

PROGRAMMA DOMENICA 19 LUGLIO

PALCO CENTRALE

ore 20:00

PREMIAZIONE VINI GUIDA DECANTO

a cura di Huntold

ore 21:00

L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA NELLA FILIERA AGROALIMENTARE - LA MECCANIZZAZIONE. PRESENTAZIONE BANDO REGIONALE SULLA MECCANIZZAZIONE - MIS. SRD01 MODERA GIACOMO GENOVESE

Con Giuseppe Ezio Manetto Università di Catania, Giuseppe Araniti Università Mediterranea di Reggio Calabria, Domenico Madeo Industrial Automation & Robotics/AI, Antonio Oliverio Co-Fondatore e CTO TOD System srl, Andrea Cuzzocrea Assessore all'IA Comune di Rende, Franco Bruno Innovation Manager, Fulvia Michela Caligiuri Direttore Generale ARSAC, Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria

ore 22:00

DA CIRÒ A SYBARIS: DOVE TUTTO È COMINCIATO. PRESENTAZIONE VIDEO DEDICATO AI MARCATORI IDENTITARI DISTINTIVI (MID) DELLA CALABRIA STRAORDINARIA, UBICATI NEL CROTOBESE (MELISSA E CIRÒ) E NELLA SIBARITIDE

Con Lenin Montasanto e Gianluca Gallo

ore 23:00

NARRAZIONE DEL VINO AMINEO

Narra Natale Carvello Presidente GAL Kroton. Conduce Anna Aloï Giornalista

AREA MASTERCLASS

ore 20:30

LA BIODIVERSITÀ VITICOLA CALABRESE TROVA L'INTRUSO FRA 5 VINI MANTONICO

A cura dei Consorzi di Tutela dei vini "DOC Cirò e Melissa", "DOP Terre di Cosenza", "DOC Bivongi", "DOC Greco di Bianco", "Terre di Reggio Calabria". Conducono Marco Sciarrini e Guglielmo Gigliotti

ore 21:30

ZIBIBBO E MAGLIOCCO CANINO, IDENTITÀ DELLA COSTA DEGLI DEI, E NON SOLO.

Conducono Marco Sciarrini e Claudia Maremonti

ore 22:30

IL MOSCATO DI SARACENA. STORIE DI DONNE E DI UOMINI ...NEL CALICE

Con Saveria Sesto e produttori di Moscato di Saracena. Conduce Paolo Massobrio

TEATRO DELLA BIODIVERSITÀ

ore 20:30

PREMIAZIONE VINI CALABRESI MEDAGLIATI AL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2026

Con Karin Meriot, CMB Italia e Carlo Dugo, Ambasciatore CMB in Italia. Luca Grippo, Marco Sciarrini e Gennaro Convertini - giudici internazionali Concours Mondial de Bruxelles

ore 21:30

LA BIODIVERSITÀ VITICOLA CALABRESE TROVA L'INTRUSO FRA 5 VINI PECORELLO

A cura dei Consorzi di Tutela dei vini "DOC Cirò e Melissa", "DOP Terre di Cosenza", "DOC Bivongi", "DOC Greco di Bianco", "Terre di Reggio Calabria". Conducono Luca Grippo e Cristina Raffaele

ore 22:30

TALK CON CALICE · E... BUONA MUSICA Dall'Abere DEGUSTAZIONE DI 5 CALICI SULLE NOTE DEL CANTAUTORE

Con Rachele Grandinetti Sommelier. Voce Elisa Brown Piano Riccardo Galimi.

AREA TALK

ore 20:00

LA NUOVA FRONTIERA DEL VINO DEALCOLATO SECONDO LE PREVISIONI DEL DECRETO MEF 19/12/2025.

Con Pierpaolo Trapuzzano e Maria Letizia Gagliardi Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

ore 21:00

PRESENTAZIONE DEL NUOVO SITO DEL PROGRAMMA CSR CALABRIA

Con Giuseppe Iritano Direttore Generale Dipartimento Agricoltura Regione Calabria, Pia Santelli Responsabile del Progetto, Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria.

ore 22:00

PRESENTAZIONE DEL LIBRO LA MOLECOLA DELLA CIVILTÀ

Con l'Autore Francesco Sorelli

WINE TALK

ore 20:00

I WINE TALK DI SISSI BARATELLA LA PIETRA DEI MARGARI

ore 20:30

QUALITÀ A TAVOLA: SCEGLIERE BENE PER VIVERE MEGLIO. ETICHETTE, INGREDIENTI, PREZZI, MARKETING: COME SI RICONOSCE UN PRODOTTO DI QUALITÀ SUL SERIO?

Con Daniele Paci Agronomo e Divulgatore

ore 22:00

TALK CON CALICE · I VIGNETI EROICI IN CALABRIA, PATRIMONIO IN ESTINZIONE DA RECUPERARE E VALORIZZARE

Con Roberto Gaudio Direttore CERVIM Aosta, Gennaro Convertini Presidente Enoteca regionale "Casa dei vini di Calabria"

ore 22:45

I WINE TALK DI SISSI BARATELLA: SIBARITIDE

SOCIAL GARDEN

ore 19:30

CHIACCHIERE, CHEF E CALICI

ore 21:00

GIOCA CON NOI DALLA TERRA AL CALICE: L'ANGOLO DELLA BIODIVERSITÀ.

Chi vuol essere Sommelier? La ruota dell'Enocultura Gadget e premi in palio per chi si distinguerà nelle prove sensoriali!

ore 22:00

PODCAST LIVE ·

con i produttori: "Quello che le etichette non dicono"

ore 23:30

E IL VINCITORE È?

OIL BAR

ore 18:00

APERTURA OIL BAR

ore 19:00

DEGUSTAZIONE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA IN COLLABORAZIONE con Fondazione EVOO School

ore 20:00

EVOO TALK: I CONSORZI DOP E IGP NELLA VALORIZZAZIONE DELL'ORO VERDE DI CALABRIA

Con Massimino Magliocchi Presidente Olio IGP Calabria, Salvatore Biafora Presidente Consorzio Olio DOP Alto Crotonese, Luigi Taccone Presidente Consorzio Olio DOP Lamezia, Andrea Urso Presidente Associazione Olio Evo Pennulara, Fulvia Michela Caligiuri Direttore Generale ARSAC, Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria. Conduce Vincenzo Alvaro.

ore 21:30

L'EXTRAVERGINE INCONTRA LA MOZZARELLA.

Degustazione gratuita.

ore 22:30

MIXOLOGY ·

Con Bartender Alessandro Porcino, Degustazione di Cocktail realizzati con olio EVO Ottobratica

AGORÀ GAL

ore 20:00

GAL STS

“IDENTITÀ DI GUSTO”

- Fusilli con melanzana violetta di Longobardi e pomodoro di Belmonte. A cura dello chef executive Celestino Mauro
- Dolce alle castagne delle Terre Brettie. A cura dello chef executive Celestino Mauro

ore 20:30

GALPA CALABRIA JONICA

“PREZIOSITÀ MARINE: L'ORO ROSSO DELLO JONIO”

- Risotto di gamberi rossi, clementine di Calabria Igp, pecorino crotonese DOP e Liquirizia di Calabria DOP. A cura dello chef executive Celestino Mauro

ore 21:00

GAL KROTON

“STORIE MILLENARIE DI TIPICITÀ”

- Spadellata di un primo piatto tipico crotonese. A cura dello chef executive Celestino Mauro

ore 21:30

GAL SILA

LA COCCIA - IL SAPORE AUTENTICO DELLA PRESILA COSENTINA: UN PIATTO DELLA TRADIZIONE CONTADINA CHE RACCONTA IDENTITÀ, MEMORIA E COMUNITÀ

- Presentazione e degustazione della Cuccia e della Pitta Mpigliata. A cura dell'Agrichef Saverio Grillo

ore 22:00

GALPA MARICAL

“DI MARE E DI AZZURRO: I PESCI DELLA TRADIZIONE CALABRA NELLA CUCINA CONTEMPORANEA”

A cura dello chef executive Celestino Mauro

ore 22:30

OMAGGIO ALL'AGORÀ GAL

"IL GRAN PESTATO DI FRANCA E FORTUNATO"

con Franca Crudo e Fortunato Princi