillanti e farle conoscere al mondo imprenditoriale del territorio, nonché una realtà che promuove apprendimenti tramite esperienze laboratoriali. In quest'ottica è stato svolto presso la sede di Siderno il progetto di educazione alimentare - *Quality Food*

- dedicato alla valorizzazione della cipolla rossa di Tropea. Una giornata a stretto contatto con i tecnici del **Consorzio di tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP**, dott. Simone Saturnino e prof. Luigi Quintieri, con l'obiettivo di far conoscere le peculiarità gastronomiche e nutritive di questo prezioso alimento e il suo utilizzo in cucina. Il progetto, con *focus* sulle tematiche di educazione alimentare, filiera, analisi sensoriale, tecniche di preparazione in cucina, ha impegnato gli studenti Altomonte Francesco Altomonte, Andrea Calautti, Fabrizio Murdaca, Emily Pastelli e Alessia Zito della 4B seguiti dal prof. Giuseppe Pantaleo e dai proff. Santo Bumbaca e Antonio Leone della 3C, seguiti dal prof. Cosimo Pasqualino, Referente Gare e kermesse, con la brillante collaborazione di tutti i docenti e il Personale di cucina. I futuri chef si sono cimentati direttamente nella preparazione di cinque

Piatti che rappresentano la promozione più autentica della produzione locale e del territorio di produzione, a mo' di declinazione di un turismo esperienziale che gradisce l'eccellenza del cibo accompagnata dalla bellezza paesaggistica del territorio. La vocazione professionale dell'Istituto



I prof.ri Renato Oliveto ed Emildo Campoliti (docenti di pasticceria), il Maestro Pasticciere Fabio Trimboli, i proff. Cosimo Sorgiovanni e Stefano Albanese (componenti della Commissione PCTO) e l'Assistente Tecnico Antonio Reale

è quella di valorizzare il prodotto a km 0 in un'ottica "glocal", cioè, dedicare attenzione alla cucina internazionale, all'accoglienza in grandi alberghi, alle lingue straniere, alle esperienze all'estero (i nostri ragazzi sono arrivati fino in Giappone), nella valorizzazione del locale, che rappresenta la cifra stilistica di questo Istituto. In quest'ottica, la scuola intende proseguire il percorso iniziato lo scorso anno in cui si è aggiudicata il **Primo Posto** nell'evento finale del PCTO "**KalaVria senza glutine**", per il miglior menù rigorosamente *gluten free* a base di prodotti a km 0, organizzato presso il Museo del Bergamotto di Reggio Calabria dall'**AIC Calabria** in occasione della settimana della celiachia.

Oltre all'**Orientamento** in entrata e interno (laboratorio di enogastronomia, sala/bar e accoglienza turistica) realizzato tramite progetti del piano di miglioramento, la scuola è impegnata nell'orientamento in uscita con l'*Università Mediterranea* di Reggio Calabria e con le scuole di alta formazione gastronomica *In Cibus* e *Alma*. Recentemente ha stipulato una convenzione di

PCTO con l'Antica Corte Pallavicina del rinomato chef Luciano Spigaroli di Parma. A breve, i ragazzi delle classi quarte saranno impegnati nell'attività di Cooking quiz, in cui ci sarà una formazione preventiva a cura di uno chef di Alma e i ragazzi si affronteranno in una sfida sulle tematiche enogastronomiche. L'Istituto è, altresì, convenzionato con la Confederazione Pasticceri d'Italia (Conpait) e Asse 4 - Rete di Imprese con adesione alla Rete LIPA - Laboratori d'Impresa per l'Alternanza, e ha attivato anche una partnership con il Gruppo Granarolo S.p.A..

La Scuola, con la sua "funzione di cerniera" tra i sistemi di istruzione, formazione e lavoro, garantisce la qualità dell'insegnamento e insegna ad imparare, non solo in aula ma lungo tutta la vita, perché istruzione e formazione sono lo strumento più efficace per acquisire un complesso di competenze che, integrando teoria e pratica, permettono a chi le possiede di svolgere uno specifico lavoro, ma anche di progredire professionalmente e umanamente.

Si ringrazia per il contributo espresso la prof.ssa Cinzia Lascala

Funzione Strumentale

Area 1 GESTIONE E COORDINAMENTO ATTIVITÀ PTOF

IPSSA "Dea Persefone" Locri

Fondata nel 1943, dal 2009 è a coltivazione Biologica certificata da Bioagricert. Si estende su oltre 5 ettari irrigati a goccia. La frutta, gli ortaggi e le olive utilizzate sono di produzione aziendale e vengono lavorati entro poche ore dalla raccolta, nel laboratorio sito a pochi metri dalle piante.

Azienda Agricola Biologica ed Ecosostenibile
Specialità bio al bergamotto

Produzione frutti
Marmellate e composte
Specialità salate con olio evo
Specialità dolci
Canditi in sciroppo di bergamotto
Aromi e tanto altro...

Il frutto della salute!

Contrada Rodi - Cansofuri - Reggio Calabria

www.ilgiardinodelbergamotto.it



Museo Nazionale del Bergamotto di Reggio Calabria

Il Museo Nazionale del Bergamotto di Reggio Calabria, nasce nel 2002 grazie al lavoro instancabile di ricerca e di promozione del prof. Vittorio Caminiti. L'intento prioritario che anima l'attività del Museo è quello di raccogliere documentazione, organizzare eventi, per far conoscere questo speciale agrume, la sua storia, i suoi impieghi, da secoli esportato in tutto il mondo. Il primo settore è dedicato alla corposa bibliografia di quest'agrume. Proseguendo si va incontro alla zona del Museo in cui è possibile ammirare il materiale riguardante la chimicazione dell'olio essenziale, il quale è l'unico prodotto naturale in grado di fissare il bouquet aromatico dei profumi, donando loro una fragranza unica ed ancora ineguagliata dagli olii sintetici. Nella zona centrale del Museo sono esposte le particolari macchine, le quali testimoniano la storia delle varie fasi nella lavorazione del Bergamotto: dalla prima, a manovella inventata dal reggino Barillà, fino a quelle elettriche. Un'altra zona è dedicata alla raccolta di tutto il materiale, corredato da foto storiche ed oggetti

vari reperiti un po' in tutto il mondo, legato al commercio del prodotto. La quinta sezione del Museo è dedicata all'uso del Bergamotto in enogastronomia. In questo campo viene usato tutto il frutto. L'ultima sezione del Museo è dedicata all'esposizione dei prodotti finiti che si ricavano dalla lavorazione del Bergamotto di Reggio Calabria; non solo, dunque, si potranno scorgere bottigliette contenenti l'olio essenziale o prodotti per la cura della persona, fra i quali la famosa "Calabrisella" (acqua di Colonia), ma anche bambole, rose e tabacchiere ricavate dalla buccia essiccata del Bergamotto. Il Museo Nazionale del Bergamotto, che fa parte della Rete dei Musei del Parco Nazionale dell'Aspromonte, è uno scrigno dove vi sono condensati 300 anni di storia dell'oro verde" di Calabria, un patrimonio assolutamente da difendere in cui cittadini ed istituzioni devono riconoscersi.

Tel.: 388 1299103 / 388 1299100

E-mail: museobergamotto@gmail.com

Facebook: @accademiabergamotto

Web: www.museodelbergamottoedelcibo.com

La Degusteria
del
"BERGAMOTTO"



Cell. 388 1299103

Catalogo whatsapp Spedizioni

www.ladegusteriadelbergamotto.com

La Degusteria del Bergamotto è un marchio che contraddistingue un'azienda pioniera nella sperimentazione del Bergamotto in gastronomia. Attraverso una particolare lavorazione del Bergamotto, propone una vasta gamma di gustosi condimenti per pietanze, salse e preparati, conserve, marmellate, dolci e liquori che coniugano i sapori e le proprietà delle materie prime ai benefici dell'agrume più blasonato al mondo.

Scutellà

*“La pasticceria che dal 1930
dedica il proprio tempo con dolcezza”*

La Pasticceria Scutellà offre un assortimento di prodotti che valorizzano le materie prime locali come il bergamotto di Reggio Calabria, il miele d'Aspromonte e il mango di Catona, e offre un servizio di e-commerce per la vendita dei suoi prodotti anche all'estero.

Il suo titolare Rocco Scutellà, Presidente della delegazione calabrese di Conpait per promuovere lo sviluppo della pasticceria calabrese nel mondo, nel 2021 ha ricevuto il Premio come miglior pasticcere della pasticceria di lusso nel mondo da Iginio Massari

Via Roma, 19 - Delianuova (RC)



RISTORANTE DA ERCOLE
CROTONE

*Il pescato del giorno pronto
per essere servito con ricette eccezionali.
Arte culinaria tra tradizione e innovazione*

Viale Gramsci, 122 - Crotone



**FONDAZIONE
PINA ALESSIO** ONLUS



*Uniti e insieme per
sostenere e promuovere
il Bergamoto
di Reggio Calabria*

Cultura



Presidente
Vittorio Caminiti

Storia



Direttrice
Karine Thierry

Moda



Presidente
Tatiana Potapova

Cibo



Priore
Andrea Pustorino