

\_\_\_\_\_

"Il Tartufo di Pizzo". Assaggi di pura identità calabrese. Con Domenico Penna per **Agorà Gal**

**“No & Mi”: la barretta superfood con nocciole bio di Cardinale e Torre di Ruggero con miele di Amaroni. A cura del food innovator Paolo Caridi per **GAL Serre Calabresi****

“U sibbaresì” con il maestro pizzaiolo Daniele Campana e la rappresentazione tipica dell’abito da sposa arbereshe per **GAL Sibaritide**

“Il torrone di Bagnara IGP” e le sue deliziose declinazioni. Con i maestri torronai del consorzio di tutela per **GAL Batir**

"Gustare e saper fare tra i due mari": assaggi di tradizione e pillole di innovazione. Con la partecipazione di Rubbettino Editore, Lanificio Leo e Oleificio Torchia per **GAL dei Due Mari**

## Conduce Clementina Palese

\_\_\_\_\_

Terre Brettiee: un viaggio nei sapori autentici, tra i colori e i profumi del mare, dei monti e dei colli della costiera tirrenica, della valle del Savuto e delle Serre Cosentine.  
Con il gastronomo Vittorio Amendola  
e l'az. agr. Fuoco di Rogliano per **GAL STS**

“Filieri corte e prodotti autentici per lo sviluppo sostenibile dei territori rurali”. A cura del **GAL Sila** capofila del progetto di cooperazione

Tradizioni e sapori dalla Costa degli Dei alle Serre.  
Con lo chef Carmelo Fabbriatore per **GAL Terre  
Vibonesi**

**“La biodiversità a salvaguardia dei prodotti sconosciuti delle aree interne”. Con la partecipazione di Domenico Adduci, Cosimo Tocchi e dei divulgatori scientifici ARSAC**

**"Oltre al pesce azzurro, le ricchezze dello Jonio":** da splendidi fondali a deliziose esperienze gastronomiche. Con lo chef Mimmo Guarino e la partecipazione della prof.ssa Elvira Brunelli, docente Unical, per **GALP Calabria Jonica**

**“Il fico dottato di Cosenza DOP tra tradizione, artigianato e cultura”.**

A cura del prof. Angelo Rosa, accademico dei  
Georgofili, per **GAL Valle del Crati**

“Chiarello di Cirella: il sussurro del tempo nella Riviera dei Cedri”: alla scoperta di un passito storico della Calabria, tra radici, territorio e sapori intramontabili. Con lo chef Carmelo Fabbriatore e la partecipazione di Alessia Ricioppo per **GAL Riviera dei Cedri**

**“Espressioni identitarie: il Pollino tra bontà, artigianato e natura”. Con lo chef Mimmo Guarino e la partecipazione della liuteria Andrea Pontedoro per **GAL Pollino****

## Conduce Clementina Palese

\_\_\_\_\_

Sila autentica: “U Sacchiattu” di Longobucco e l’antica arte della tessitura. Con la partecipazione di Domenico Romano ed Eugenio Celestino per **GAL Sila**

“U Mbitu” – bollito di carne podolica agli aromi jonico-silani. A cura degli chef Rossella Lucà e Domenico Petrillo per GAL KROTON  
ore 20.00 “Paesaggi e identità costiere: dalle alici del Tirreno alla struncatura ammullicata”  
Con lo chef Carmine Cataldo per **GALPA MARICAL**

ore 20.30 “Magna Locride”: dal maiale nero d'Aspromonte allo zafferano di Bivongi ai torroncini di Ziti e greco bianco passito, alle ceramiche identitarie. Con lo chef Carmine Cataldo per **GAL Terre Locridee**

ore 21.30 "Zibibbo di Calabria. Storie di uomini e di donne" di Saveria Sesto. Con la partecipazione di Alberto Statti, Emanuele Oliveri e Vitaliano Papillo

ore 22.30 "I greci di Calabria : territori, tradizioni e sapori di borghi senza tempo".Con lo chef Carmine Cataldo per **GAL Area Grecaninca**

## Conduce Clementina Palese



**vitality**  
AND THE **city**  
CALABRIA  
IN WINE

