

AGORÀ – GAL MENÙ

18 LUGLIO

GAL TERRE VIBONESI – GAL TERRE LOCRIDEE – GAL SERRE CALABRESI

Fileja con ragù di Maiale nero d'Aspromonte, salsa di pomodoro della Locride, funghi porcini delle Serre, cipolla rossa di Tropea Calabria IGP e pecorino del Monte Poro DOP

GAL VALLE DEL CRATI – GAL POLLINO

“Rascatill” con salsa di Peperone Roggianese, Cipolla bianca di Castrovillari De.Co mantecati con ricotta del Pollino

GAL BATIR – GAL SIBARITIDE – GAL AREA GRECANICA

Riso di Sibari con stoccafisso, zafferano di Motta San Giovanni agrumato al bergamotto di Reggio Calabria

GAL STS – GAL DEI DUE MARI – GAL RIVIERA DEI CEDRI

Millefoglie di melanzana violetta di Longobardi De.Co con pomodoro di Belmonte Calabro, peperone della Valle del Lao, provola della Sila Piccola e peperoncino diavolicchio di Diamante

GALP CALABRIA JONICA – GALPA MARICAL

Specialità a scelta tra:
Panino con pesce spada ai sapori del Tirreno
Cuoppo di pesce azzurro e delizie dello Jonio

GAL SILA – GAL KROTON

Gal Sila - Panino di grano antico Verna con porchetta di maiale nero della Sila e fonduta di caciocavallo silano DOP
Gal Kroton - Maccheroncini di grano antico Senatore Cappelli alla sardella kroton

19 LUGLIO

GAL TERRE VIBONESI – GAL TERRE LOCRIDEE – GAL SERRE CALABRESI

Soffritto di maiale nero d'Aspromonte con fondo di cipolla rossa di Tropea Calabria IGP e 'Nduja di Spilinga

GAL VALLE DEL CRATI – GAL POLLINO

Strozzapreti al Tartufo nero del Pollino con gocce di fili d'oro di miele della Valle del Crati

GAL BATIR – GAL SIBARITIDE – GAL AREA GRECANICA

Riso Nerone di Sibari con pesce spada dello Stretto sfumato al bianco di Palizzi e mantecato all'arancia bionda di Trebisacce De.Co

GAL STS – GAL DEI DUE MARI – GAL RIVIERA DEI CEDRI

Gnocchetti di castagna con ricotta fresca di capra del Savuto, pancetta di maiale nero e funghi del Reventino mantecati all'olio al peperoncino della Riviera dei Cedri

GALP CALABRIA JONICA – GALPA MARICAL

Specialità a scelta tra:
Panino con pesce spada ai sapori del Tirreno
Cuoppo di pesce azzurro e delizie dello Jonio

GAL SILA – GAL KROTON

Gal Sila - Fusilli di grani antichi Verna e Senatore Cappelli al ragù di salsiccia di maiale nero della Sila
Gal Kroton - “U mbitu” bollito di carne Podolica agli aromi Jonico-Silani

20 LUGLIO

GAL TERRE VIBONESI – GAL TERRE LOCRIDEE – GAL SERRE CALABRESI

Fileja con pesto di nocciola di Cardinale e Torre di Ruggero bio, funghi porcini, chips di Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP, guanciale delle Serre croccante e pecorino del Monte Poro DOP

GAL VALLE DEL CRATI – GAL POLLINO

Zuppa di baccalà con Cipolla bianca di Castrovillari De.Co flambata al Pollino Terre di COsenza Dop e spuma di peperone Roggianese profumata all'origano del Pollino

GAL BATIR – GAL SIBARITIDE – GAL AREA GRECANICA

Riso di Sibari con tartufo nero sibarita mantecato all'olio evo cultivar Ottobratica e formaggio grecanico

GAL STS – GAL DEI DUE MARI – GAL RIVIERA DEI CEDRI

Casarecce al cedro con Melanzana violetta di Longobardi De.Co, filetti di trota e anice nero del Reventino con scorzette di cedro di Santa Maria del Cedro

GALP CALABRIA JONICA – GALPA MARICAL

Specialità a scelta tra:
Panino con pesce spada ai sapori del Tirreno
Cuoppo di pesce azzurro e delizie dello Jonio

GAL SILA – GAL KROTON

Gal Sila - Scialatielli di grano antico Verna e Senatore Cappelli con funghi porcini della Sila
Gal Kroton - “Salaturu” di pipi e patate con braciola di carne podolica



vinitaly
AND THE **city**
CALABRIA
IN WINE

