

**“La cultura millenaria dell’olio
Extravergine d’Oliva
in Calabria: storia, paesaggio, salute e
gusto in cucina e a tavola”**

**III° FORUM
21 DICEMBRE 2025**

**© LA CALABRIA
ATTRAVERSO I RACCONTI**



KALABRIA ITALIAE MUNDI



**ACCADEMIA DEI GERGOFIL
SEZIONE UNIONE EUROPEA**



**MAX TRATTORIA ENOTECA
CIRÒ MARINA**

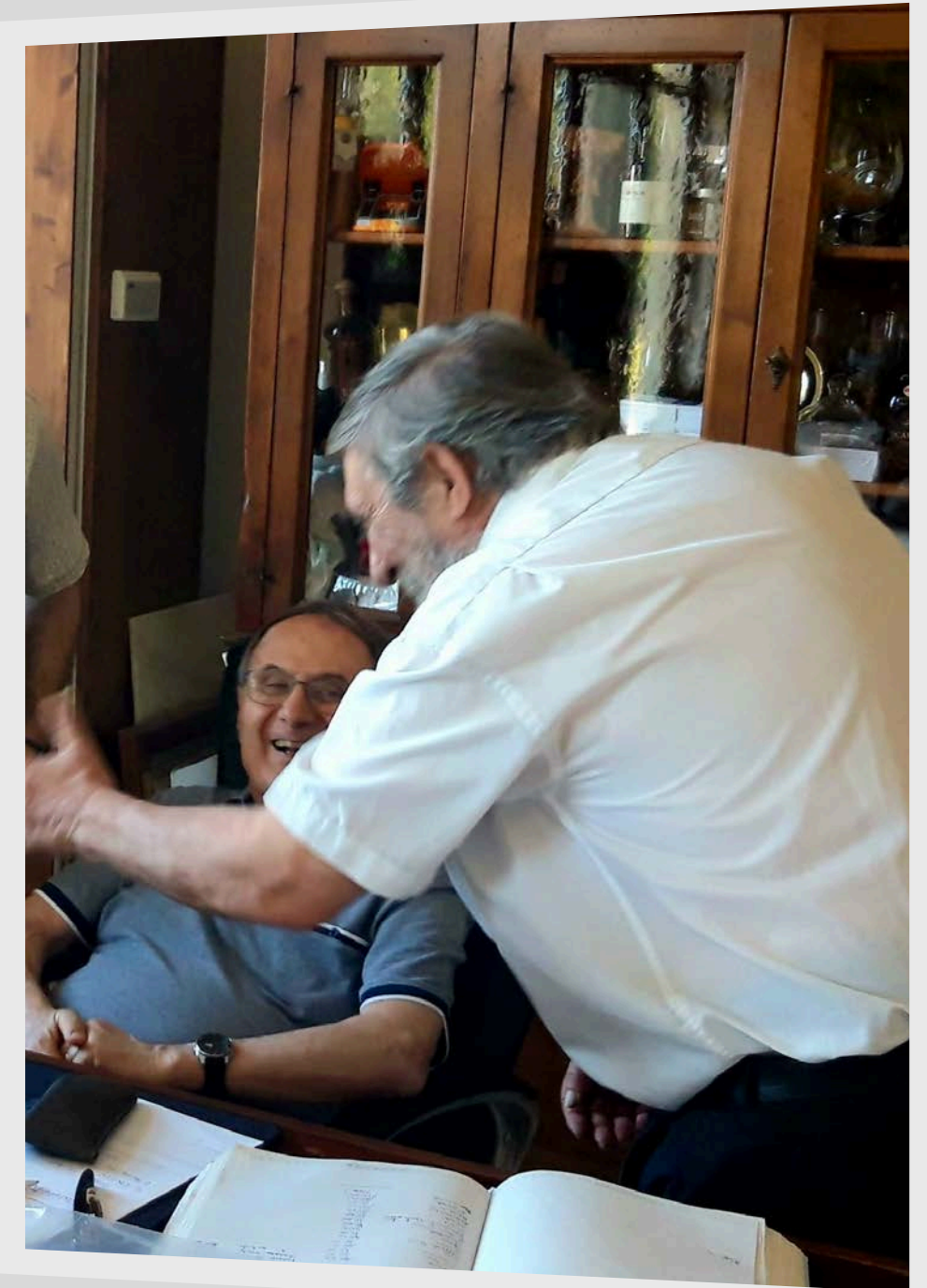
IN RICORDO DEI FONDATORI DEL CAMINETTO ARCHEOLOGICO

“A due grandi custodi del passato, che con la loro passione per l’archeologia e la storia hanno illuminato il presente: il loro lascito continua a parlare attraverso ogni scoperta, ogni insegnamento, ogni traccia di sapere che hanno donato al mondo.”



Maestro Elio Malena
pittore, scultore, archeologo, urbanista,
botanico, scrittore

Professore Roberto Spadea
archeologo e già funzionario della
Soprintendenza archeologica della Calabria





INTRODUZIONE

La terza edizione di “La Calabria attraverso i Racconti” è un evento molto atteso, dopo il successo del secondo anno l’Evento Forum è stato sold-out. L’evento ha guadagnato visibilità in televisione e su i media regionali ed internazionali. Un emozionante “NOSTOS” per evocare un viaggio di ritorno alla scoperta di un territorio, crocevia di incontri tra persone e civiltà diverse che, solcando il Mediterraneo nei diversi momenti della storia non vennero solo per confrontarsi ma per creare relazioni. Le relazioni attivate sono l’esito di conoscenze peculiari e di confronti, alcune volte, sofferti. La storia della Calabria in questa dimensione diacronica può far riemergere, attraverso la figura del mitico Italo, re degli Enotri, la civiltà indigena del periodo protostorico e farci comprendere come essa si sia sviluppata quando ancora non era in uso la scrittura narrativa.

La cultura e le tradizioni di Enotri, Arcadi, Achei, avventurandosi tra mito, realtà storica e dati materiali, saranno rievocate dall’immaginazione di un gruppo di cuochi conoscitori del proprio territorio e intrecciate con l’analisi approfondita da un’archeologa, da giornalisti e relatori di fama internazionale.

L’idea serve a valorizzare le attuali produzioni locali, la cucina tipica Calabrese, le tradizioni (beni immateriali), i paesi, i siti archeologici, i musei (beni materiali) e le minoranze linguistiche delle cinque province Calabresi.

ASPETTATIVE:

Valorizzazione della Calabria attraverso l'esperienza dei Calabresi nel mondo;
individuazione dei caratteri identitari della Regione attraverso la conoscenza e l'osservazione del territorio, la storia, la cultura e L'enogastronomia. Presentazione e degustazione di ricette antiche delle varie aree della Regione preparate dalle mani sapienti degli chef Pittagorici con l'utilizzo di materie prime rigorosamente del proprio territorio
Creare opportunità di promozione del format Forum "la Calabria attraverso i racconti" nel mondo.



OBIETTIVO:

Valorizzare e destagionalizzare il turismo di rientro, rivolto ai nostri corregionali, e connazionali residenti all'estero, agli oltre 7 milioni di Calabresi di 2^a, 3^a e 4^a generazione che vivono sparsi nei continenti dei quali molti non hanno mai fatto ritorno nella loro terra d'origine.

L'idea che muove il progetto è quella di rilanciare e di promuovere la Calabria attraendo turismo e investimenti, favorendo l'export, gli incontri commerciali e creando collaborazioni stabili con le comunità Calabresi nel mondo. Milioni di persone sparse nel mondo hanno origini italiane totali o parziali, molte delle quali sono calabresi.

Scegliendo relatori che attualmente vivono e lavorano all'estero e rappresentano la nostra regione nel mondo, "La Calabria Attraverso I Racconti" mira a diffondere informazioni culturali, enogastronomiche, storiche e archeologiche per rinsaldare e costruire ulteriori legami economici e culturali con la Regione e le Città d'origine.

L'agroalimentare calabrese si fa strada sempre più nei mercati esteri: l'export del settore rappresenta il 60% delle esportazioni regionali. Questo programma sottolinea la qualità dei prodotti, identificando nuove aree di opportunità e suscitando un maggiore interesse per i genuini prodotti regionali.

La figura del cuoco Pittagorico riveste un ruolo fondamentale, a lui è affidato il compito di raccontare e tramandare, attraverso le ricette, la tradizione, la cultura, le peculiarità del territorio e dei suoi prodotti, il gusto della Calabria.



PROGRAMMA:

01

Introduzione della giornata e
presentazione degli ospiti e degli
sponsor.

02

Inizio da parte del I° tavolo dei
relatori e avvio evento e interventi
ospiti presenti.
Dalle 10:00 alle 14:00

03

Aperi-pranzo a cura degli Chef
dell'ASSOCIAZIONE CUOCHI
"I PITTAGORICI" APS.

04

Pausa
post Aperi-pranzo fino alle 16:00

05

Saluti Istituzionali e avvio del II°
tavolo e interventi ospiti presenti.

06

Conclusione e cena conviviale
curata dagli Chef
dell'ASSOCIAZIONE CUOCHI
"I PITTAGORICI" APS.



PROGRAMMA DEL MATTINO

La giornata si articolerà in due fasi, e sarà condotta dal giornalista enogastronomico Gianfranco Manfredi.

In collaborazione con l'Accademia dei Georgofili di Firenze e del Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) è previsto, per questa edizione del 2025, uno spazio dedicato alla presentazione delle attività di comunicazione finalizzate ad aumentare la consapevolezza sull'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva e nello specifico sulla Carta degli oli extravergini DOP e IGP calabresi che verranno illustrate e descritte dagli esperti:

- "Oleario. Dove l'Italia lascia il segno":

un progetto divulgativo sul mondo dell'olio. E. Reda, M. Verrascina (CREA-Centro Politiche e Bioeconomia).

- L'etichetta alimentare:

strumento utile per una cucina d'autore. G. Lo Feudo (Biologa)

- La Carta degli Oli:

lo strumento per esaltare sapori e creatività in cucina. E. Santilli (CREA Centro Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura)

- "Viaggio sensoriale tra cibo e olio extravergine d'oliva":

Massimiliano Pellegrino (CREA Centro Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura) Capo Panel

RELATORI



STEFANIA
MANCUSO

Professore a contratto di “La contemporaneità dell’antico Iulm di Milano e Presidente dell’Accademia di Belle Arti di Catanzaro



EMILIA
REDA

CREA-
Centro Politiche e
Bioeconomia



GABRIELLA
LO FEUDO

Biologa
esperta di etichetta
alimentare



Archeo-Chef Presidente
Associazione Regionale
Cuochi
I PITTAGORICI APS

CREA
Centro Olivicoltura,
Frutticoltura e
Agrumicoltura
Capo Panel

MASSIMILIANO
PELLEGRINO



CREA
Centro Olivicoltura,
Frutticoltura e
Agrumicoltura

ELENA
SANTILLI



CREA-
Centro Politiche e
Bioeconomia

MILENA
VERRASCINA



SALVATORE
MURANO

INTERVENTI DA REMOTO

LILIA
INFELISE

Fondatrice e presidente
di ARTES
Autrice e economista
industriale



GIOVANNA
GIORDANO

Direttrice Casa d'Italia
Casa D'Italia-CCPI
Montréal, Québec,
Canada

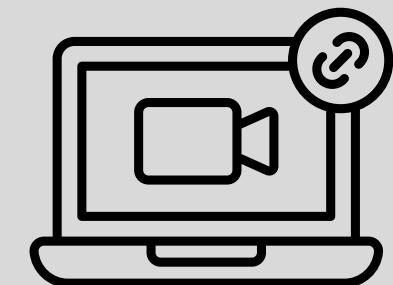
Dr. phil. Mara Onasch,
responsabile del Centro
Studi sull'Italia
dell'Università di Treviri



MARA
ONASCH



 Link



[https://uni-trier.zoom.us/j/81263767505?](https://uni-trier.zoom.us/j/81263767505?pwd=VllvRkV0cE1sN0ZXRY9UaVJ4cGlHUT09)
[pwd=VllvRkV0cE1sN0ZXRY9UaVJ4cGlHUT09](https://uni-trier.zoom.us/j/81263767505?pwd=VllvRkV0cE1sN0ZXRY9UaVJ4cGlHUT09)
Meeting-ID: 812 6376 7505 - Kenncode:
80190511a

PROGRAMMA POMERIDIANO

Nel pomeriggio dopo aver trascorso momenti di goduria e relax gustando i piatti ricercati creati dagli Chef dell'associazione regionale Cuochi "I Pittagorici" aps, rievocando momenti del banchetto Enotrio e del Simposio Greco.

Successivamente inizierà il secondo Tavolo di Relatori avvicinandoci alla serata con tanti ospiti illustri e personalità locali ed estere.

Amy Riolo Chef Pluripremiata, Autrice di 22 libri, personaggio televisivo e giornalista Ambasciatrice della dieta Mediterranea relazionerà : "olio extravergine di oliva: il ruolo dell'oro verde come ingrediente culinario e medicinale tradizionale in Calabria e nella dieta Mediterranea".

Il Professore Daniele Castrizio relazionerà sul valore simbolico dell'olio nell'antichità classica e le anfore panatanaiche.

Natale Carvello Presidente del Gal Kroton ci farà fare un viaggio tra le cultivar del basso Jonio Crotonese e le esperienze di promozione della Pennulara.

L'Avvocatessa Emilia Noce Vice Presidente della Camera di Commercio di Catanzaro-Crotone-Vibo Valentia, relazionerà sul supporto della Camera di Commercio nel settore Oleario.

Interverrà Lilia Infelise Fondatrice e presidente di ARTES, autrice e economista industriale relazionando su I Numeri dell'Import e Export dell'olio Italiano in Europa: Un'analisi dei Dati e dei Punti Forti. (Da remoto)

Thomas Vatrano, accademico nazionale dell'ulivo e dell'olio di Spoleto relazionerà la Biodiversità olivicola Calabrese!

La serata si concluderà con la Cena Conviviale e una serie di interventi degli ospiti presenti.



RELATORI

THOMAS
VATRANO

Accademico nazionale
dell'ulivo e dell'olio di
Spoleto



DANIELE
CASTRIZIO

Professore Associato di
Numismatica Medievale
presso l'Università di
Messina
Esperto dei Bronzi di Riace
Direttore Museo di Bova



EMILIA
NOCE

Vice Presidente Camera di
Commercio Catanzaro-
Crotone-Vibo Valentia



Presidente Associazione
Kalabria Italiae Mundi (KIM)
Giornalista Internazionale presso la
European News Agency (ENA) e
Deutsch Press Verband (DPV)



SILVESTRO
PARISE



NATALE
CARVELLO

Presidente
GAL KROTON



AMY
RIOLO

CHEF-AUTRICE
Washington,DC
Pluripremiata Autrice di 22 libri
chef, personaggio televisivo e giornalista
Ambasciatrice della dieta Mediterranea

GLI CHEF DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI PITTAGORICI

CURATORI ED ESECUTORI DEL FOOD EVENT



DANIELE
CAMPANA

Pizzaiolo Identitario
Patron Pizzeria
"Campana 12"
CORIGLIANO CALABRO-
CS



GIAMPIERO
MONTEROSSO

Experiential Chef
CROTONE-KR-



MICHELE
ALESSIO

Chef Pittagorico

Chef Salvatore Murano
Patron Ristorante
"Trattoria Enoteca Max"
CIRÒ MARINA-KR-

SALVATORE
MURANO



Executiv Chef

ENZO
CANNATÀ



Vincenzo Murano
Patron Ristorante
"Trattoria Enoteca Max"
CIRÒ MARINA-KR

VINCENZO
MURANO



GLI CHEF DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI PITTAGORICI

CURATORI ED ESECUTORI DEL FOOD EVENT



EMANUELA
CRESCENZI

Chef in Tacco 12
Ambasciatrice del
peperoncino nel Mondo



AMY
RIOLO

Chef- Autrice
Washington,DC
Ambasciatrice della
Cucina Mediterranea



Chef Pierluigi Vacca
Patron Ristorante
"L' Antico Borgo"
MORANO
CALABRO-CS

Chef Ercole Villirillo
Patron Ristorante
"Da Ercole"
CROTONE-KR-

ERCOLE
VILLIRILLO



Chef Luigi Quintieri
Maestro di Cucina
Scuola I.P.S.S.A.R.
SOVERATO- CZ-

LUIGI
QUINTIERI

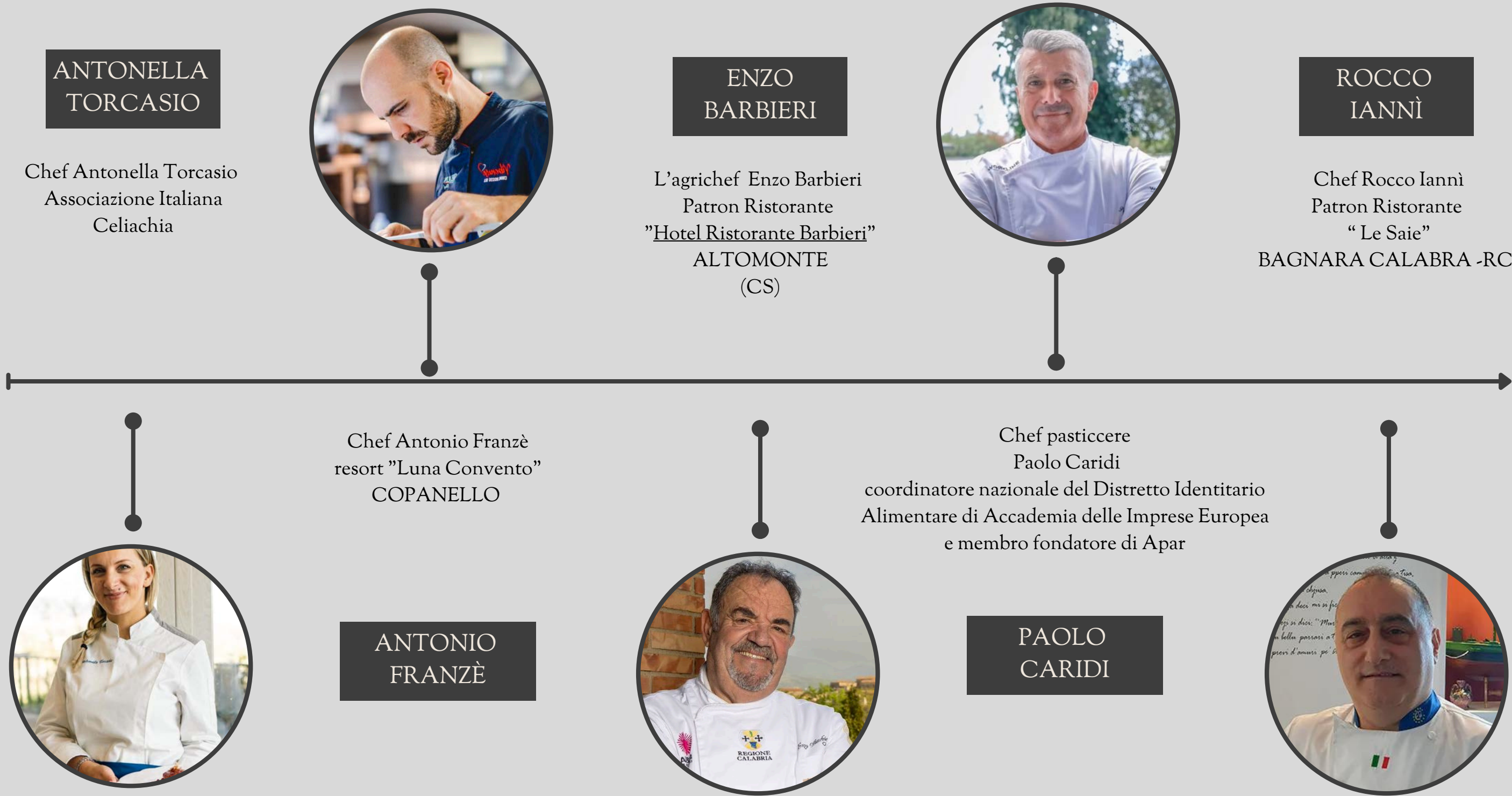


PIERLUIGI
VACCA



GLI CHEF DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI PITTAGORICI

CURATORI ED ESECUTORI DEL FOOD EVENT



LE LORO CREAZIONI

Saranno scelte per gli ospiti e i fruitori di questa giornata di racconti le migliori materie prime delle cinque provincie Calabresi, giacimenti gastronomici in parte ancora inesplorati e pronti per essere accuratamente preparati e degustati.

L'attenzione in cucina verterà sulle rivisitazioni di pietanze antiche ed autentiche.

Nella certezza che ancora oggi le tavole dei calabresi rispecchiano, sapori, colori e tradizioni antiche e che anche il rinnovamento e la creatività possono non tradire il passato.

La cucina della tradizione e quella aperta al nuovo possono insieme costruire una nuova narrazione della Calabria ispirandosi al modello ideale della Città del Sole di Tommaso Campanella.

OLIO, VINO, PANE, PASTA e tantissime verdure e ortaggi presentati crudi e cotti.

Minestre e companatici di straordinaria fattura. Insaccati e preparazioni di maiale, soppressata, Salsiccia e 'Nduja, la meravigliosa Sardella di Cirò e le sue preparazioni.

Il vino dei produttori del Cirotono del consorzio della DOC o delle terre di Cosenza o delle aree del reggino. Gli Oli extravergine del Bruzio, dell'Area di Lamezia e dell'Alto Marchesato di Crotona.



...SINFONIE DI SAPORI!

Il Miele e le api, il vitello podolico ed il Maialino nero Calabrese a stabulazione brada, il capretto, il Grano antico e le sue varietà, pasta e pane rigorosamente preparato con lievito madre, Mustaccioli, Pitta `Mpigliata e Buccunotto, vino e olio EVO calabrese.

Il pesce, le conserve che sono il segno tangibile dell'ibridazione degli antichi popoli del mare, Micenei, Peslagi, Sardai, Enotri, Arcadi, Egreci; Baccalà, Stoccafisso, Tonno (in tutte le sue parti), ma soprattutto Alici, Sardella e Sarde Salate e colatura.

Erbe spontanee ed alimurgiche ed il loro utilizzo nella ritualità della cucina rionale, tartufi e funghi Calabresi, formaggi e latticini delle micro aree Silane con pascoli polifiti. Tutto questo verrà raccontato da ogni singolo cuoco, messaggero del proprio territorio, che lo descriverà e documenterà contestualizzandolo nelle proprie esperienze lavorative.

Gli Chef in brevi conversazioni-interviste racconteranno la Calabria attraverso i secoli, seguendo un itinerario ben preciso fino ad oggi.



MENÙ APERI-PRANZO

Antipasti:

- Salumi e Formaggi di Selezione Max freschi e stagionati;
- Capicollo cotto a bassa temperatura, con sardella pomodoro e cipolla;
- Verdure dell'orto, spadellate e grigliate;
- Tamarrata, insalata tipica di Altomonte;
- Uova in Purgatorio;

Primo:

- Casarecce al ragù di vitello nostrano e erbe aromatiche e Caciocavallo.

Frutta di stagione

- Vino Tenuta Iuzzolini
- Caffè Guglielmo
- Amari Calabresi



.....MENÙ CENA CONVIVIALE

SAPORI PERDUTI DELLA MAGNA GRECIA

VINCENZO MURANO
MAX TRATTORIA ENOTECA
-CIRÒ MARINA-

&

DANIELE CAMPANA
PATRON PIZZERIA
"CAMPANA 12"
CORIGLIANO CALABRO-CS

*-PANE, FOCACCIA E
PIZZA ABBINAMENTI OLI*

CHEF ANTONELLA TORCASIO
ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA
-MINI PANINI FARCITI



... MENÙ CENA CONVIVIALE

SAPORI PERDUTI DELLA MAGNA GRECIA

CHEF LUIGI QUINTIERI
MAESTRO DI CUCINA
SCUOLA I.P.S.S.A.R.
SOVERATO- CZ-

&

CHEF ROCCO IANNÌ
PATRON RISTORANTE
“ LE SAIE ”
BAGNARA CALABRA -RC-

SFORMATINO DI BACCALÀ; CASTAGNE E PATATE VIOLA
CON CICORIE NOSTRANE E TERRA DI OLIVE;
OLIO MONOCULTIVAR DI BIANCOLILLA



...MENÙ CENA CONVIVIALE

SAPORI PERDUTI DELLA MAGNA GRECIA

CHEF ANTONIO FRANZÈ
RESORT "LUNA CONVENTO"
-COPANELLO-

&

MICHELE ALESSIO
CHEF PITTAGORICO
-SAN GIOVANNI IN FIORE-

-Tonno cubettato, cipolla rossa di tropea,
pomodorini e basilico e torrone di Bagnara

L'AGRICHEF ENZO BARBIERI
PATRON RISTORANTE
"HOTEL BARBIERI"
ALTOMONTE
(CS)

-Fantasie di verdure fritte e peperoni cruschi



... MENÙ CENA CONVIVIALE

PRIMO A 6 MANI

CHEF ENZO CANNATÀ
EXECUTIV CHEF
-CITTANOVA-RC-

CHEF ERCOLE VILLIRILLO
PATRON RISTORANTE
"DA ERCOLE"
CROTONE-KR-

&

EMANUELA CRESCENZI
CHEF IN TACCO 12
-FROSINONE-

primo autentico di Nonna Titina, i sapori perduti

Cavatello porcini e ceci in abbinamento
olio monocoltivar



... MENÙ CENA CONVIVIALE



CHEF PIERLUIGI E ISABELLA VACCA
ANTICO BORGO
MORANO CALABRO-CS-
&

CHEF SALVATORE MURANO
PATRON RISTORANTE
"TRATTORIA ENOTECA MAX"
CIRÒ MARINA-KR-

Spezzatino di Podolica alle erbe fine,
patate e carote antiche



AMY RIOLO
CHEF- AUTRICE, AMBASCIATRICE DELLA CUCINA MEDITERRANEA
WASHINGTON,DC

-DOLCI DELLA TRADIZIONE

PAOLO CARIDI - CHEF PASTICCERE
MEMBRO FONDATORE DI APAR

&

GIAMPIERO MONTEROSSO
EXPERIENTIAL CHEF
CROTONE-KR-

Olivarella:

*bauletto con limone di rocca imperiale ,
olio extravergine di oliva ,
fico dottato di cosenza dop ,
cremina fondente al vino di Ciro'
e glassa al cioccolato bianco e oleoeuropeina*





nel grande scrigno digitale della rete. Chi l'avrebbe mai immaginato appena qualche anno fa, e chi avrebbe mai immaginato che a 75 anni non ancora compiuti un grande inviato speciale come lo è stato per mezzo secolo Pantaleone Sergi per il giornale di Eugenio Scalfari si sarebbe poi trasformato in uno storico del nostro tempo? Lui si schermisce "Ma sono in pensione e ho più tempo di prima per studiare la mia terra e gli uomini che ne sono stati protagonisti". Eccola la vera magia del silenzio che nelle redazioni dove si lavora è solo un lontano miraggio. Un esempio pratico di quello che è il Dizionario di Sergi? Ecco, queste

Reda): Concetta Mazzullo (Rocco Liberti); Franco Mosino (Francesca Raimondi); Gaetano Repaci (Carmela Galasso, Bruno Zappone); Italo Sangiulio (Gabriele Petroni); Angelo Vaccaro (Franco Liguori); Molis Asta (Leonilde Reda); Antonino Basile (Franco Liguori); Giuseppe Casciaro (Franco Emilio Carlini); Letterio Di Francia (Francesca Raimondi); Lucantonio Guliani (Leonardo Fabio); Erosio Lupinacci (Claudio Castiglia); Francesco Quattrone (Fabio Arichetta); Domenico Romano Carratelli (Pino Nano); Tiberio Smurra (Giuseppe Ferraro); Vincenzo Spinelli (Pantaleone Sergi); Domenico Bianchi (Francesco Pranterà); Francesco

17

Rassegna stampa 2023

ilLametino.it

Il 21 agosto a Cirò Marina l'evento dedicato al Turismo delle Radici su 30 secoli di storia calabrese

📅 Pubblicato: 10 Agosto 2023



Cirò Marina (Crotone) - Mancano appena dieci giorni per l'evento "Forum Day" che, a Cirò Marina lunedì 21 agosto, ospiterà per l'intera giornata un importante convegno internazionale e multidisciplinare dedicato



IlDispaccio

Home > Agorà > Agorà Crotone > Il prossimo 21 agosto si terrà a Cirò Marina il primo "Forum..."

Agorà Agorà Crotone

Il prossimo 21 agosto si terrà a Cirò Marina il primo "Forum Day" internazionale dedicato ai trenta secoli di storia e identità della Calabria

16/08/2023, 13:52



Cirò Marina (KR)

FORUM DAY: TRA VIAGGI, RACCONTI E TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE

FORUM DAY: TRA VIAGGI, RACCONTI E TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE

190 visualizzazioni 4 mesi fa ... altro



EsperiaTV Canale15 2230

Iscriviti



Amy Riolo to Participate in International Conference on the Cuisine and Culture of Calabria, Italy

Held in Cirò Marina, Calabria, the unprecedented forum will host a multidisciplinary discussion on root tourism, food, and wine. Calabrian-American Author/Chef Amy Riolo will be among the noted group of international speakers.



Forum Day Speakers

WASHINGTON - Aug. 18, 2023 - [PRLog](#) -- [Trattoria Enoteca MAX](#) will host "La Calabria Attraverso i Racconti Forum Day," an exciting return journey to discover territories at the crossroads of peoples, cultures, and traditions that have called the



We the  Italians
two flags one heart

HOME > ITALY

Calabria Through Stories; Connecting Food, Wine, Culture, and Root Tourism



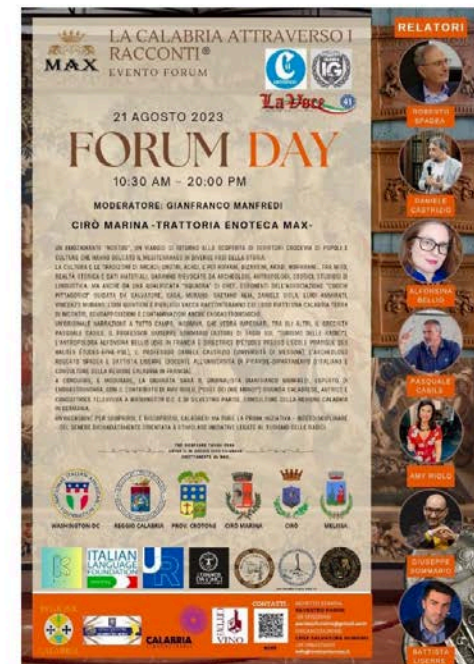
U Riggitanu



La Calabria attraverso i Racconti

17.08.2023

21 Agosto 2023 dalle 10:30 alle 20:00 a Cirò Marina - Trattoria Enoteca Max



Il 21 agosto a Cirò Marina l'evento dedicato al

Home > Agorà > Agorà Crotonese > Il prossimo 21 agosto si terrà a Cirò Marina il primo "Forum..."

Agorà Agorà Crotonese

Il prossimo 21 agosto si terrà a Cirò Marina il primo "Forum Day" internazionale dedicato ai trenta secoli di storia e identità della Calabria



Home > Arte e Cultura

Arte e Cultura Crotonese Ultime Notizie

Cibo, cultura e storia: Cirò Marina ospita l'inaugurale forum day sulla Calabria

Di Redazione - 16 Agosto 2023



La location dell'evento

“Forum Day” internazionale dedicato alla Calabria

CIRO' MARINA - C'è attesa per il prossimo 4 agosto quando si terrà a Cirò Marina il secondo “Forum Day” internazionale dedicato ai trenta secoli di storia e identità della Calabria.

«Studiosi ed esperti internazionali - si legge nella nota di presentazione dei promotori - parleranno della storia delle Calabria grazie al connubio di cibo e cultura.

Il “Forum Day”, domenica 4 agosto alle 10.30 a Cirò Marina, si svolgerà presso la Trattoria-Enoteca Max dei fratelli Salvatore e Vincenzo Murano, ed ospiterà per l'intera giornata un importante convegno internazionale e multidisciplinare dedicato al turismo delle radici e alla storia Calabrese tra Cucina, Storia, Archeologia, Antropologia, Arte e Filosofia».

Ci saranno due dibattiti culturali alla presenza di Lilia Infelise, fondatrice e presidente di Artes autrice e economista industriale, il professor Giuseppe Sommaro ricercatore (studioso del “Turismo delle Radici”), l'Antropologa Alfonsina Bellio (École Pratique des Hautes Études-Ephe - Psl), il grecista Pasquale Casile, l'archeologa e neo presidente dell'Accademia di Belle Arti di Catanzaro Stefania Mancuso, Battista Liserre (docente all'università di Picardie e consultore della Regione Calabria in Francia), la pluripremiata autrice di 18 libri, personaggio televisivo, giornalista e ambasciatrice della dieta Mediterranea Chef

Amy Riolo, P Giovanna Giordano direttrice Casa d'Italia Ccpi Montréal, Québec, Canada.

Ci saranno anche i “Cuochi Pittagorici” Aps guidati da Salvatore Murano: Gaetano Alia, Luigi Ammirati, Vincenzo Murano, Luigi Quintieri, Pierluigi Vacca, Giuseppe Pizzata, Ercole Villirillo, Amy Riolo, Antonio Franzè, Paolo Caridi, Rocco Ianni, Daniele Viola. Racconteranno coi loro piatti una Calabria terra di incontri e contaminazioni pure enogastronomiche.

L'obiettivo dell'appuntamento è quello di valorizzare le tradizioni (beni immateriali), i piccoli borghi, il turismo del ritorno, i siti archeologici

e i musei (beni materiali) delle cinque province Calabresi.

A condurre, e moderare, l'evento sarà il giornalista Gianfranco Manfredi, esperto di enogastronomia, con il contributo di Amy Riolo, (“Chef dei due mondi”) oriunda calabrese, autrice e conduttrice televisiva a Washington D.C. e di Silvestro Parisse, Consultore della Regione Calabria in Germania e Presidente dell'Associazione Kalabria Italiae Mundi e V..

Interverranno durante la giornata istituzionali, gli illustri ospiti, naturalmente eccellenze Calabresi nel mondo.

Agli illustri relatori e ospiti, verranno consegnati dei premi realizzati dallo Studio Alaios (laboratorio di ceramiche artistiche) di Cirò Marina, gentilmente offerti dalla proprietaria Caterina Chimenti.

zione dei promotori - parleranno della storia delle Calabria grazie al connubio di cibo e cultura.

Il “Forum Day”, domenica 4 agosto alle 10.30 a Cirò Marina, si svolgerà presso la Trattoria-Enoteca Max dei fratelli Salvatore e Vincenzo Murano, ed ospiterà per l'intera giornata un importante convegno internazionale e multidisciplinare dedicato al turismo delle radici e alla storia Calabrese tra Cucina, Storia, Archeologia, Antropologia, Arte e Filosofia».

Ci saranno due dibattiti culturali alla presenza di Lilia Infelise, fondatrice e presidente di Artes autrice e economista industriale, il professor Giuseppe Sommaro ricercatore (studioso del “Turismo delle Radici”), l'Antropologa Alfonsina Bellio (École Pratique des Hautes Études-Ephe - Psl), il grecista Pasquale Casile, l'archeologa e neo presidente dell'Accademia di Belle Arti di Catanzaro Stefania Mancuso, Battista Liserre (docente all'università di Picardie e consultore della Regione Calabria in Francia), la pluripremiata autrice di 18 libri, personaggio televisivo, giornalista e ambasciatrice della dieta Mediterranea Chef

Vacca, Giuseppe Pizzata, Ercole Villirillo, Amy Riolo, Antonio Franzè, Paolo Caridi, Rocco Ianni, Daniele Viola. Racconteranno coi loro piatti una Calabria terra di incontri e contaminazioni pure enogastronomiche.

L'obiettivo dell'appuntamento è quello di valorizzare le tradizioni (beni immateriali), i piccoli borghi, il turismo del ritorno, i siti archeologici

e i musei (beni materiali) delle cinque province Calabresi.

A condurre, e moderare, l'evento sarà il giornalista Gianfranco Manfredi, esperto di enogastronomia, con il contributo di Amy Riolo, (“Chef dei due mondi”) oriunda calabrese, autrice e conduttrice televisiva a Washington D.C. e di Silvestro Parisse, Consultore della Regione Calabria in Germania e Presidente dell'Associazione Kalabria Italiae Mundi e V..

Interverranno durante la giornata istituzionali, gli illustri ospiti, naturalmente eccellenze Calabresi nel mondo.

Agli illustri relatori e ospiti, verranno consegnati dei premi realizzati dallo Studio Alaios (laboratorio di ceramiche artistiche) di Cirò Marina, gentilmente offerti dalla proprietaria Caterina Chimenti.

Ospiti illustri accolti dai fratelli Murano

2024



Notizie ▼ Cronaca Attualità Politica Sport Rubriche ▼ Video

INKIOSTRO



VIDEO 10 CALABRIA





cui mission è proprio quella della divulgazione della cultura attraverso la cucina regionale finalizzata alla promozione del territorio nel suo insieme. Tutti gli ospiti e i partecipanti, a fine Forum, hanno potuto



così degustare e apprezzare la loro Maestria, tanto in cucina che in pasticceria con il Maestro Paolo Caridi e la chef Amy Riolo, e godersi la prelibata cena, allietata anche dall'accompagnamento musicale del maestro Carmine Sangineto, sulla comoda terrazza della Trattoria Enoteca Max, a Cirò Marina.

Grazie altresì alle Associazioni vicine all'evento tra cui la Leonardo da Vinci di Le Castella, nonché:

- Centro Italiano Università di Treviri (Germania)
- Casa D'Italia Montreal (Canada)
- Museo Nazionale Archeologico (Reggio Calabria)
- N.I.A.F. (Washington-DC)
- Comune di Cirò Marina
- Consiglio Regionale della Calabria
- Consulta dei Calabresi nel Mondo

Un successo di contenuti e pubblico folto e notevole, per il prossimo anno anticipano gli organizzatori, sono già in corso evoluzioni e grandi novità.



A cura di Silvestro Parise

RITORNO ALLE RADICI

CONCLUSI CON GRANDE SUCCESSO A CIRÒ MARINA IL II° FORUM INTERNAZIONALE "LA CALABRIA ATTRAVERSO I RACCONTI"



Tutto è stato svolto in modo eccellente a Cirò Marina, nella suggestiva Trattoria-Enoteca Max dei fratelli **Salvatore** e **Vincenzo Murano**, il II° Forum Day internazionale dedicato ai 30 secoli di storia e identità della Calabria.

La mattina il grecista prof. **Pasquale Casile** con novità esclusive sulla storia della "Nacatula", l'archeologa e neo presidente dell'Accademia di Belle Arti di Catanzaro, dott. ssa **Stefania Mancuso**, la pluripremiata autrice di 18 libri, personaggio televisivo, giornalista e ambasciatrice della dieta Mediterranea, chef **Amy Riolo**, la prof.ssa **Giovanna Giordano**, direttrice Casa d'Italia Ccpi Montréal, Québec, Canada.

Il presidente del Simulacrum (Progetto Nazionale Chiese Italiane), 3 oscar della moda a Dubai, **Giuseppe Fata**, accolto dopo il passaggio del video da scroscianti applausi. La presenza dell'artista Mario Vetere con le sue opere "Positivo e Negativo" il futuro della pittura Crotonese nel mondo della pittura internazionale.

I **Cuochi Pittagorici Aps**, guidati da **Salvatore Murano: Gaetano Alia, Luigi Ammirati, Vincenzo Murano, Luigi Quintieri, Pierluigi Vacca, Giuseppe Pizzata, Ercole Villirillo, Amy Riolo, Antonio Franzè, Paolo Caridi, Rocco Ianni, Daniele Viola**.

Splendido pranzo, con la presentazione di alcuni patrocinatori, come l'Olearia San Giorgio dei F.lli Fazari, con la presentazione di Claudio Coletta.

Valorizzare le tradizioni, i piccoli borghi, il turismo del ritorno e non, i siti archeologici e i musei delle terre di Calabria e i suoi prodotti identitari, sono stati i temi per il proseguo serale, con il Consultore della Regione Calabria in Francia

Battista Liserre (docente all'università di Picardie e Consultore della Regione Calabria in Francia), la dott.ssa **Lilia Infelise**, Fondatrice e Presidente di Artes, autrice e economista industriale, il professor **Giuseppe Sommario** (grande presentazione), ricercatore (studioso del "Turismo delle Radici"), l'Antropologa prof.ssa **Alfonsina Bellio** (École Pratique des Hautes Études-Ephe-Psl).

A condurre, e moderare, l'evento anche nella serata è stato il giornalista **Gianfranco Manfredi**, esperto di enogastronomia. Di seguito **Silvestro Parise**, Consultore della Regione Calabria in Germania e Presidente dell'Associazione **Kalabria Italiae Mundi** ha raccontato del suo ruolo nella suddetta associazione e nell'organizzazione del Forum.

Sono intervenuti durante la giornata, il Campione del Mondo di Organetto, il Maestro **Carmine Sangineto**, un breve saluto da parte dell'Assessore alla Cultura Avv. **Mariagrazia Panebianco**, lo scrittore e Vice Presidente del Premio Letterario Caccuri, **Olimpio Talarico**, avv. **Lenin Montesanto**, giornalista, ing. **Nilo Domanico**, progettista nel mondo di avveniristiche opere architettoniche, il giornalista **Andrea Ruggeri**, presidente Gia (Giornalisti Italiani Associati).

Agli illustri relatori e ospiti, sono stati poi consegnati dei premi realizzati dallo Studio Alaios (laboratorio di ceramiche artistiche) di Cirò Marina, gentilmente offerti dalla proprietaria dott.ssa **Caterina Chimenti**.

L'intero gruppo organizzativo ringrazia partners e sponsor tecnici dell'evento, che hanno contribuito alla realizzazione dei gustosi piatti elaborati durante l'intera giornata dagli chef dell'Associazione regionale Cuochi I PITTAGORICI APS, la



EURO CANADA

EURO AMERICA

La Voce

LA VOCE È UNA RIVISTA PER GLI IMPRENDITORI D'AMERICA
FOR AMERICAN ENTREPRENEURS WWW.LAVOCE.CA

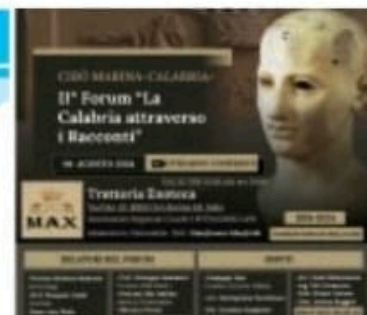
NON RICEVETE PIU' LA NOSTRA RIVISTA A CASA VOSTRA? FORSE IL VOSTRO ABBONAMENTO È SCADUTO ?
Dovuto ai costi postali elevati possiamo inviarvi la rivista a casa vostra solo se ci inviate il rinnovo del vostro contributo di
30\$ CAN (50\$ USA) (per un anno), e di 60\$ CAN (100\$ USA) (per 2 anni). Abbonandovi, contribuite alla conservazione e la promozione
della nostra Cultura e della nostra GENTE di grandi talenti , Protagonisti del progresso economico di questo grande Paese.

il Quotidiano

Cirò Marina

ATTESA PER IL 2° FORUM DAY INTERNAZIONALE SULLA CALABRIA

TUTTI I GIORNI L'INSERTO ESTATE
Dodici pagine dedicate agli eventi
e al tempo libero in Calabria



È DESTINATA a superare le suggestioni dell'edizione 2023 con un ancora più emozionante "Nostos", il viaggio di ritorno alla scoperta di territori crocevia di popoli, culture e tradizioni che hanno solcato il Medi-

terraneo nella storia. Domenica prossima Cirò Marina ospiterà il II° Forum Day internazionale. Dalle 10:30 si confronteranno dal vivo antropologi, studiosi di storia antica, archeologi, esperti di fenomeni migratori pro-

→ IL POSTO G(I)USTO

Turismo delle Radici domenica a Cirò M. evento Il Forum Day

venienti anche da Francia, Germania, USA e Canada. L'originale narrazione vedrà impegnati nell'arco della giornata i "Cuochi Pittagorici", guidati da Salvatore-Sasà-Murano.

Tante prestigiose presenze. Fra le mie più care: Stefania Mancuso, archeologa e docente, Giovanna Giordano, direttrice della storica Casa Italia di Montreal, Quebec, Amy Riolo ("Chef dei due mondi") saggista e

conduttrice televisiva a Washington. L'evento - sottolineano i promotori - mira a "scoprirsì, e riscoprirsì, calabresi per una proposta interdisciplinare orientata a stimolare un turismo delle radici". Il Forum ha, tra gli altri, il patrocinio della Fondazione NIAF degli italoamericani USA Info: parise-silvestro@gmail.com tel.3515259661; info@trattoriamax.it 0962373009 @gfrancomanfredi

Tavole a sud
di GIANFRANCO MANFREDI

C'è un bistrot che esalta i sapori e celebra i saperi

*Il ghiotto e vivace Max dei fratelli Murano a Cirò Marina
"ambasciatore" delle tradizioni antiche e attuali del territorio*

OGGI sarà in onda su Camper di Rai 1. In diretta dai Mercati Saraceni, nell'effervescente programma tv di Marcello Masi, Salvatore-Sasà Murano presenterà una sua creazione originale: il Tonno allitterato con crema di peperoni e cipolla all'aceto di Cirò. È un ghiotto, armonico inno dedicato al mar Jonio, ai pescatori locali che attingono dai fondali di Punta Alice e alle millenarie tradizioni contadine e vignaiole di questa zona del Sud.

E ancora: dopodomani ospiterà per un'intera giornata no-stop l'importante II° Forum Day, internazionale e interdisciplinare (vedi sopra la rubrica IL POSTO G(I)USTO).

MANIFESTAZIONE

A CIRÒ MARINA

CIRÒ MARINA - Un successo di contenuti e pubblico il II Forum Day internazionale dedicato ai 30 secoli di storia e identità della Calabria.

Tutto è stato svolto in modo eccellente a Cirò Marina, nella suggestiva Trattoria-Enoteca Max dei fratelli Salvatore e Vincenzo Murano. L'appuntamento è stato aperto la mattina di domenica 4 agosto dal grecista Pasquale Casile che ha presentato novità esclusive sulla storia della "Nacatula".

Hanno preso parte alla prima parte del Forum l'archeologa e neo presidente dell'Accademia di Belle Arti di Catanzaro, Stefania Mancuso, la pluripremiata autrice di 18 libri, personaggio televisivo, giornalista e ambasciatrice della dieta Mediterranea, chef Amy Riolo, Giovanna Giordano, direttrice Casa d'Italia Cepi Montréal, Québec, Canada.

Il presidente del Simulacrum (Progetto Nazionale Chiese Italiane), 3 oscar della moda a Dubai, Giuseppe Fata, è stato accolto dopo il passaggio del video - da scroscianti applausi. La presenza dell'artista Mario Vetere con le sue opere "Positivo e Negativo" ha testimoniato il futuro della pittura cronologica nel mondo dell'arte internazionale.

I cuochi Pittagorici Aps, guidati da Salvatore Murano - Gaetano Alia, Luigi Ammirati, Vincenzo Murano, Luigi Quintieri, Pierluigi Vacca, Giuseppe Pizzata, Ercole Villirillo, Amy Riolo, Antonio Franzè, Paolo Caridi, Rocco Ianni, Daniele Viola - hanno dato prova delle loro qualità. Splendido pranzo durante il quale c'è stata la presentazione di alcuni patro-



Cibo e storia fanno l'identità al Forum Day internazionale

cinatori, come l'Olearia San Giorgio dei F.lli Fazari, con la presentazione di Claudio Coletta. Valorizzare le tradizioni, i piccoli borghi, il turismo del ritorno e non, i siti archeologici e i musei delle terre di Calabria e i suoi prodotti identitari, sono stati i temi per il proseguimento serale, con il Consulatore della Regione Calabria in Francia Battista Liserre (docente all'università di Picardie e Consulatore della Regione Calabria in Francia), Lilia Infelise, fondatrice e presidente di Artes, autrice e economista industriale, Giuseppe Sommaro, ricercatore (studio del "Turismo delle Radici"), l'antropologa Alfonsina Bellio (École Pratique des Hautes Études-Ephe-Psl). A condurre, e moderare, l'evento

anche nella serata è stato il giornalista Gianfranco Manfredi, esperto di enogastronomia. Di seguito Silvestro Parise, Consulatore della Regione Calabria in Germania e Presidente dell'Associazione Kalabria Italiae Mundi ha raccontato del suo ruolo nella suddetta associazione e nell'organizzazione del Forum. Sono intervenuti durante la giornata, il Campione del Mondo di Organetto, il maestro Carmine Sangineto. C'è stato un breve sa-

MANIFESTAZIONE NELLA TRATTORIA-ENOTECA MAX DEI FRATELLI SALVATORE E VINCENZO MURANO

luto da parte dell'assessore alla cultura del comune di Cirò Marina, Mariagrazia Panebianco. Hanno partecipato anche lo scrittore e vice presidente del Premio Letterario Caccari, Olimpio Talarico, Lenin Montesanto, giornalista, Nilo Domanico, progettista nel mondo di avveniristiche opere architettoniche, il giornalista Andrea Ruggeri, presidente dei Giornalisti italiani associati. Agli illustri relatori e ospiti, sono stati poi consegnati dei premi realizzati dallo Studio Alaio di Cirò Marina, gentilmente offerti da Caterina Chimenti.

L'intero gruppo organizzativo ringrazia partners e sponsor tecnici dell'evento, che hanno contribuito alla realizzazione dei gustosi piatti elaborati durante l'in-

terata giornata dagli chef dell'associazione regionale Cuochi I Pittagorici Aps, la cui mission è proprio quella della divulgazione della cultura attraverso la cucina regionale finalizzata alla promozione del territorio nel suo insieme. Tutti gli ospiti e i partecipanti, a fine Forum, hanno potuto così degustare e apprezzare la loro maestria, tanto in cucina che in pasticceria con il maestro Paolo Caridi e la chef Amy Riolo, e godersi la prelibata cena, allietata anche dall'accompagnamento musicale del maestro Carmine Sangineto, sulla comoda terrazza della Trattoria Enoteca Max, a Cirò Marina.

Grazie altresì alle Associazioni vicine all'evento tra cui la "Leonardo da Vinci" di Le Castella.

verno regionale oltre che a «vi sono aree in cui sono no, del DPR 380/2001 e del parte del Comune o addi-

CIRÒ MARINA Il tema del Forum Day internazionale Come costruire offerte turistiche per gli italiani emigrati all'estero

di PATRIZIA SICILIANI

CIRÒ MARINA - «C'è sete d'Italia, il 98% degli emigrati vuole ritornare per seguire corsi di lingua e cultura italiana e di enogastronomia», ha asserted il professore Sommaro. Anche la seconda edizione del Forum Day Internazionale "La Calabria attraverso i racconti", nato da un'idea del consulente della Regione Calabria in Germania Silvestro Parise e dello chef Salvatore Murano, ha confermato che ci sono tutti i presupposti per costruire un'offerta turistica per gli italiani emigrati all'estero che hanno legami affettivi con la loro patria, perché sono disposti a venire oppure a tornare in Italia anche per periodi lunghi, e non solo in estate.

I calabresi, in particolare, sono patologicamente legati alla propria terra. Sono oltre 70 milioni i calabresi di seconda, terza e quarta generazione che vivono sparsi nei vari continenti. Molti di loro non conoscono la Calabria. Ed è arrivata dal Canada la docente Giovanna Giordano, originaria di Pentidattilo, direttrice della Casa d'Italia a Montreal, per partecipare a questo II Forum, dedicato ai 30 secoli di storia e identità della nostra regione. Per il secondo anno consecutivo, la trattoria enoteca "Max" dei fratelli Murano ha ospitato l'evento. Nell'estate del 2022, l'imprenditore vinicolo, Mimmo Vinci, mi ha presentato lo chef Salvatore Murano e, passando da un discorso all'altro, abbia-

nella storia della Calabria", ricorda Silvestro Parise, che è originario di Cirò. Quest'anno, gli organizzatori hanno invitato tre grandi artisti, lo stilista Giuseppe Fata, Oscar della Moda nel 2021 a Dubai, il pittore contemporaneo, Mario Vetere, il campione del mondo di organetto, Carmine Sangineto. Al tavolo dei relatori hanno preso posto il giornalista Gianfranco Manfredi, il professore Giuseppe Sommaro, l'archeologa Stefania Mancuso, presidente dell'Accademia di Belle Arti di Catanzaro, il grecista Pasquale Casile, la chef Amy Riolo, il docente Battista Liserre, consulente della Regione Calabria in Francia, l'antropologa Alfonsina Bellio, l'avvocato Lenin Montesanto.

«Il vero tema è la storia dell'emigrazione italiana, che non è mai

stata al centro di un dibattito politico», ha avvertito Sommaro. I Cuochi Pittagorici Aps, Gaetano Alia, Luigi Ammirati, Vincenzo Murano, Luigi Quintieri, Pierluigi Vacca, Giuseppe Pizzata, Ercole Villirillo, Amy Riolo, Antonio Franzè, Paolo Caridi, Rocco Ianni, Daniele Viola, guidati da Salvatore Murano, hanno raccontato con i loro squisiti piatti una Calabria terra di incontri e di contaminazioni pure enogastronomiche.

La titolare dello studio Alaio, Caterina Chimenti, ha offerto agli ospiti le sue terrecotte artistiche. Erano altresì presenti l'assessora comunale alla cultura, Mariagra-



I partecipanti al Forum Day

zia Panebianco, che ha portato un breve saluto, lo scrittore Olimpio Talarico, l'ingegnere Nilo Domanico, il giornalista Andrea Ruggeri. Gli organizzatori lavorano al terzo Forum: nel contempo, ricevono i complimenti per aver fatto vivere ai presenti un'esperienza straordinaria.

CASABONA L'evento giunto alla seconda edizione

Torna lo Street Food, festa speciale



Il sindaco Seminara

CASABONA - Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna lo Street Food a Casabona, questa sera alle 20:30.

Il Comune, in collaborazione con CalabriaSona e grazie al contributo della Regione Calabria, all'interno dei festeggiamenti dell'"Estate di Casabona e Zingra", danno appuntamento nella frazione di Zingra dalle ore 20:30

di sabato per la seconda edizione dello Street Food.

L'evento promette di deliziare i visitatori con una vasta gamma di specialità culinarie, dai prodotti tipici locali ai migliori vini le migliori birre della nostra terra. La serata sarà animata da musica dal vivo con le esibizioni dei "Ara Manca" con le loro "Tantelle Festival". L'accesso è

gratuito. «Con il non si celebra il simo momento nomica - osse chiarazione co Francesco Serr re Anselmo De vive una vera, nella quale, a del buon cibo, e di parlare di e territorio. In l'amministraz una festa spec da edizione ch venti un riferi per l'intero co



U Riggitanu

II Forum "La Calabria attraverso i racconti"

23.07.2024

4 agosto dalle 10:00 alle 24:00 Via Pola, 63 Cirò Marina (KR)

CERCA...



HOME

CALABRIA

COMUNI

CHI SIAMO

DA LEGGERE

VIDEO

CONTATTI

REGISTRAZIONE

UTENTE

CIRÒ MARINA-CALABRIA-

II° Forum "La Calabria attraverso i Racconti"

04 AGOSTO 2024

STREAMING CONFERENCE

DALLE ORE 10:00 alle ore 24:00

Trattoria Enoteca

Via Pola, 63, 88811 Cirò Marina KR, Italia

Associazione Regionale Cuochi I PITTAGORICI APS

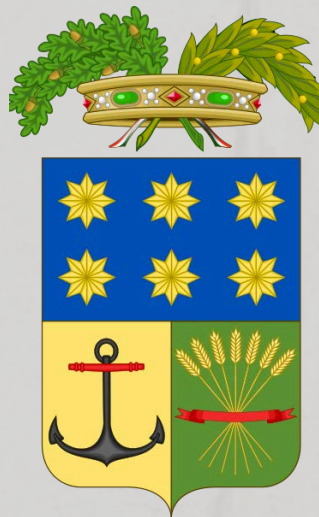
1924-2024



PATROCINIO GRATUITO ENTI ISTITUZIONALI



PATROCINIO gratuito



PROV.CROTONE



REGGIO CALABRIA



WASHINGTON-DC



CIRÒ MARINA



EMITTENTE & SOCIAL MEDIA PARTNER



Il periodico per gli imprenditori Euro-Canadesi & USA • www.lavoce.ca



GIORNALISTI ITALIANI ASSOCIATIO



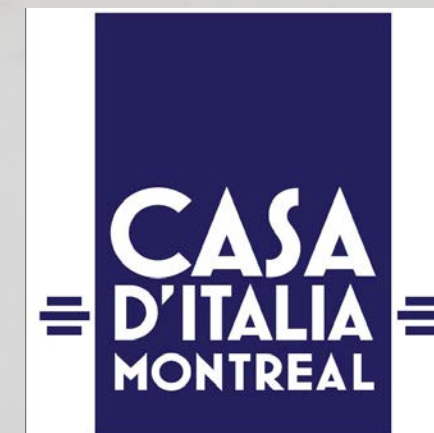
il CROTONESE



ASSOCIAZIONI, ED PARTNER ESTERI



K.I.M. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



Background

IL PROGETTO È NATO NELL' ESTATE DEL 2022 IN SEGUITO AD UN INCONTRO TRA LO CHEF SALVATORE MURANO E IL CONSULTORE DELLA REGIONE CALABRIA IN GERMANIA SILVESTRO PARISE, SUCCESSIVAMENTE HA COINVOLTO IL CONSULTORE DELLA REGIONE CALABRIA IN FRANCIA IL PROFESSORE BATTISTA LISERRE.

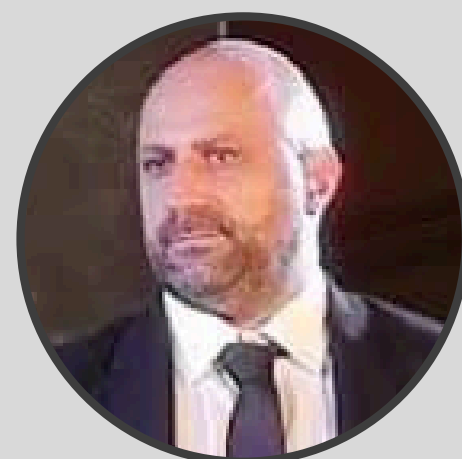
SONO STATI SVOLTI DIVERSI EVENTI ONLINE A PARTIRE DA FEBBRAIO 2023 FINO A GIUGNO, PER POI ARRIVARE FINO AD OGGI, IN PRESENZA.

COME DISSE IL GRANDE MASSIMO TROISI "RICOMINCIO DA TRE", ED È PROPRIO COSÌ CHE SI È SVILUPPATO, INSIEME AGLI AMICI DEL CAMINETTO ARCHEOLOGICO, IL DESIDERIO DI PORTARE NEL MONDO, ATTRAVERSO I RACCONTI, UNA CALABRIA CHE POCHI CONOSCONO.

GRAZIE ALLA CAPARBIETÀ ED ALL'IMPEGNO DELL' ARCHEO-CHEF SALVATORE MURANO, E DEL CONSULTORE DELLA REGIONE CALABRIA IN GERMANIA SILVESTRO PARISE, OLTRE ALLA COLLABORAZIONE ATTIVA DEI COMPONENTI DEL CAMINETTO ARCHEOLOGICO, ALL' ASSOCIAZIONE CUOCHI "I PITTAGORICI" APS, AL CONSULTORE DELLA REGIONE CALABRIA IN FRANCIA BATTISTA LISERRE ED ALLA CHEF AMERICANA DI ORIGINI CROTONESI AMY RIOLO AUTRICE DI DIVERSI LIBRI SULLA DIETA MEDITERRANEA, E LA PRESENZA DEL GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO GIANFRANCO MANFREDI; OGGI SIAMO QUI A CELEBRARE LA GRANDEZZA DELLA CALABRIA ATTRAVERSO LA STORIA, IL MITO E SOPRATTUTTO...LA CUCINA TRADIZIONALE.



SALVATORE
MURANO



SILVESTRO
PARISE



AMY RIOLO



BATTISTA
LISERRE

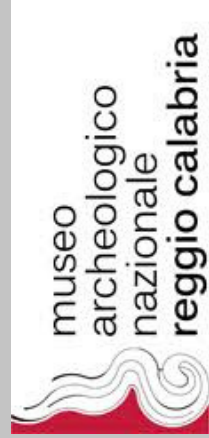


GIANFRANCO
MANFREDI

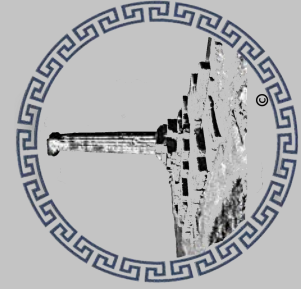
III° EVENTO FORUM
“1a calabria attraverso i racconti”
🌞 21 Dicembre 2025 Cirò Marina



ENTI PUBBLICI E ISTITUZIONALI
GRATUITO PATROCINIO



ACCADEMIA DEI GERGOFIL
SEZIONI UNICI TURCITA



Consiglio regionale della Calabria



CONSULTA DEI
CALABRESI NEL MONDO

REGGIO CALABRIA

PROV.CROTONE

EMITTENTE E SOCIAL MEDIA PARTNER



ii CROTONESE



GIORNALISTI ITALIANI
ASSOCIATI

