PROGRAMMA GENERALE

SABATO 8 AGOSTO 2026

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE

ORE 19:30

Taglio del nastro

LUNGOMARE ITALO FALCOMATA'

PALCO CENTRALE

ORE 20:30

Cerimonia di inaugurazione
Francesco Cannizzaro, Sindaco di Reggio Calabria
Gianni Bruno, Direttore Generale Vicario di Veronafiere S.p.A.
Gianluca Gallo, Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria
Matteo Zoppas, Presidente ICE
Roberto Occhiuto, Presidente della Regione Calabria.
Conduce **Nicol Angelozzi** e **Max Lazzari**

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE

MASTERCLASS

ore 20:30

Calabria Vibes: dal Pollino allo Stretto, le bollicine che non temono confronti
A cura di Tommaso Caporale, autore della guida Bollicine

ore 21:30
Cacao e vini calabresi
A cura di Eurochocolate. Conduce Francesca Oliverio

LUNGOMARE ITALO FALCOMATA'

ISOLA COSENZA – AREA TALK

ore 20:15
Vino Viti Visioni 4.0 ed oltre
Con Felicita Cinnante, Presidente Fondazione ITS Iridea Academy

ore 21:00
Produttore VS Produttore
Le Conche/Giraldi&Giraldi. Conduce Rachele Grandinetti

ore 21:30
Cartoline da Cosenza: sfumature di Magliocco
Siciliano vini, Sposato Vineyard, Serracavallo e Tenuta Contessa. Con Rachele Grandinetti e Luca Grippo

ore 22:00
Storia, vino e ospitalità nei borghi dell'Alta Calabria
La Quercia del Barone, La Matina e Terre di Balbia. Con Marco Sciarrini

ISOLA COSENZA – AREA COOKING SHOW

Conduce Vincenzo Alvaro

ore 20:00

Gal Pollino e il piatto Rural Hub

Dromësat: Le Radici del Pollino.
L'antica pasta "spruzzata" della tradizione Arbëreshë con pomodoro, caciocavallo podolico e Peperone Crusco.

A cura dell'Accademia Internazionale del Bergamotto e Museo del Cibo di Reggio Calabria
Partecipano Domenico Pappaterra e Francesco Arcidiacono

ore 20:30

Gal Sila e il piatto Rural Hub

Sformatino di Patate della Sila Igp con cuore caldo di Caciocavallo Silano Dop e Funghi Porcini della Sila

A cura di Felice Cuzzola – Chef e Patron Drogheria Culinaria

Partecipano Antonio Candalise e Francesco De Vuono

ore 21:30

Gal Sibaritide e il piatto Rural Hub

Riso di Sibari Jemma con gamberi rossi dello Jonio e agrumi a denominazione della sibaritide

A cura della confraternita del Bergamotto e del Cibo Reggino

Partecipano Vincenzo Durso e Rocco Adduci

ore 22:00

Gal Valle del Crati e il piatto Rural Hub

Trionfo di patate novelle della Valle del Crati, Peperoni Roggianesi, peperoncini di Calabria Igp in olio evo da cultivar "Roggianella"

A cura di Arsac

Partecipa Pierfranco Costa

ore 22:30

Gal Riviera dei Cedri e il piatto Rural Hub

La Riviera nel piatto: "Raganella di Alici"

A cura di Demetrio Brancati – Chef Patron Royal Garden e Royal Reef

Partecipa Domenico Amoroso

ore 22:00-22:30

Zabaione del Sud

Gelato allo zabaione al Chiarello di Cirella, massa di cacao e Peperoncino di Calabria Igp

A cura di Alberto Vitaro – Conpait

ore 22:30

Tartelletta delle alte riviere cosentine: frolla al burro, con namelaka al cioccolato bianco, lemon curd al limone di Rocca Imperiale Igp e Cedro di Santa Maria del Cedro Dop semi candito.

A cura di Emanuele Scionti – Conpait

ISOLA CATANZARO – AREA TALK

ore 20:30
Viti fra i due mari.
Cantina Merenda, Statti, Tenuta Macchione

ore 21:45
A tu per tu con le Donne del Vino.
Con Danila Lento e Claudia Maremonti

ISOLA CATANZARO – AREA COOKING SHOW

Conduce Rosanna Garofalo

ore 20:00

Gal Dei Due Mari e il piatt o Rural Hub

"SAPORI IDENTITARI tra la Sila Piccola e il Reventino":

Patate di Decollatura, funghi porcini della Sila Piccola e lardo di suino nero del Reventino

Caprino primo sale del Reventino con miele di castagno della Sila Piccola.

A cura di Arsac

Partecipano Francesco Esposito e Maria Antonietta Sacco

ore 21:00

Paris-Brest con nocciola tonda di Calabria Bio

A Cura di Fiorella e Antonio Staglianò –Conpait

ore 22:00

Fior di Bufala all'olio evo da cultivar " Carolea", basilico e peperoncino di Calabria Igp

A cura di Ivan Procopio- Conpait

ISOLA CROTONE – AREA TALK

ore 19:45
A tu per tu con le Donne del Vino.
Con Patrizia Tronca, Cristina Raffaele e Claudia Maremonti

ore 20:45
Produttore VS Produttore
Vumbaca, Cantina Campana, Brigante Vigneti & Cantina, Tenuta Renda. Conduce Claudia Maremonti

ore 21:30
I Wine Talk di Sissi Baratella. Milone di Crotone e le Olimpiadi.
Tenuta Iuzzolini, Fattoria San Francesco, Russo & Longo, Senatore Vini.

ore 22:30
Il Cirò delle cantine storiche
Librandi, Ippolito 1845, Enotria. Conduce Claudia Maremonti

ISOLA CROTONE – AREA COOKING SHOW

Conduce Dominga Pizzi

ore 20:00

Gal Kroton e il piatto Rural Hub

Maccheroncino con salsa di pomodoro seccagno del marchesato crotonese, olio evo da cultivar “Pennulara” e ricotta salata stagionata

A cura di Arsac

Partecipano Natale Carvello, Martino Barretta e Thomas Vatrano

ore 21:30

“Amineo”, il vino millenario ritorna in produzione

A cura di Natale Carvello e il Prof. Antonio Dattola

ore 22:00

Olio Evo da Pennulara, un nutraceutico prima che un condimento

Degustazione di olio evo su pane di San Leonardo di Cutro

A cura di Thomas Vatrano

ISOLA VIBO VALENTIA – AREA TALK

ore 20:30
A tu per tu con le Donne del Vino.
Con Rosa Comerci e Cristina Raffaele

ore 21:00
La Calabria del cibo: Il progetto di cooperazione Rural Hub raccontato dai GAL
Partecipano i GAL del progetto Rural Hub Calabria

ore 21:45
Dalle bollicine ai grandi rossi, la biodiversità della Costa degli Dei
Associazione Viticoltori Vibonesi: Cantina Masicei, Lacquaniti, Origine & Identità, Cantine Benvenuto.
Conduce Marco Sciarrini

ISOLA VIBO VALENTIA – AREA COOKING SHOW

Conduce Eva Giumbo

ore 20:00
Gal Terre Vibonesi e il piatto Rural Hub
“Il paesaggio enogastronomico delle Terre Vibonesi in uno scrocchio: fresella casareccia Colacchio condita con prodotti tipici a denominazione”
A cura di Arsac
Partecipano Jessica Cavallaro, Monica Stinà, Maria Salatino, Luca Carnovale

ore 21:30
Talk: La Calabria del cibo: il progetto di cooperazione Rural Hub raccontato dai GAL
Partecipano i GAL del progetto Rural Hub Calabria

ore 22:00
I Mostaccioli di Soriano Calabro e il comparto dolciario delle Terre Vibonesi
A cura del Gal Terre Vibonesi

ore 22:30
Lo schekerato al tartufo gelato
A Cura di Antonello Fragomeni –Presidente Apar

ISOLA REGGIO CALABRIA – AREA TALK

ore 21:00
Lo Zibibbo eroico della Costa Viola
Tenuta Ceramida, Terre della Costa Viola, Criserà, Tenuta Regina di Sant'Angelo, Tramontana Vini e Agri Costa Viola. Conduce Saveria Sesto.

ore 21:30
Consolidamento ed implementazione della piattaforma ampelografica della Calabria: valorizzazione dei vitigni storici ed analisi di reliquie di potenziale successo
A cura di Università Mediterranea di Reggio Calabria
Con Girolamo De Giglio e Daniele Paci. Conduce Cristina Raffaele

ore 22:00
Unconventional Greco di Bianco, oltre il dessert
Il Consorzio Greco di Bianco. Conduce Cristina Raffaele

ore 22:30
I Wine Talk di Sissi Baratella.
I Bronzi di Riace, omaggio a Reggio Calabria e poi… Scilla e Cariddi, la viticoltura eroica della Costa Viola, tra miti, leggende, eroi antichi e moderni.
Tramontana Vini, Morano Vini, Criserà.

ore 22:45
I vini dell'area metropolitana di Reggio Calabria e il suino nero d'Aspromonte
Con Massimo Tigani Sava

ISOLA REGGIO CALABRIA – AREA COOKING SHOW

Conduce Giovanna Pizzi

ore 20:00
Sorbetto ai fichi bianchi del basso Tirreno reggino
A cura di Vincenzo Pennestrì – Presidente AIG

ore 20:30
Gal Terre Locridee e il piatto Rural Hub
"UNICA":focaccia agli aromi delle Terre Locridee con Filetto di Maiale Nero d'Aspromonte e Caciocavallo di Cimina'
A cura di Paolo Caridi- Food Innovator
Partecipano Francesco Macrì-Guido Mignolli- Giovanna Anghelone

ore 21:00
Brioche all'Extra Vergine d'Oliva "Ottobratico"
A cura di Fabio Taverna – Presidente Conpait Calabria

ore 21:30
"Il pescato locale del Tirreno calabrese in una declinazione d'autore"
A cura di Demetrio Brancati - Chef e Patron Royal Garden e Royal Reef
Partecipano Antonio Alvaro e Fortunato Cozzupoli – GalPa MARICAL

ore 22:00
"Il Torrone di Bagnara Igp si fa gelato: la tradizione che sorprende"
A cura del Consorzio di Tutela e Valorizzazione del Torrone di Bagnara Igp

ore 22:30
Sole di Bianco: sorbetto di mandorla al sentore di bergamotto di Reggio Calabria, riduzione di Greco di Bianco Doc e croccante di mandorle.
A cura di Davide De Stefano- Conpait

ore 23:00
Gal Batir e il piatto Rural Hub
Soglie – "Il Basso Reggino tra Mare e Terra"
-Struncatura con Stoccafisso di Cittanova, olive della Piana e olio Evo da cultivar Ottobratica
-Proposte con Stoccafisso della "Drogheria Culinaria "
A cura di Felice Cuzzola – Chef e Patron Drogheria Culinaria
Partecipano Emanuele Oliveri e Fortunato Cozzupoli

"Tra Aspromonte e Stretto": sorbetto al mirtillo nero dell'Aspromonte, sambuco spontaneo delle fiumare e limone della costa reggina. Un viaggio sensoriale che unisce i boschi dell'Aspromonte alla freschezza dello Stretto. **A cura di Mirco Errigo – Conpait**

OILBAR

Ore 19:30 - 20:00
Apertura Oilbar degustazione libera degli oli extravergini di oliva delle aziende partecipanti

ore 20:00 -20.30 - L' Extravergine incontra il gelato degustazione gratuita

AREA OILBAR - EVOO TALK

ore 20:30 - 21:30

Alla ricerca del miglior Extravergine.

Interventi:
Daniele Paci - Agronomo
Salvo Latino - Presidente Ass. Radici Sane
Antonio Procopio - Docente Università Magna Grecia di Catanzaro
Modera: Vincenzo Alvaro - Giornalista

Saluti istituzionali e conclusioni
Gianluca Gallo – Assessore all'agricoltura Regione Calabria
Fulvia Caligiuri - Direttore Generale Arsac

ore 21:30 - 22:30
Il Raccconto: Donne che coltivano il futuro a cura dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio

MixOlogy

22:30 - 24:00: Bartender Alessandro Porcino degustazione di cocktail realizzati con Olio Evo di Calabria