COLDIRETTI CALABRIA

FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA

EXPO MILANO 2015

Calabria antica autentica accogliente

Calabria *ancient, genuine, welcoming*

COLDIRETTI CALABRIA
dal 27 luglio al 2 agosto
PADIGLIONE COLDIRETTI

Programma eventi

	10,00 - 12,00	12,00 -15,00	15,00 -16,00	16,00 -18,30	18,30 - 22,00
Lunedi 27 Luglio ***Calabria: nella culla della dieta mediterranea***	***Agricolazione*** *: la prima sosta di un Contadino con spremute di arancia e marmellate*	***Aperitivo*** *dello Stretto con i vini bianchi del Reggino*	**Il Bergamotto**: Una pianta unica … non solo gusto e salute a cura del Prof. G. Sindona	Dimostrazione lavorazione di **oggettistica al bergamotto** a cura Az Agricola Diretto Mosè	***Aperitivo*** *e presentazione vini del Reggino a cura delle Aziende e Sommelier*
	Preparazione e assaggi di dolci e sorbetti al bergamotto	***A pranzo con la storia e la tradizione… una ricetta antica "La Struncatura"*** Menu raccontato Agrichef Barbieri e Prof. Cavalcante		*Presentazione degustazione oli e formaggi dell'Aspromonte a cura delle Aziende Agricole*	***Cena:*** *nello stile della dieta mediterranea col profumo dei bergamotti*
Talk Show di presentazione dei prodotti agroalimentari delle aree ***GAL*** *a cura delle aziende agricole e degli ospiti. Conduce Massimo Tigani Sava*					

	10,00 - 12,00	12,00 -15,00	15,00 -16,00	16,00 -18,30	18,30 - 22,00
Martedi 28 Luglio ***La dieta mediterranea: tra storia antica e innovazione***	**La colazione di Cassiodoro**: con rappresentazione del personaggio storico a cura della Compagnia Teatrale "Il Vaporetto di Calabria"	***Aperitivo*** *con i piccanti dei due Mari*	La dieta mediterrane si innova… **il muscolo di grano"**: un nuovo prodotto con gli ingredienti della salute a cura az agricola Marascio	**Baccanalia:** interpretazione storica di un **matrimonio del 186 A.C**. *con i prodotti agroalimentari* e presentazione del **Senatus Bacchanilibus** che vieta i baccanali riti orgiastici e propiziatori legati al culto di Bacco	**Aperitivo** con i Vini dei Due Mari
	Presentazione del Vino Cassiodoro *con la rappresentazione di Cassiodoro Teologo a cura Az Senatore*	***A pranzo col Km Zero*** *Menu raccontato dall'Agrischef Barbieri e dai produttori agricoli*			***Sissizio:*** *il banchetto comune istituito da Re Italo nel XV secolo a.C.*
Talk Show di presentazione dei prodotti agroalimentari delle aree ***GAL*** *a cura delle aziende agricole e degli ospiti. Conduce Massimo Tigani Sava*					

	10,00 - 12,00	12,00 -15,00	15,00 -16,00	16,00 -18,30	18,30 - 22,00
Mercoledì 29 Luglio ***Dalla scuola Pitagorica la sana alimentazione***	**Colazione dell'antica Kroton**	Protocollo d'Intesa e adesione dell'**orto cella** della Casa Circondariale di Catanzaro agli orti di Campagna Amica	Presentazione del Vino Federico II il **Vino scelto dal Papa**	**Degustazione Vini ed oli** del Crotonese	Acqua territorio e Cibo gli impegni dei Consorzi di Bonifica
	Il valore dell'Agricoltura sociale e degli orti sociali. (Vescovo Monsignor Bertolone, On. Stefania Covello, Dir Angela Paravati Casa circondariale di Cz, Prof. Santopolo)	**Aperitivo della Magna Graecia** con i Vini bianchi e formaggi del Crotonese **A pranzo con Pitagora …** colui che adorava i raschiatialli…	**Agrirelax e Sfilata abiti da sposa in agritessuti** Presentazione dell'**agrocosmesi** di Campagna Amica e delle **agritessitrici** di Donna Impresa	**Protocollo d'intesa URBI Calabria e ANCI Calabria - Piccoli Comuni**	**aperitivo** del mare e dei monti, eccellenti prelibatezze del Crotonese **Cena** Il Sissizio degli Enotri con presentazione dei vini del Crotonese
Talk Show di presentazione dei prodotti agroalimentari delle aree ***GAL*** *a cura delle aziende agricole e degli ospiti. Conduce Massimo Tigani Sava*					

	10,00 - 12,30	12,30 - 15,30	15,30 - 16,30	16,30 - 18,30	18,30-22,00
Giovedi 30 Luglio ***Dolce o piccante?***	**Colazione Tropeana** tanto dolce quanto piccante	**Autostrada A3 SA/RC** Per connettersi con la Calabria Antica Autentica e Accogliente	Sua Maestà il Porco presentazione della **Nduja** e tutte le sue preparazioni		Aperitivo con le eccellenze delle Serre Vibonesi
	Esposizione **gioiello Calabrese** opera del Maestro Gerardo Sacco dedicata a Coldiretti e al cibo Made in Italy	Chef express	presentazione con degustazione del Formaggio di Monte Poro	Tavola Rotonda sulla **Dieta Mediterranea** con prof. Teti e presentazione del Libro di Italo Richichi	Cena **dolce seppur piccante** con degustazione degli amari di Serra San Bruno
	Dal gioco alla terapia con gli animali	**Pranzo Mari e Monti**: da Spilinga a Tropea	Presentazione della **Cipolla Rossa di tropea IGP Calabria** nelle sue preparazioni		
Talk Show di presentazione dei prodotti agroalimentari delle aree ***GAL*** *a cura delle aziende agricole e degli ospiti. Conduce Massimo Tigani Sava*					

COLDIRETTI CALABRIA

FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA

EXPO MILANO 2015

Calabria autentica accogliente

Calabria *ancient, genuine, welcoming*

COLDIRETTI CALABRIA
dal 27 luglio al 2 agosto
PADIGLIONE COLDIRETTI

Programma eventi

	10,00 - 12,00	12,00 -15,00	15,00 -18,00	18,00 -18,30	18,30 - 22,00
Venerdi 31 Luglio ***La Silva Oscura, scrigno di antichi sapori***	Colazione con gli **Ori di Calabria** Animazione semiseria con "Il Re del peperoncino"	**aperitivo** Silano **Pranzo della Transumanza** tanto fugace quanto prelibato	**Premio Oscar Green** a cura di Giovani Impresa	**Rappresentazione del Giuramento al Morzello** preparazione del Morzello, per la valorizzazione della carne di Bovino Podolico a cura del Ristorante di Campagna Amica "Osteria da Pepè"	Presentazione e Misurazione della **Collana di peperoncino Calabrese piu lunga al Mondo** **Cena con Rito del Morzello** rappresentazione semiseria a cura dell'antica Congrega del Morzello
*Talk Show di presentazione dei prodotti agroalimentari delle aree **GAL** a cura delle aziende agricole e degli ospiti. Conduce Massimo Tigani Sava*					

	10,00 - 12,00	12,00 -15,00	15,00 -16,00	16,00 -18,30	18,30 - 22,00
Sabato 1 Agosto ***A nozze con i fichi secchi***	Colazione di Montagna Presentazione della lavorazione dei fichi secchi e degustazione	Aperitivo Calabrese con degustazione salumi e formaggi Dop Calabria Pranzo: Trionfo della stagionalità culinaria Calabrese	Profumi e suggestioni della **riviera dei cedri** con degustazioni delle eccellenze agroalimentari e del **Cedro** Degustazione vini ed oli delle Terre di Cosenza	**Storia della Dieta Mediterranea** e presentazione degli alimenti cardine a cura di Healthy Italia Associazione Italiana Manager Sottoscrizione protocollo di Intesa con **Associazione Professionale Cuochi Italiani** per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari Calabresi	Aperitivo ai **profumi della Sila** Tutti a Cena con i **fichi secchi**
*Talk Show di presentazione dei prodotti agroalimentari delle aree **GAL** a cura delle aziende agricole e degli ospiti. Conduce Massimo Tigani Sava*					

	10,00 - 12,00	12,00 -15,00	15,00 -18,00	18,00 - 19,00	19,00 - 22,00
Domenica 2 Agosto ***Conservare per mangiare senza sprecare***	Colazione Dolce o Salato? Vi insegnamo le **tradizioni culinarie della Calabria** a cura di Patrizia Barbieri	A pranzo con un Brigante	Cibo per il giorno dopo… dalla Magna Graecia antiche ricette per conservare gli alimenti a cura di Patrizia Barbieri **"Le ricette piccanti della dieta mediterranea"** Lucia Nicoletti, Presidente Gal Savuto Prof Vito Teti Enzo Monaco, Accademia del Peperoncino	Spettacolo con **Sbandieratori di Citta Castiglion Fiorentino** rievocatori della partita a scacchi annuale di **Cutro e gemellaggio anogastronomico**	Baccanalia…. L'ultimo Sissizio
*Talk Show di presentazione dei prodotti agroalimentari delle aree **GAL** a cura delle aziende agricole e degli ospiti. Conduce Massimo Tigani Sava*					

Ogni giorno la cultura popolare e le tradizioni del territorio saranno rappresentate in esibizioni canore e musicali a cura di gruppi folkloristici