



CAMERA DI COMMERCIO
REGGIO CALABRIA



in.form.a.

AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio Reggio Calabria



BERGARE'

DOVE SIAMO, DOVE SAREMO UN CONFRONTO A PIÙ VOCI SUL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA

**Reggio Calabria, Venerdì 21 ottobre 2022 – ore 10,00
Salone della Camera di commercio**

Un “talk” per portare sul palcoscenico il bergamotto - principe degli agrumi dalla storia gloriosa - tra potenzialità attuali e prospettive future, con un occhio puntato alla ricerca ed alle tecnologie e l'altro al suo utilizzo soprattutto in campo alimentare.

Un dialogo a più voci per far emergere il punto di vista di vari esperti e per portare avanti un meritato percorso di valorizzazione.

SALUTI

ANTONINO TRAMONTANA, Presidente della Camera di commercio di Reggio Calabria

LE SFIDE E LE OPPORTUNITÀ

I SESSIONE - Le politiche per la valorizzazione

PAOLO BRUNETTI, Comune di Reggio Calabria

CARMELO VERSACE, Città Metropolitana di Reggio Calabria

GIANLUCA GALLO, Regione Calabria

GIUSEPPE ZIMBALATTI, Università Mediterranea di Reggio Calabria

NATINA CREA, Camera di commercio di Reggio Calabria

II SESSIONE - Produzione, Ricerca e Tecnologia

ROCCO MAFRICA, Università Mediterranea di Reggio Calabria

EZIO PIZZI, Consorzio di tutela del Bergamotto di Reggio Calabria

MARCO POIANA, Stazione Sperimentale per le Industrie delle Essenze e dei Derivati dagli Agrumi

III SESSIONE - Gli usi in cucina

ROSARIO BRANDA, Accademia Italiana della Cucina

ANGELO MUSOLINO, Conpait Confederazione Pasticceri Italiani

MARCO PISTONE, Aibes Associazione Italiana Barmen e Sostenitori

ANTONIO ABBRUZZINO, Ristorante stellato calabrese

FULVIO MARCELLO ZENDRINI, Critico ed esperto di marketing

Coordina e modera

GIOVANNA PIZZI, Giornalista enogastronomica

CONCLUSIONI



DEGUSTAZIONE DI PIATTI A BASE DI BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA

**Reggio Calabria, Venerdì 21 ottobre 2022 – dalle ore 17,00
presso la Tensostruttura sita in Via Marina**

L'INIZIATIVA

Cinque chef di ristoranti stellati calabresi prepareranno piatti unici a base di bergamotto e ci guideranno in un viaggio del gusto attraverso le loro ricette legate ai prodotti del territorio.

Una degustazione che valorizza i prodotti tipici della filiera agroalimentare legandoli all'offerta turistica ed al nostro patrimonio culturale.

Durante l'evento, infatti, gli chef si racconteranno e racconteranno le loro creazioni insieme alla giornalista enogastronomica Giovanna Pizzi.

L'evento si pone inoltre l'obiettivo di dare un'opportunità di alta formazione agli studenti che potranno apprendere dai protagonisti metodologie e tecniche di preparazione, temi come la sostenibilità e l'etica professionale e strategie atte a condurre nel migliore dei modi l'attività enogastronomica.

Allo spettacolo di cucina parteciperà, nello specifico, una delegazione di studenti delle scuole Alberghiere IPALBTUR di Villa San Giovanni e Dea Persefone di Locri mentre l'attività di accoglienza sarà curata dagli studenti dell'ITE Piria di Reggio Calabria.

PREMIAZIONE DEI "TESTIMONIAL DELL'ANNO"

GLI CHEF E LE LORO CREAZIONI

Luca ABBRUZZINO

- Riso, Latte di baccalà, Bergamotto e Liquirizia

Antonio BIAFORA

- Cavolfiore, Bergamotto e Acciughe

Luigi LEPORE

- Gelato al latte di capra, Bergamotto e Olive nere

Nino ROSSI

- Gambero, Emulsione di cozze, Finocchietto marino, Ponzu calabrese, Piparelle e Bergamotto candito

Riccardo SCULLI

- Ricciola, Bergamotto, Lattuga e Alaccia

MODALITÀ DI ACCESSO

L'evento è aperto al pubblico, previa prenotazione obbligatoria on line (bergare.posytron.com).

L'accesso sarà regolato per fasce orarie della durata di 60 minuti.

La prima degustazione è riservata alle istituzioni e agli operatori del settore.