

DOMENICA 9 AGOSTO 2026

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE

ore 20:00 MASTERCLASS

Il Greco di Bianco DOC, la storia dolce della Calabria

A cura del Consorzio Vino DOC Greco di Bianco. Conducono Marco Sciarrini e Francesca Oliverio

ore 21:00 MASTERCLASS

Oltre il clima e il suolo: il fattore umano come variabile di terroir

Cinque territori, cinque produttori, un solo vitigno. Il sesto vino lo creerai tu. Conduce Luca Grippo

ore 22:00 MASTERCLASS

Basilicata: tra vulcano e Mediterraneo

A cura della Regione Basilicata

LUNGOMARE ITALO FALCOMATÀ

ISOLA COSENZA – AREA TALK

ore 20:00

Produttore VS Produttore

Akra vini, Cantine Iusi, Cantine Leone. Conduce Cristina Raffaele

ore 20:45

A tu per tu con le Donne del Vino.

Con Rita Bilotti di Serragiumenta e Cristina Raffaele

ore 21:15

Vigneti ad alta quota, le sfide di

Tenuta del Travale, Tenute Paese, Az. Agr. Granata, Tenute Iannibelli. Con Cristina Raffaele

ore 22:30

I Wine Talk di Sissi Baratella. Sibaritide, là dove tutto è cominciato.

Cervinago, Ferrocinto, Masseria Falvo 1727, Tenuta Corno Valano.

ISOLA COSENZA – AREA COOKING SHOW

Conduce Vincenzo Alvaro

ore 20:00

Craquelin ai fichi dottati di Cosenza DOP e cioccolato mono origine

A cura di Marco Carelli – Vice Presidente Conpait Calabria

ore 21:00

Torta alla Liquirizia di Calabria Dop

A cura di Andra Serra – Conpait

ore 22:00

Sorbetto ai frutti rossi della Sila

A cura di Erika Rizzuto- Conpait

ore 22:30

Gal Sts Terre Brettie e il piatto Rural Hub

“Insalata delle Terre Brettie”: pane raffermo di Rogliano o Tessano, pomodoro Belmonte, olive verdi schiacciate del Savuto, Melanzana violetta di Longobardi, Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp, origano di Malito e olio evo di Cleto

A cura di Arsac

Partecipa Daniele Donnici

ISOLA CATANZARO – AREA TALK

ORE 20:00

Giovani e innovazione: il lavoro che cambia

Intervengono:

- **Francesco Cannizzaro** – Sindaco del Comune di Reggio Calabria
- **Giovanni Calabrese** – Assessore al Lavoro, Formazione Professionale e Turismo della Regione Calabria
- **Gianluca Gallo** – Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria
- **Vincenzo Caridi** – Capo del Dipartimento per le Politiche del Lavoro del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali
- **Marina Calderone** – Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali

Conduce: **Peppone Calabrese**

ORE 21:30

Agronomo per un giorno: come si salva una vendemmia.

Con Alessandro Guagliardi Presidente Ordine Agronomi Calabria. Conduce Rachele Grandinetti

ORE 22:30

Viti fra i due mari

Statti, Tenuta Macchione, Cantina Merende, Cantine Lento

ISOLA CATANZARO – AREA COOKING SHOW

Conduce **Rosanna Garofalo**

ore 20:00

Sorbetto ai Frutti di Bosco e all'Anice Nero del Reventino

A cura di **Erika Rizzuto- Conpait**

ore 21:00

Gal Serre Calabresi e il piatto Rural Hub

-Strozzapreti con sugo di carne salata di Badolato e Isca sullo Ionio

A cura di **Arsac**

-“No&Mi: “La “dolcezza” del paesaggio rurale del Gal Serre Calabresi

A cura di **Paolo Caridi- Food Innovator**

Partecipano **Marziale Battaglia, Giuseppe Rotiroti e Carolina Scicchitano**

ore 22:00

Elisir Dei Due Mari: un sorso di territorio – narrazione dei liquori tipici

A cura del **Gal Dei Due Mari**

ore 22:30

Elisir delle Serre Calabresi: un sorso di territorio – narrazione dei liquori tipici

A cura del **Gal Serre Calabresi**

ISOLA CROTONE – AREA TALK

ore 20:00

Cartoline da Crotone

Ceraudo, Antichi Vigneti Sculco, Cantine Bruni. Con Luca Gruiippo e Claudia Maremonti.

ore 22:15

Il Cirò delle cantine storiche

Zito, Caparra & Siciliani e Cantina Malena. Con Claudia Maremonti

ISOLA CROTONE – AREA COOKING SHOW

Conduce Dominga Pizzi

ore 20:00

“Il Pesto di Franca e Fortunato “

A cura di Franca Crudo e Fortunato Princi

ore 21:30

“Oltre la focaccia: pairing tra la focaccia Platone dell’Annunziata Bakery e vini e birre calabresi

A cura di Rocco Caridi e Francesco Donato- Annunziata Bakery

ore 22:30

La dolcezza del paesaggio rurale del Gal Kroton nella celebre “Pitta Nchiusa”

A cura di Angelo Musolino- Presidente Nazionale Conpait e Marco Carelli – vice Presidente regionale Conpait

ISOLA VIBO VALENTIA – AREA TALK

ore 20:00

I vini passiti nelle cerimonie

Confronto con i produttori per incentivarne l’uso durante le cerimonie. Conduce Massimo Tigani Sava.

ore 20:45

I Wine Talk di Sissi Baratella. I megaliti di Nardodipace.

Cantine Artese, Cantine Dastoli, Casa Comerci, Masicei.

ore 21:45

Zibibbo, l’autoctono degli Dei

Cantine Benvenuto, Origine & Identità, Lacquaniti. Con Marco Sciarrini

ISOLA VIBO VALENTIA – AREA COOKING SHOW

Conduce Eva Gumbo

ore 20:00

“La Calabria in un morso e in un sorso: abbinamento calabrese tra pizze, vini e birre del territorio”

A cura di Rocco Caridi e Francesco Donato- Lievito

Partecipano Alessandro Zito e Fortunato Cozzupoli – GalPa CALABRIA JONICA e GalPa MARICAL

ore 21:00

Gerardo Sacco. “Il Piatto della Rinascita”: declinazione dell’arte e dell’estro creativo del maestro orafo in un piatto celebrativo dell’”Agorà Rural Hub Calabria”

A cura di Anna Aloï e Vitaliano Papillo

Con la partecipazione straordinaria del maestro orafo Gerardo Sacco

ore 22:00

“Torta Medma - Ipponion: il dolce della condivisione delle due colonie Magno Greche”

Angelo Garruzzo – Presidente APGA

ore 22:30

“Tartufo Penna Pizzo Calabria Italia” con nocciola tonda di Calabria bio

A cura di Domenico Penna –Il Tartufo Penna

ISOLA REGGIO CALABRIA – AREA TALK

ore 20:15

Palizzi IGP: calanchi e vini dell’estremo sud

Azienda Nesci, Filippo Brancati, Tenuta Denisi. Conduce Rachele Grandinetti.

ore 20:45

Consorzio di Bivongi: la rivincita delle piccole DOC.

Conduce Rachele Grandinetti

ore 21:15

A tu per tu con le Donne del Vino.

Con Maria Laura Calarco, Domenica Malaspina, Mariolina Baccellieri. **Con Claudia Maremonti**

ore 21:45

I Wine Talk di Sissi Baratella. Palizzi eroica.

Terre Grecaniche, Tenuta Regina di Sant'Angelo e Nino Altomonte.

ore 22:30

Locride IGP

Barone Macrì, Cantine Stoli, Feudo Gagliardi e Santino Lucà. **Con Marco Sciarrini**

ISOLA REGGIO CALABRIA – AREA COOKING SHOW

Conduce Giovanna Pizzi

ore 20:00

Il Dolce Perfetto: mousse di ricotta dell'Aspromonte, cestino croccante di mandorla e bergamotto candito di Reggio Calabria.

A cura di Angelo Musolino – Presidente Nazionale Conpait

ore 20:30

Gal Area Grecanica e il piatto Rural Hub

“To Lucìs ton Sambatàro: tri chigliàde chroni tis egò sto plattèddhi” - “Il Fuoco dei Pastori: tremila anni di capra nel piatto”

A cura di Fortunato Aricò – Chef Patron di Officina del Gusto

Partecipano Giuseppe Bombino - Domenico Modaffari- Enrico Ligato

ore 21:00

Pizzata con Cucurci

A cura della Confraternita della Frittola Reggina 2019

ore 21:30

GalPa Calabria jonica e il piatto Rural Hub

La smujicata di alici alla roccellese De.Co.

A cura di Antonino Mediati – La Cascina. Partecipano Cataldo Minò e Alessandro Zito

ore 22:00

Scilla: Biscuit all'olio d'oliva, cremoso al pistacchio, cremoso al bergamotto di Reggio Calabria e mousse all'olio extra vergine di oliva.

A cura di Rocco Scutella'- Conpait

ore 22:30

Shakerato al bergamotto di Reggio Calabria

A cura di Antonello Fragomeni – Presidente APAR

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 la focaccia degustazione gratuita

AREA OILBAR - EVOO TALK

ore 20:30 - 21:30

“L'Extravergine”: da dove parte la qualità.

Interventi:

Daniele Paci - Agronomo

Angelo Maria Giuffrè - Università Mediterranea di Reggio Calabria Riccardo Ritorto - Direttore S.I.A.N. - ASP
Reggio Calabria Consuelo Garzo - Azienda Sorelle Garzo

Lucia Talotta - Oleificio Torchia

Lucia Librandi - Azienda Tenute Librandi Pasquale

Moderata: 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 Racconto: 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**