



**5^a RASSEGNA DEL GIORNALISMO
AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD
e ORIENTAMENTO ITS 2024**



**21-22-23
NOVEMBRE
2024**



**MUSEO NAZIONALE DEL BERGAMOTTO
DI REGGIO CALABRIA**



**Polo del Bergamotto
di Reggio Calabria 2015**



Comunicazione



Partners



5^a RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD e ORIENTAMENTO ITS 2024

TRE GIORNI INTERAMENTE DEDICATI NON SOLO ALLE BONTÀ AGROALIMENTARI VANTO DI OGNI REGIONE, MA ANCHE DI TUTTE QUELLE TEMATICHE LEGATE AL CIBO. IL MUSEO DEL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA OSPITA PROTAGONISTI, PROFESSIONISTI E PRELIBATEZZE DELL'IMMENSO PATRIMONIO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE DEL SUD ITALIA.

Un evento di tre giorni, dedicato non solo alle eccellenze agroalimentari che rappresentano con orgoglio ogni regione del Sud Italia, ma anche ai temi profondi che ruotano attorno al cibo, dalla sostenibilità all'efficientamento energetico nel settore agroindustriale. Il Museo del Bergamotto di Reggio Calabria accoglierà protagonisti, esperti e prodotti d'eccellenza, celebrando il vasto patrimonio agroalimentare del Sud.

Calabria, Sicilia, Basilicata, Campania e Puglia porteranno in tavola i loro sapori unici, intrecciando fragranze e culture diverse in una sinfonia di prelibatezze. Ogni angolo della pasticceria, dei liquori, delle conserve e dell'artigianato di queste terre è stato selezionato con cura per offrire un viaggio gastronomico e culturale di profonda autenticità.



La rassegna si propone inoltre di esplorare l'importanza dell'efficientamento energetico nel settore agroalimentare, promuovendo l'adozione di pratiche innovative che possano valorizzare le risorse locali, migliorare la sostenibilità e supportare la crescita delle comunità.

In questo scenario unico, il legame indissolubile tra i prodotti gastronomici e le tradizioni locali ci invita a riscoprire





le nostre radici e a riflettere sull'importanza di preservare e innovare questo patrimonio, rendendolo protagonista del futuro.

La cura delle iniziative è affidato agli associati del Polo del Bergamotto di Reggio Calabria 2015, che operano all'interno del Museo Nazionale del Bergamotto, quest'ultimo universo delle Confraternite enogastronomiche italiane: tra storia, folklore e tradizione.

Consulente e animatore per la nutrizione **Dott. Giannantonio Calabrò**
Nutrizionista, impegnato nel volontariato associativo

Per noi adulti, se ci chiedessero di raccontare un piatto che ci riporta all'infanzia, risponderemmo con un ricco ventaglio di sapori tradizionali: la parmigiana, la peperonata, la carbonara, le lasagne, e così via. Ma se la stessa domanda venisse posta tra un decennio ai giovani di oggi, forse risponderebbero: la maionese Calvè, le creme spalmabili industriali, le alette di pollo ricostruite, l'hamburger con patatine. Già nel 1200, gli artigiani e commercianti francesi, per preservare le tecniche di produzione di formaggi, salumi, liquori e patè, si organizzarono in consorterie, vere e proprie autorità nate per proteggere le loro eccellenze, un precursore del moderno copyright.

Lo stesso fecero i veneziani per il vetro di Murano, al punto da difendere i loro segreti anche con la vita.

Le Confraternite gastronomiche hanno una missione comune: mantenere vive le tradizioni culinarie secolari, impedendo che vadano perdute. I confratelli, indossando mantelle, medaglioni e copricapi, richiamano un'epoca lontana, dando vita a un affascinante spettacolo di folklore e cultura.

Tuttavia, queste non sono semplici associazioni di appassionati di cucina. Le Confraternite svolgono un ruolo essenziale nella salvaguardia e promozione di prodotti tipici, piatti e ricette che rappresentano un patrimonio inestimabile per la gastronomia locale. Il loro impegno va oltre la convivialità: difendono

la storia, la tecnica e le tradizioni che ruotano attorno al cibo, contrastando l'omologazione culturale causata dalla globalizzazione.

Origini e diffusione delle Confraternite

Le Confraternite odierne sono l'eredità laica di antiche congregazioni religiose e professionali nate in Francia già nel XIV secolo. Queste organizzazioni si occupavano principalmente di promuovere il vino e il cibo locale. Ne sono esempi illustri la Confrérie Saint-Etienne d'Alsace, attiva da oltre 700 anni, e i Chevaliers du Tastevin, che celebrano i vini di Borgogna dal XVIII secolo. Anche in Italia, le Confraternite hanno assunto un ruolo di rilievo nel proteggere e tramandare specialità locali.

EFFICIENTAMENTO ENERGETICO NELL'AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE:

*Un omaggio a chi promuove il progresso e la cultura
produttiva del Sud V^a Rassegna di Giornalismo
Agroalimentare e Agroindustriale Pro Sud - 21-23*

Novembre 2024

*Tre giorni di incontri, approfondimenti e attività
interattive*



Giovedì 21 Novembre / Mattina

Gara Gastronomica

Dalle ore 9,00 alle 13,00

**SALA "SCUOLA DI PROFUMERIA"
GARA GASTRONOMICA TRA GLI
ISTITUTI ALBERGHIERI DELLA
CALABRIA**

2° Concorso "Giovani in gamba"

Gli allievi degli istituti alberghieri raccontano il tema **"Il cibo attraverso i social"** con uno sguardo giovane e innovativo.

Durante la "competizione", alla presenza di chef e giornalisti di fama nazionale, quattro giovani allievi, per ogni istituto partecipante, si esibiranno.

Obiettivo: Favorire l'emergere dei giovani attraverso i social media

Focus su:

Ristorazione e Risparmio energetico

Coordinatori del concorso:

Prof.sse **Angela Fiorentino**
e **Marisa Marino**

(Confraternita della Frittola Reggina)

Responsabile di Gara:

Manuela Barletta

(amministratrice Polo del Bergamotto)

Ore 11,00

SALUTI ISTITUZIONALI

Ore 13,00

**DEGUSTAZIONE DEL TIPICO
LABORATORI ESPERIENZIALI
GASTRONOMICI**

a cura della **Confraternita del
Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria**

- guidata dalla Priore **Cristina Sarica** e
Confraternita della Frittola Reggina 2019

, - guidata dal Priore **Domenico Melidona**
con la collaborazione **Manuela Barletta,**
Nancy Sarica, Karine Thierry, Beatrice
Gallo e Leo Maviglia

**Prenotazione obbligatoria, al
388.1299100**

Premio Social

La squadra dovrà essere formata da un giovane allievo di accoglienza, per narrare il cibo utilizzato per la composizione del piatto; uno di cucina, per la realizzazione del piatto; ed uno di sala per la descrizione del vino del territorio abbinato al piatto. Quanto realizzato dalla squadra, sarà lanciato sui social, per mezzo di un filmato, girato durante l'esibizione da un alunno dell'istituto di appartenenza.

**Premio Maestro Pasticcere
Domenico Caminiti**

Un omaggio a questo giovane e talentuoso pasticcere, scomparso prematuramente, che per primo ha creato un dolce a bergamotto.

Premio Award

Sarà consegnato il premio Award per la 5ª Rassegna del Giornalismo Agroalimentare - Agroindustriale Pro Sud al Giornalista Conduttore **Beppe Convertini**



Ore 9,00 - 1ª gara

**ISTITUTO PROFESSIONALE
PER I SERVIZI ALBERGHIERI
E RISTORAZIONE GIOVANNI TRECOCI
VILLA SAN GIOVANNI - RC**

**Sfere di Pasta Ripiena con i
sapori della Costa Viola fra
Tradizione e Bergamotto**

- ✔ Presentazione del piatto a cura dell'alunna **Cristina Martina** Studentessa di Accoglienza Turistica.
- ✔ Preparazione del piatto a cura dell'alunno **Rosario Aricò** Studente di Cucina.
- ✔ Presentazione del vino a cura dell'alunno **Francesco Raffa** Studentessa di Sala.
- ✔ Operatore Social: **Belaidi Widad.**

Ore 10,00 - 2ª gara

**ISTITUTO PROFESSIONALE
PER I SERVIZI ALBERGHIERI
E RISTORAZIONE
"GAGLIARDI-DE FILIPPIS-PRESTIA"
VIBO VALENTIA - VV**

**Bocconotto di ricotta caprina
e Bergamotto, pere, mousse di
castagne e salsa di loti**

- ✔ Presentazione del piatto a cura dell'alunna **Nicol Ferragina** Studentessa di Accoglienza Turistica.
- ✔ Preparazione del piatto a cura dell'alunna **Simone De Carla** Studente di Cucina.
- ✔ Presentazione del vino a cura dell'alunna **Annarita Restuccia** Studentessa di Sala.
- ✔ Operatore Social: **Frustaci Giorgia.**

Ore 11,00 - 3ª gara

**ISTITUTO PROFESSIONALE
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE "P.GALLUPPI"
TROPEA - VV**

**Tartelletta di frolla dolce con
tocchetti di pera morbida
ricotta vaccina spumosa
aromatizzata al bergamotto,
su riduzione al mosto cotto di
Calabria**

- ✔ Presentazione del piatto a cura dell'alunna **Giada Campisi** Studentessa di Accoglienza Turistica.
- ✔ Preparazione del piatto a cura dell'alunno **Pasquale Baldo** Studente di Cucina.
- ✔ Presentazione del vino a cura dell'alunno **Danilo Sambiase** Studente di Sala.
- ✔ Operatore Social: **Messina Francesco.**

Ore 12,00 - 4ª gara

**ISTITUTO PROFESSIONALE
PER I SERVIZI ALBERGHIERI
E RISTORAZIONE GIOVANNI TRECOCI
VILLA SAN GIOVANNI (SERALE) - RC**

Ricetta a sorpresa

- ✔ Presentazione del piatto a cura di uno Studente di Accoglienza Turistica.
- ✔ Preparazione del piatto a cura di uno Studente di di Cucina.
- ✔ Presentazione del vino a cura di uno Studente di Sala.
- ✔ Operatore Social



Giovedì 21 Novembre / Pomeriggio

Talk Show

Ore 16,00

SALUTI ISTITUZIONALI

*Seguiranno i saluti del **Coro del Polo del Bergamotto**.
Dirige la Maestra Prof.ssa **Cilla Pipitone** Accompagna il
maestro prof. **Saverio Vighianisi***

Dalle ore 16,00 alle 21,00

SALONE GERARDO SACCO

**Gusto Sud: Comunichiamo Sensazioni ed
Esperienze Reali**

LABORATORI ESPERIENZIALI RACCONTIAMO IL CIBO COOKING SHOW

*Laboratori Esperienziali - Raccontiamo il Cibo
Cooking Show*

*I professionisti elaboreranno i cibi raccontati dagli
imprenditori, intervistati dai giornalisti, esplorando un
prodotto del Sud tra innovazione ed efficientamento
energetico.*

Fotografo e Reporter Rassegna **Domenico Notaro
Conduce **Eva Giumbo** RTV**

Ore 21,00

DEGUSTAZIONE DEL TIPICO

LABORATORI ESPERIENZIALI GASTRONOMICI

*a cura della **Confraternita del Bergamotto e del Cibo di
Reggio Calabria** - guidata dalla Priore **Cristina Sarica** e
Confraternita della Frittola Reggina 2019, - guidata dal
Priore **Domenico Melidona** con la collaborazione di
**Manuela Barletta, Nancy Sarica, Karine Thierry,
Beatrice Gallo e Leo Maviglia***

Prenotazione obbligatoria, al 388.1299100





Ore 16,00 - 1° Talk Show

IL PANIFICIO DEL SUD

Incontro con la Bakery Lievito un fenomeno tutto reggino

Intervista all'imprenditore **Rocco Caridi**, che ci racconterà la sua esperienza.

Intervista a cura del giornalista **Bruno Sganga**.

Seguirà un cooking show con il maestro panificatore **Vincenzo Piromalli**, presentando i suoi prodotti.

Ore 17,00 - 2° Talk Show

GRANDE FUTURO

Incontro con la "Fondazione Grani Futuri", un sistema diverso di produrre i grani.

Intervista all'imprenditore dott. **Antonio Cera** che ci racconterà la sua esperienza.

Intervista a cura della giornalista **Sarah Incamicia**.

Seguirà un cooking show con il maestro panificatore **San Marco**, presentando i suoi prodotti.

Ore 18,00 - 3° Talk Show

LA PASTA DI MONTAGNA

La pasta del Pastificio Santa Chiara, una eccellenza del Sud

Intervista all'imprenditore **Domenico Strangio** e al dott. **Domenico Altomonte** che racconteranno le loro esperienze.

Intervista a cura della giornalista **Dominga Pizzi**.

Seguirà degustazione a cura dello chef **Antonella Torcasio** vicepresidente APCI Reggio Calabria

Ore 19,00 - 4° Talk Show

GRANI E GRANAI

Associazioni "Cittadinanza Attiva Pellegrina" un progetto di resilienza.

Intervista al coordinatore avv. **Gianluca Maisano** che racconterà il Pane Tradizionale di Pellegrina "Secria".

Intervista a cura della giornalista **Dominga Pizzi**.

Seguirà degustazione a cura del panificatore sig. **Giuseppe Cardona**



Dalle ore 10,00 alle 13,00

MUSEO DEL BERGAMOTTO

Fondazione ITS Academy per
l'Efficientamento Energetico:

CHIAVE DI ACCESSO AL MONDO DEL LAVORO

Ore 13,00

**DEGUSTAZIONE DEL TIPICO
LABORATORI ESPERIENZIALI GASTRONOMICI**

a cura della **Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria** - guidata dalla Priore **Cristina Sarica** e **Confraternita della Frittola Reggina 2019**, - guidata dal Priore **Domenico Melidona** con la collaborazione **Manuela Barletta, Nancy Sarica, Karine Thierry, Beatrice Gallo e Leo Maviglia**

Prenotazione obbligatoria, al 388.1299100

INTERVERRANNO:

DOTT. MARCELLO SPAGNOLO

Componente comitato tecnico scientifico its Academy
Energia di Reggio Calabria

PROF. ANDREA PROTO

Professore associato Università Mediterranea
di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria

PROF.SSA ANNA RITA GALLETTA

Dirigente Scolastica ITE Piria - Ferraris/Da Empoli
di Reggio Calabria

DR.SSA ANNA NUCERA

Responsabile orientamento fondazione
Its Academy Energia Di Reggio Calabria



PROF. FRANCESCO FOTI

Ricercatore Universitario Università Mediterranea
di Reggio Calabria - Dipartimento di Agraria

Intervento: Recuperare e riutilizzare sottoprodotti
agroalimentari per una zootecnia sostenibile

DOTT.SSA SOURAYA BENALIA

Ricercatrice Presso il Dipartimento di Agraria
dell'università Mediterranea di Reggio Calabria

Intervento: I sottoprodotti agroalimentari risorse per
produrre biometano

DOTT.SSA SARA ROSSI

Autorità di Gestione Pon Ricerca e Innovazione MUR

Intervento: I programmi di ricerca e innovazione nel
settore agro industriale in Calabria e nel Mezzogiorno

ING. GIACOMO GUGLIELMO

Responsabile Monitoraggio Programma Ricerca e
Innovazione Del MUR

Intervento: Indicazioni per un efficace uso delle risorse
attraverso l'utilizzo dei sistemi di gestione rendicontazione e monitoraggio dei progetti.



Venerdì 22 Novembre / Pomeriggio

Talk Show

Ore 16,00

SALUTI ISTITUZIONALI

Seguiranno i saluti del **Coro del Polo del Bergamotto**.
Dirige la Maestra Prof.ssa **Cilla Pipitone** Accompagna
il maestro prof. **Saverio Vighianisi**

Dalle ore 16,00 alle 20,15

SALONE GERARDO SACCO

GUSTO SUD: COMUNICHIAMO SENSAZIONI ED ESPERIENZE REALI

LABORATORI ESPERIENZIALI RACCONTIAMO IL CIBO COOKING SHOW

Laboratori Esperienziali - Raccontiamo il Cibo
Cooking Show

I professionisti elaboreranno i cibi raccontati dagli
imprenditori, intervistati dai giornalisti, esplorando un
prodotto del Sud tra innovazione ed efficientamento
energetico.

Fotografo e Reporter Rassegna Domenico Notaro
Conduce Eva Giumbo RTV

Ore 20,15

PREMIO AWARD

Sarà consegnato il premio Award per la
5ª Rassegna del Giornalismo Agroalimentare -
Agroindustriale Pro Sud al Giornalista Conduttore
Edoardo Raspelli

Ore 21,00

DEGUSTAZIONE DEL TIPICO LABORATORI ESPERIENZIALI GASTRONOMICI

a cura della **Confraternita del Bergamotto e del Cibo
di Reggio Calabria** - guidata dalla Priore **Cristina Sarica**
e **Confraternita della Frittola Reggina 2019**, - guidata
dal Priore **Domenico Melidona** con la collaborazione di
Manuela Barletta, Nancy Sarica, Karine Thierry,
Beatrice Gallo e Leo Maviglia

Prenotazione obbligatoria, al 388.1299100

Ore 22,00

MOMENTO MODA IL TIPICO INTERPRETATO DAGLI STILISTI

Ore 16,00 - 1° Talk Show

I SALUMI E I FORMAGGI DELLA CITTÀ MEDIEVALE DI GERACE.

L'azienda Agricola Salumi di Gerace di Salvatore Orlando

Intervista all'imprenditore **Salvatore
Orlando** che racconterà la sua esperienza
imprenditoriale

Intervista a cura del giornalista
Bruno Sganga.

Seguirà degustazione a cura della chef
Antonella Torcasio di salumi e formaggi
pre aspromontani.

Ore 16,50 - 2° Talk Show

IL SUINO NERO D'ASPROMONTE

Tutta una storia di buona salute.

Intervista al Dott. **Francesco Macri** Presidente Cooperativa Maiale Nero d'Aspromonte racconterà la sua esperienza imprenditoriale.

Intervista a cura della giornalista **Dominga Pizzi**.

Seguirà degustazione a cura del dott. **Francesco Barretta** presidente APZ direttore Cooperativa Maiale Nero d'Aspromonte.

Ore 17,40 - 3° Talk Show

UN SUCCESSO POCO ANNUNCIATO

Lo Zibibbo e il Nero D'Aspromonte del 2021 (Vitigno Calabrese Nero)

dell'Azienda Agricola Ceramida

Intervista all'imprenditore **Rodolfo Passalacqua** che racconterà la sua esperienza imprenditoriale.

Intervista a cura della giornalista, scrittrice ed enologa **Saveria Sesto**.

Seguirà degustazione a cura del Maestro Pasticcere **Antonello Fragomeni** presidente APAR (Associazione Pasticceri Artigiani Reggini)



Ore 18,30 - 4° Talk Show

GIN 1750 - QUELLO BUONO

Il Gin al Bergamotto

Intervista agli imprenditori **Adino Banini** (Amministratore), **Riccardo Marra** (Responsabile Commerciale & Eventi), **Antonio Violante** (Gestione amministrativa), **Antonio Fallica** (Gestione vendite) e **Maurizio Cicco** (Marketing & Comunicazione)

Intervista a cura della giornalista **Dominga Pizzi**.

Seguirà degustazione a cura della Barlady **Serena Frosina**

Ore 19,20 - 5° Talk Show

I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE COSENTINA

L'Azienda Casearia Pignataro Caseificio Artigianale

Intervista all'imprenditore **Paolo Pignataro** che racconterà la loro esperienza imprenditoriale.

Intervista a cura della giornalista **Eva Giumbo**

Seguirà degustazione a cura del **Maestro Casaro**



Dalle ore 16,00 alle 21,00

SALONE GERARDO SACCO

**I PREMIATI SI INCONTRANO
E SI CONFRONTANO:
CONSORZI DEL SUD E GIORNALISTI**

INCONTRO CON I PRESIDENTI DEI CONSORZI:

Intervistati dai giornalisti premiati, si raccontano, presentano e fanno degustare le loro specialità.

A seguire di ogni incontro: Momento Cooking Show a cura di un professionista del gusto.

Ore 19,00

SALUTI ISTITUZIONALI

Giuseppe Falcomatà, Sindaco della Città
Metropolitana e di Reggio Calabria

Antonino Tramontana, Presidente della Camera di
Commercio, Industria e Artigianato

Ore 19,30

**PREMIAZIONI PER L'EFFICIENTAMENTO
ENERGETICO PER LA 5ª RASSEGNA
DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE
E GROINDUSTRIALE PRO SUD.**

PREMI AI CONSORZI

- ✔ Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP –
Presidente **Gerardo Diana**
- ✔ Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana
DOP – Presidente **Benito La Vecchia**
- ✔ Consorzio di Tutela del Bergamotto di Reggio
Calabria DOP – Presidente **Ezio Pizzi**

PREMI AI GIORNALISTI

- ✔ Alla Giornalista **Fosca Tortorelli**, **Premio
Giornalista Web dell'Anno 2024** per la 5ª
Rassegna del Giornalismo Agroalimentare e
Agroindustriale Pro Sud.
- ✔ Al Giornalista **Riccardo Giacoia**, Caporedattore
RAI Tre Calabria, **Premio Giornalista TV dell'Anno
2024** per la 5ª Rassegna del Giornalismo
Agroalimentare e Agroindustriale Pro Sud.
- ✔ Al Giornalista **Riccardo Lagorio**, **Premio
Giornalista Carta Stampata dell'Anno 2024** per
la 5ª Rassegna del Giornalismo Agroalimentare e
Agroindustriale Pro Sud.

Ore 21,00

**DEGUSTAZIONE DEL TIPICO
LABORATORI ESPERIENZIALI GASTRONOMICI**

*a cura della **Confraternita del Bergamotto e del Cibo
di Reggio Calabria** - guidata dalla Priore **Cristina Sarica**
e **Confraternita della Frittola Reggina 2019** - guidata
dal Priore **Domenico Melidona** con la collaborazione di
**Manuela Barletta, Nancy Sarica, Karine Thierry,
Beatrice Gallo e Leo Maviglia***

*Prima della degustazione Ci sarà il Sorteggio
di un cadeau opera di **Gerardo Sacco***

Prenotazione obbligatoria, al 388.1299100

Ore 22,00

**MOMENTO MODA
GERARDO SACCO**

*a cura della **Bergamod Fashion Academy** con la
presidente **Tatiana Potapova** presenta il testimonial:
il **Maestro Gerardo Sacco**. Per questa occasione il
maestro Sacco **presterà la sua ultima creazione, la
"Tartaruga"**, un gioiello simbolico che rappresenta il suo
impegno verso la sostenibilità e la tutela dell'ambiente.*

Ore 17:00 - 1° Incontro

Consorzio di Tutela dell'Olio Essenziale di Bergamotto di Reggio Calabria DOP

PRESIDENTE: Ezio Pizzi

INTERVISTA A CURA del Giornalista **Riccardo Lagorio**, Premio Giornalista Carta Stampata dell'Anno 2024 per la 5ª Rassegna del Giornalismo Agroalimentare e Agroindustriale Pro Sud.

MOMENTO COOKING SHOW a cura dello executive Chef **Giuseppe Romano de "Laprodo"**, Coordinatore Eurotques Calabria



Ore 17:30 - 2° Incontro

Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana DOP

PRESIDENTE: Benito La Vecchia

INTERVISTA A CURA della Giornalista **Fosca Tortorelli**, Premio Giornalista Web dell'Anno 2024 per la 5ª Rassegna del Giornalismo Agroalimentare e Agroindustriale Pro Sud.

MOMENTO COOKING SHOW a cura del presidente Nazionale Associazione Italiana Gelatieri (AGI) dott. **Vincenzo Pennestri**.

Ore 18:00 - 3° Incontro

Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP

PRESIDENTE: Gerardo Diano

INTERVISTA A CURA del Giornalista **Riccardo Giacoia**, Caporedattore RAI Tre Calabria, Premio Giornalista TV dell'Anno 2024 per la 5ª Rassegna del Giornalismo Agroalimentare e Agroindustriale Pro Sud.

MOMENTO COOKING SHOW a cura di un professionista del gusto dello Patron de L'A Gourmet L'Accademia Chef **Filippo Cogliandro** e dello Chef Executive **Eleonora Marcello**



21/22/23 Novembre

Sarà possibile degustare i
Piatti dedicati alla rassegna
presso i seguenti Ristoranti



BASILICATA

VITANTONIO LOMBARDO (STELLA MICHELIN)

- 📍 Via Madonna delle Virtù, 13/14 - Matera
- ☎ 083 5335475
- 🌐 www.viristorante.it

CALABRIA

DA ERCOLE | Chef Ercole Villirillo

- 📍 Viale A. Gramsci, 122 - Crotona
- ☎ 0962 901425

RISTORANTE ZEFIRO | Chef Antonino Gramuglia

- 📍 Viale Filippo Turati - Bagnara Calabra (RC)
- ☎ 346 9639725

LA STATIOLA DI FEDELE | Chef Domenico Fedele

- 📍 Corso Garibaldi, 200 - Bagnara Calabra (RC)
- ☎ 0966 373468

ME RESTAURANT | Chef Giuseppe Romano

- 📍 Loc. Ponte di Ferro SP per Vibo Marina - Pizzo (VV)
- ☎ 0963 534532

DROGHERIA CULINARIA | Chef Felice Cuzzola

- 📍 Via Giulia, 2 - Reggio Calabria
- ☎ 0965 627177

TRATTORIA DEL PESCE FRESCO | Chef Daniele Garofalo

- 📍 Via Carioli, Via Gaspare del Fosso, 7 - Reggio Calabria
- ☎ 0965 890420

RISTORANTE LE NASSE

- 📍 Via Lemos, 6, - Reggio Calabria
- ☎ 0965 897266

LA CANTINA DEL MACELLAIO

- 📍 Via Girolamo Arcovito, 26/28 - Reggio Calabria
- ☎ 0965 23932

PIRO BISTROT - Chef Marco Maltese

- 📍 Via Zecca, 14 - Reggio Calabria
- ☎ 342 7534683

PIZZERIA LIEVITO

- 📍 Via dei Filippini, 37, - Reggio Calabria RC
- ☎ 0965 813088

PIRO BISTROT - Chef Marco Maltese

- 📍 Via dei Filippini, 37 - 89125 Reggio Calabria
- ☎ 0965 813088

21/22/23 Novembre

Sarà possibile degustare i
Piatti dedicati alla rassegna
presso le seguenti Botteghe

PIETRAKAPPA di Arillotta Roberto

📍 Via Giudecca 40, Reggio Calabria

☎ 0965 324211

sarà possibile degustare succo al bergamotto
e liquore al bergamotto nei seguenti orari:
10:00/13:00 - 17:00/20:00

LA BOTTEGA DEL FRANTOIO di Alberti Giulia Elvira

📍 Piazza Orange, 21 - Reggio Calabria

☎ 327 908 6762

sarà possibile degustare olio Evo bio
della campagna '23/24, marmellata di bergamotto
e battuta di olive in Evo nei seguenti orari: 17:00/20:00



PIZZIMENTI

📍 Via del Torrione, 86, Reggio Calabria

☎ 0965 331604

GASTRONOMIA DA MIMMO di Domenico Comisso

Via Amendola, 61, Siderno (RC) | v 0964 388414 sarà
possibile degustare la mortadella al bergamotto.

CASEIFICIO ARTIGIANO di Mario Cioeta

📍 Via Nazionale Ravagnese, 6, Reggio Calabria

☎ 35 8327096

Produzione e Vendita formaggi e latticini artigiani

CASEIFICIO DELIZIE DELLA NATURA

di Pasquale Praticò

📍 Via Ciccarello, 28, Reggio Calabria

📍 Via Spanò, 19, Reggio Calabria

☎ 0965 52485



Finalità

L'iniziativa intende proporre il Sud Italia come teatro di una manifestazione di rilievo nazionale ed internazionale, unica nel suo genere nel Meridione, afferente il mondo dell'agroalimentare e il mondo della comunicazione e del giornalismo.



In questi tempi di stravolgimento e smarrimento globale, dovuto alla congiuntura di eventi quali la guerra in Medio Oriente e la conseguente crisi energetica, cresce il bisogno di nuove e specifiche competenze per affrontare il cambiamento.

Tra le leve di business è evidente che occorre perfezionare le strategie di marketing premendo l'acceleratore su una promozione più efficace.

Una corretta comunicazione, infatti, rappresenta una strategia efficace verso la quale orientare scelte aziendali determinanti e offre la sicurezza della



valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali, fondamentali e fortemente strategici per il Sud e necessari alla ripartenza del Made in Italy.

Il comparto riflette appieno tutte quelle paure e insicurezze che stanno minando l'equilibrio socioeconomico del nostro Paese e richiede quella voglia di chiarezza, quel diritto all'informazione completa ed imparziale che la crisi attuale ha reso inderogabili e che servono a rilanciare la qualità dell'intera filiera entrata in sofferenza a causa di timori ingiustificati sulla sicurezza dei prodotti.

La **“RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD”** sarà il luogo della ritrovata voglia di discutere, raccontarsi,

formarsi e scambiarsi idee e progetti per un futuro che purtroppo dovrà ripartire proprio dalle tragedie che hanno colpito tutti noi.

Sarà l'occasione per far riscoprire le enormi ricchezze e le potenzialità del nostro territorio, per valorizzare le espressioni di eccellenza, l'attrattività delle nostre terre e dei nostri prodotti e attribuire un adeguato accento alla vastità dei tesori che il Sud custodisce.



Non sappiamo ancora per quanto resteranno le macerie o come sarà la ricostruzione dopo i disastrosi e recenti accadimenti, in ogni caso è nostra volontà ripartire con questo evento ed offrire al nostro pubblico, ai nostri corsisti e ai nostri partner, un'occasione di dibattito su temi di attualità con relatori altamente qualificati. Intendiamo promuovere la formazione in laboratori realizzati per l'occasione e favorire il B2B per i comunitari che cercano delle opportunità di





collaborazione con le imprese del sud. Ogni azienda Agroalimentare del Sud Italia che sforna stuzzicanti novità ha gettato nel suo crogiolo anni di sacrifici, fallimenti, know how, impegno e tradizione per poi poter sfornare le sue tipiche prelibatezze. Ed è questo il motivo trainante di fondo della **"5ª RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD"**





Finalità

La “RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD” sarà certamente un’edizione pronta a sfruttare le moderne opportunità di comunicazione on line.



La crisi ha contribuito a diffondere in modo irreversibile la partecipazione online a dibattiti e conferenze, basti pensare alla formazione che è entrata definitivamente nell’era virtuale attraverso i webinar.

Le iniziative legate alla rassegna non possono non sfruttare quest’opportunità e questa terza edizione sarà seguita tutta o in parte, via web. Potranno svolgersi in collegamento anche i panel e i laboratori, così come gli appuntamenti del B2B.

Le modalità, se necessario, potranno essere:

- ✔ Accesso solo dopo prenotazione online;
- ✔ Incontro tutti insieme con i relatori in studio;
- ✔ Incontro con i relatori collegati dalle rispettive postazioni di lavoro;
- ✔ Incontro con i docenti in studio, attrezzato per la formazione alimentare oppure in collegamento dall'ente o dall'azienda in cui lavorano;

La partecipazione del pubblico potrà essere aperta a tutti o a numero chiuso, a seconda delle esigenze e delle formule.

Sarà possibile ascoltare, registrare, scaricare slides, intervenire.





Finalità

L'evento prevede un dibattito culturale, di respiro internazionale, sul cibo e l'alimentazione del Sud Italia, allo scopo di proiettare nel mondo questa nostra realtà grazie alla presenza del giornalismo del settore agroalimentare nazionale ed internazionale.



Con questa iniziativa vogliamo continuare a proporre la Calabria come palcoscenico ospitante di una manifestazione che mette al centro del dibattito il mondo agroalimentare per diffonderne il potenziale ad alto sviluppo economico attraverso la comunicazione dedicata al food ed il giornalismo qualificato.

La crisi economica generata dal Coronavirus ha investito in pieno l'economia mondiale, messa poi in ginocchio a seguito del conflitto Russia-Ucraina e conseguente crisi energetica. È in questo scenario di profuse incertezze, l'informazione gioca un ruolo fondamentale per attivare le leve di sviluppo economico, anche e soprattutto nel settore

alimentare strategico per la ripartenza. Il settore economico agroalimentare riflette, infatti, tutte quelle paure, quella voglia di chiarezza, quel diritto all'informazione completa e imparziale che sono esplose durante la pandemia.

Il susseguirsi di continue crisi mondiali non deve impedire la ricostruzione del nostro futuro, e la **“RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD”** sarà il luogo della ritrovata voglia di discutere, raccontarsi, formarsi e scambiarsi idee e progetti partendo proprio dalle difficoltà emerse a seguito di queste tragedie epocali.



Sede dell'evento

La rassegna si svolgerà a Reggio Calabria, presso il Museo del Bergamotto e del Cibo, in Via Filippini n. 50. La location è collocata in una posizione ben accessibile. È raggiungibile, infatti, facilmente dalla tangenziale, dalla stazione centrale di Reggio Calabria, dal porto e dall'aeroporto nazionale..





I Partner Scientifici

La rassegna prevede la partecipazione attiva di importanti partner scientifici. Si tratta di enti, ordini o fondazioni che si occupano di alimenti e nutrizione e che sono interessati alla qualità dell'informazione ai cittadini.





Tipologia attività

La rassegna includerà circa 20 tipologie di attività diversificate della durata media di 20 minuti ciascuna.

Mattina: Dibattiti, relazioni, seminari, premiazioni, incontri B2B;

Pomeriggio: Interviste, laboratori, degustazioni, premiazioni, incontri B2B;

Sera: Showcooking, degustazioni, aperitivi, cene.



Stakeholders del progetto

PATROCINI E SPONSOR: enti pubblici, aziende private, fondazioni; **PARTNER-SHIP CON ORDINI PROFESSIONALI.**

TARGET: pubblico di settore (giornalisti, blogger, addetti al marketing e alle pubbliche relazioni, docenti, studenti); imprenditori

PARTECIPANTI: pubblico generalista (cittadini interessati ai temi della qualità del cibo, della sicurezza alimentare, della cultura del cibo, movimenti di consumatori, associazioni che dibattono sui temi alimentari);

PROTAGONISTI: i relatori, gli allievi, nuove Start-up, Aziende

PUBBLICO STIMATO tra presenze virtuali e reali: oltre 20.000 persone.



Tipologia attività

La “RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD” è concepita come un grande momento di scambio e confronto fra tutti i soggetti interessati, a vario titolo, al tema alimentare.



Tuttavia, per i giornalisti, i blogger e i professionisti scientifici si sta lavorando e puntando affinché partecipare ai lavori significherà, anche, ottenere crediti formativi obbligatori per la propria attività. Una parte dei lavori della rassegna beneficia, infatti, della concessione di crediti per la formazione continua obbligatoria dell’Ordine dei Giornalisti e dei crediti ECM rilasciati dai rispettivi ordini professionali e riconosciuti dal Ministero della Salute per le professioni della sicurezza alimentare e della ricerca sanitaria in campo alimentare (medici, veterinari, biologi, chimici, tecnologi alimentari).



Tipologia attività

I laboratori di formazione potranno essere gestiti dai partner e dagli sponsor.

Si tratterà di momenti esperienziali dove gruppi a numero chiuso, ma ad accesso gratuito, vivranno, appunto, esperienze sensoriali e di contatto con le materie prime ma anche di analisi e gestione della sicurezza alimentare.

Queste attività rappresenteranno un approccio molto utile per i giornalisti e i blogger che devono conoscere meglio il mondo del cibo.



L'Area informativa

La “RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD” favorirà l'ampliamento dell'area informativa a disposizione di sponsor e partner.

In questo spazio essi potranno allestire i propri corner e contattare direttamente il pubblico della rassegna. Attraverso i corner brandizzati gli sponsor e i partner potranno dialogare con i giornalisti, blogger e professionisti pre-senti, scambiare opinioni e contatti, raccontare i propri prodotti e servizi, organizzare momenti educational.



Lo spazio Business To Business

La “RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD” offrirà, anche, opportunità di contatto tra i partecipanti e di approfondimento delle conoscenze reciproche in vista di nuove opportunità di relazione e di costruzione di reti professionali.

Per questo la rassegna propone anche uno spazio B2B. Un angolo confortevole e riservato per il contatto tra giornalisti freelance/blogger e imprese che hanno necessità di migliorare la propria comunicazione.



Le iscrizioni sono gratuite sia per le aziende che per i comunicatori ma la partecipazione è contingentata attraverso un accredito sul sito della rassegna.



Il riconoscimento alla carriera giornalistica

In occasione della “RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD” sarà conferito un riconoscimento alla carriera ad alcuni giornalisti che hanno contribuito, con il loro lavoro, a diffondere una

corretta informazione sulla salute, la sicurezza alimentare e sull'educazione alimentare, attraverso servizi e inchieste. La cerimonia di consegna si svolgerà durante i lavori della rassegna.



Press Tour

I press tour saranno visite riservate ai giornalisti e blogger accreditati, con posti limitati a iscrizione obbligatoria..



L'intento è fare conoscere ai professionisti della comunicazione alimentare le eccellenze della ricerca, dell'industria, dell'agricoltura e dell'enogastronomia del Sud Italia, cercando di fare vivere agli accreditati esperienze che possano essere oggetto di interesse giornalistico:

- ✓ **PRESS TOUR ED EDUCATIONAL TOUR**
(istituti di controllo alimentare, aziende e consorzi alimentari, istituzioni, enti pubblici, enti di ricerca, laboratori scientifici etc.).

- ✓ **PRESS TOUR ED EDUCATIONAL TOUR NEL SUD**

(aziende e consorzi dell'alimentare, territori vocati all'enogastronomia, enti di ricerca e sperimentazione etc).



Eventi collaterali

Gli eventi collaterali o eventi Off della "RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGRO-ALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD" saranno riservati agli accreditati (giornalisti, blogger, comunicatori).

Avranno lo scopo di creare occasioni di socialità per i partecipanti e potranno essere una buona occasione per sponsor e partner, per presentare prodotti, esperienze, idee.

- ✓ APERITIVI
- ✓ CENE
- ✓ SHOW COOKING
- ✓ FESTE SERALI
- ✓ ASSAGGI A TEMA
- ✓ INCONTRI CON L'ESPERTO



Press Tour

La “RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD” sarà presente sul web attraverso i social costantemente aggiornati.



Saranno attive le pagine ed i canali sui social di riferimento. Sarà attivo un ufficio stampa e prevista una conferenza stampa di lancio. Un primo comunicato stampa sarà emesso già da subito, per preparare i media all'evento. Nei giorni precedenti l'evento e soprattutto durante la rassegna, una redazione giornalistica lavorerà a copertura dell'intera manifestazione con aggiornamenti in diretta, scrittura di pezzi da inviare alla stampa e da pubblicare sui social network e con videointerviste ai protagonisti.



La rete che sostiene la Rassegna

La rassegna sarà, anche, un grande momento di incontro per chi ogni giorno fa informazione e comunicazione alimentare con passione e professionalità..

l'iniziativa, fin dalla sua prima edizione, è stata concepita come un evento in cui i veri protagonisti sono i redattori, i collaboratori e i tanti freelance e blogger di settore.

Per questo, stiamo lavorando sul progetto della Rete della RASSEGNA, una community di giornalisti e blogger.

I membri della Rete, da parte loro si impegneranno a condividere sui social le notizie relative alla manifestazione e verranno consultati sui temi dell'edizione. La RASSEGNA pubblicherà infine, l'attività dei membri della Rete attraverso un'ap-posita sezione del sito e la pagina Facebook "Museo del Bergamotto e del Cibo".



Aziende



Consorsi



Consorzio di Tutela
del Bergamotto
di Reggio Calabria



PECORINO
CROTONESE



PATATA della SILA
Indicazione Geografica Protetta
autorizzata dal Ministero di Agricoltura, Pesca e Foreste



GRAGNANO
CITTÀ DELLA PASTA



LA VIA DEL CEDRO



Istituzioni e Patrocini



Collaborazioni



Contatti

ORGANIZZATORE della RASSEGNA

Accademia Internazionale del Bergamotto e Fondazione ITS RC

✉ museodelciborc@gmail.com

Prenotazioni laboratori esperienziali:

La serata si concluderà, tra canto e divertimento, con una degustazione curata dalla Confraternita del Bergamotto e del Cibo e dalla Confraternita della Frittola Reggina 2019

Prenotazione obbligatoria entro 19/11/24 ore 19.00

Direttrice **Karine Thierry** ☎ +39 388 129 9100

Coordinatrice **Mimma Triglia** ☎ +39 320 950 4649

Vice Priore **Angela Fiorentino** ☎ +39 338 291 6852

www.museodelbergamottoedelcibo.it

La comunicazione è curata da

Luigi Salsini

Responsabile della comunicazione con le TV

Bruno Sganga

Responsabile comunicazione evento in Streaming

Graziano Tomarchio

Gestione punto stampa e interviste

Dominga Pizzi

Talk Show

La conduzione degli eventi è affidata a:

Eva Giumbo



COMUNE DI
REGGIO CALABRIA



Progetto finanziato con il
Piano di Azione Coesione



CALABRIA
STRAORDINARIA



GERARDO
SACCO

