

PROGRAMMA SABATO 18 LUGLIO

PALCO CENTRALE

ore 19:30

AGRIECOLOGIA E BIOLOGICO IN VITICOLTURA PER RISPONDERE ALLA SFIDA DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI ED ESSERE PIÙ COMPETITIVI SUL MERCATO: L'ESEMPIO DELLA REGIONE CALABRIA

Con Stefano Ciafani Presidente di Legambiente, Gianluca Gallo Assessore all'Agricoltura Regione Calabria.

ore 20:30

LA REGIONE INCONTRA LA SCUOLA

Con Marilena Liporace I.I.S. di Cassano, Alfonso Costanza Polo Tecnico Professionale Aletti-Filangieri Trebisacce, Saverio Madera I.I.S.-I.T.I.-I.T.A. Majorana di Corigliano Rossano, Loredana Giannicola Ufficio Scolastico Regionale, Alessandro Guagliardi Ordine degli Agronomi della Calabria, Eulalia Micheli Assessore Istruzione Regione Calabria, Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria. Conduce Carmela Formoso.

ore 21:30

SPECIAL COOKING SHOW "COSTOLETTA: TRADIZIONE VERSO EVOLUZIONE". LA CUCINA DI FRANCESCO MAZZEI

con Peppone Calabrese.

a seguire

LA CALABRIA STRAORDINARIA DI IGINIO MASSARI

Con Iginio Massari, Peppone Calabrese e Gianluca Gallo.

AREA MASTERCLASS

ore 20:00

L'ECCELLENZA DELLE BOLLICINE VENETE: UN VIAGGIO TRA I VINI PREMIATI DAL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

Con Karin Meriot, CMB Italia e Carlo Dugo, Ambasciatore CMB in Italia. Conduce Luca Grippo, Giornalista, degustatore CMB.

ore 21:00

OLTRE GLI SCHEMI. I VIGNAIOLI INDIPENDENTI E LA CALABRIA DEL VINO CHE CAMBIA

Con Rita Babini Presidente nazionale FIVI, Raffaella Ciardullo FIVI Calabria. Conduce Luciano Pignataro.

ore 22:00

BASILICATA: TRA VULCANO E MEDITERRANEO

Con Eugenio Tropeano AIS Basilicata. A cura di Regione Basilicata.

TEATRO DELLA BIODIVERSITÀ

ore 19:30

TERRITORIO: IDENTITÀ, GOVERNANCE, INNOVAZIONE

A cura del GAL Pollino, Cluster Tecnologico Nazionale del Made in Italy e Master di II livello in gestione della transizione verde e dei rischi climatici, UNICAL

Conduce Peppone Calabrese

ore 20:30

I VINI DEI VIGNETI EROICI, UNA RETE INTERNAZIONALE DI CULTURE VITICOLE

A cura di Centro Ricerche Viticoltura di Montagna (CERVIM). Con Roberto Gaudio, Direttore CERVIM.

Conduce Carlo Dugo.

ore 21:15

DIVERSE SFUMATURE DEL ROSATO DI CIRÒ

A cura del Consorzio di Tutela dei vini DOC Cirò e Melissa. Conduce Luciano Pignataro.

ore 22:00

LA BIODIVERSITÀ VITICOLA CALABRESE TROVA IL VITIGNO GAGLIOPPO, MAGLIOCCO DOLCE, MAGLIOCCO CANINO, GRECO NERO, NERELLO MASCALESE

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 Valentina Cozmuta.

AREA TALK

ore 20:00

COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE E SEMPLIFICAZIONI NEL SETTORE DEL VINO E DELLE BEVANDE ALCOLICHE

Con Pierpaolo Trapuzzano Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, Tiziana Bruno, Sonia Cassano. Conduce Massimo Tigani Sava.

ore 21:00

SICUREZZA A TAVOLA: MANGIARE SENZA PAURA. BATTERI, MUFFE, CONSERVE FATTE IN CASA, CIBI CRUDI: COSA RISCHIAMO DAVVERO QUANDO CI SEDIAMO A TAVOLA?

Con Daniele Paci Agronomo e Divulgatore, Marianna De Luca Giornalista.

ore 22:00

PRESENTAZIONE LIBRO "IL MOSCATO DI SARACENA. STORIE DI DONNE E DI UOMINI"

Con l'Autrice Saveria Sesto, Renzo Russo Sindaco di Saracena.

Conduce Paolo Massobrio.

WINE TALK

ore 20:00

I WINE TALK DI SISSI BARATELLA: MILONE DI CROTONE E LE OLIMPIADI

ore 20:30

COMPETENZE E PROFESSIONALITÀ PER RILANCIARE LA VITICOLTURA NEL

MEZZOGIORNO

Coordina Michele Distefano Direttore Foragri. Con Vincenzo Conso Presidente Foragri, Fulvia Michela Caligiuri Direttore Generale ARSAC, Luca Pignataro Presidente EBAT Cosenza, Alberto Statti Azienda Vinicola Statti, Patrizia Garruba Cantine Garruba, Gianluca Gallo Assessore all'Agricoltura Regione Calabria.

ore 21:15

VITI DI CALABRIA: UN PROGETTO PER IL SALVATAGGIO DI VITIGNI ANTICHI, PATRIMONIO MONDIALE

Con Francesco Sunseri UNIRC, Fulvia Caligiuri Direttore Generale ARSAC, Giuseppe Iiritano Direttore Generale Dipartimento Agricoltura Regione Calabria. Conduce Savino Zaba

ore 22:15

I WINE TALK DI SISSI BARATELLA: MEGALITI DI NARDODIPACE

SOCIAL GARDEN

ore 19:30

CHIACCHERE, 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 21:30

TALK CON DEGUSTAZIONE · TUTTO QUELLO CHE CREDI DI SAPERE SUGLI AMARI È FALSO.

Forse! 6 fake news smentite da Sun Spirit. 6 etichette e 6 produttori.

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

DEGUSTAZIONE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA.

ore 19:00

DEGUSTAZIONE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA IN COLLABORAZIONE

con Fondazione EVOO School.

ore 20:00

EVOO TALK: VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. PRESENTAZIONE PROGETTO "BRUSCHETTA VS MERENDINA" ANNUNCIO NUOVO

EVENTO IN CALABRIA

Con Lorian Abbruzzetti Presidente Associazione Pandolea, Annamaria Lamberti Preside Istituto Borgoncini Duca (Roma), Saverio Madera Dirigente Istituto E. Majorana (Corigliano Rossano), Costantino Argentino Assessore Comune di Corigliano Rossano, Lucia Librandi CDA Pandolea, Lucia Talotta Socia Pandolea, Fulvia Michela Caligiuri Direttore Generale ARSAC, Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria. Conduce Antonio Boschetti

ore 21:00

L'EXTRAVERGINE E STIZZA.

Degustazione gratuita.

ore 22:30

MIXOLOGY ·

Con Bartender Alessandro Porcino, Degustazione di Cocktail realizzati con olio EVO Dolce di Rossano.

AGORÀ GAL

ore 20:00

GAL VALLE DEL CRATI

Creazione gastronomica. A cura del food innovator Paolo Caridi.

- "Morronecino": Gelato al cioccolato e Peperoncino di Calabria IGP. A cura del maestro gelatiere Eugenio Morrone.

ore 20:30

GAL AREA GRECANICA

"LESTOPITTA, DA DOVE TUTTO È COMINCIATO"

- Tipicità grecanica. A cura del food innovator Paolo Caridi.
- "La Perla del Sud": premiato dolce al Bergamotto di Reggio Calabria dei maestri pasticceri Valentino e Damiano Rizzo.

ore 21:00

GAL TERRE LOCRIDEE

"MAGNALOCRIDE - DOLCI DI NATURA"

- Abbinamenti di territorio tra pasticceria, liquori, vini e amari tipici. Con la partecipazione dei maestri pasticceri APEI.

ore 21:30

GAL TERRE VIBONESI

"AMI, SOGNI E T'APPATUMI"

- Primo piatto di territorio. A cura del cuoco food influencer Francesco Messina.

ore 22:30

GAL POLLINO

LE RADICI ANTICHE: "VIAGGIO NELLA BIODIVERSITÀ DEL POLLINO"

- Declinazione di fior di latte al miele e lavanda del Pollino con crumble di Bocconotto di Mormanno De.Co. A cura del maestro gelatiere Eugenio Morrone.

ore 23:00

GAL SERRE CALABRESI

"NO&MI: L'INTENSITÀ DELL'ABBRACCIO TRA LA CROCCANTEZZA DELLA NOCCIOLA E IL DELICATO GUSTO DEL MIELE"

A cura del food innovator Paolo Caridi.