



DEGUSTOLAB

Laboratorio del Gusto

PROGRAMMA INCONTRI DeGusto 2022

Ideazione e coordinamento a cura di Tommaso CAPORALE



► **Sabato 8 OTTOBRE**

h.10

Cerimonia di inaugurazione e taglio del nastro alla presenza di autorità istituzionali

h. 11

LABoratorio del Gusto #1 **"La Pizza"** a cura di **Accademia Nazionale Pizza DOC** presso stand Accademia Nazionale Pizza DOC

h. 12

LABoratorio del Gusto #2 **"Il Vino"** a cura del **Consorzio di Tutela del Vino Terre di Cosenza DOP** presso area DeGusto LAB. Tra i vini in degustazione: **le aziende del consorzio**

h. 16

LABoratorio del Gusto #3 **"Il Vermuth"** a cura di **Enzo Serra** - esperto produttore di liquori e vermouth - presso area DeGusto LAB

h. 17

Focus sul mondo delle bollicine e anteprima della guida **"Bollizine"** a cura di **Tommaso Caporale** - giornalista sommelier - presso area Incontri

h. 18

Show-cooking a cura di **Andy Luotto** - cuoco, attore e conduttore tv - presso area DeGusto LAB

h. 19,45

Partenza navetta per **Sagra dell'Uva e del Vino** di Donnici

► **Domenica 9 OTTOBRE**

h. 10

LABoratorio del Gusto #3 **"Il Caffè"** con la partecipazione delle **torrefazioni presenti al Salone**, presso area DeGusto LAB.

h.11

LABoratorio del Gusto #4 **"La Pizza con i Bambini"** a cura di **Accademia Nazionale Pizza DOC** in collaborazione con **Animando**, presso stand Accademia Nazionale Pizza DOC

h. 12

Incontro sulla **"Gestione delle risorse umane nel settore della ristorazione"** a cura di **Luigi Osso** - consulente aziendale e imprenditore nel settore restaurant

h. 15

Masterclass **"Il Bartending"** a cura di **BarBrothers Hdemy** presso area DeGusto Village

h. 16

LABoratorio del Gusto #5 **"La Birra pt.1"** a cura di **Luigi Trapasso** - beer taster dell'associazione Beerstream - presso area DeGusto LAB

► Domenica 9 OTTOBRE

h. 17

Talk show sul **Turismo Enogastronomico** presso area Incontri con la partecipazione di:

Gabriele BAFARO, Movimento Turismo del vino Calabria
Tullio ROMITA, docente di Sociologia del Turismo all'Università della Calabria

h. 18

Show-cooking a cura di **Luciano Sorbillo** - pizzaiolo e ambasciatore della pizza napoletana e dell'eccellenza campana in Italia e nel Mondo

h. 20

Partenza navetta per **Sagra dell'Uva e del Vino** di Donnici

► Lunedì 10 OTTOBRE

h. 10 - 19

Inizio concorso per pizzaioli professionisti "**Trofeo DeGusto DOC**" a cura di **Accademia Nazionale Pizza DOC** presso stand Accademia Nazionale Pizza DOC

► **Lunedì 10 OTTOBRE**

h.11

Incontro dibattito **“MangiaSano, senza sprechi e con politiche del cibo sostenibili di qualità”** a cura dell'associazione **VAS CALABRIA** (Verdi Ambiente e Società) con la partecipazione degli studenti dei avri istituti superiori della regione

h.12

Show-cooking a cura di **Enzo Barbieri** - agrichef

h. 16

LABoratorio del Gusto #6 **“L'Olio Extravergine d'Oliva”** a cura di **Antonio Lauro** - capo panel esperto assaggiatore Regione Calabria - presso area DeGusto LAB. Tra gli olii in degustazione: **le aziende presenti al Salone**

h. 18

Focus sulla **Dieta Mediterranea** e **Premio “Professional Quality Award”** presso area Incontri, in collaborazione con **Italia a Tavola** con la partecipazione di:

Sarino BRANDA - coordinatore Calabria dell'Accademia Italiana della Cucina

Leonardo MONTUORO - presidente Accademia Internazionale della Dieta Mediterranea

Alberto LUPINI - direttore del network Italia a Tavola

Gianluca GALLO - assessore regionale all'Agricoltura, alla Forestazione e all'Ambiente

► **Martedì 11 OTTOBRE**

h. 10 - 13

Inizio concorso per pizzaioli professionisti **"Trofeo Menù"** a cura di **Accademia Nazionale Pizza DOC** presso stand Accademia Nazionale Pizza DOC

h. 11

LABoratorio del Gusto #7 **"I Salumi"** a cura di **Giorgio Durante** - maestro assaggiatore ONAS Organizzazione Nazionale Assaggiatore di Salumi presso area DeGusto LAB.

h. 12

LABoratorio del Gusto #8 **"La Birra pt. 2"** a cura di **Antonio Morrone** e **Alessia Barca** - beer taster dell'associazione Beerstream

h. 13

Premiazione **Trofeo DeGusto DOC** e **Trofeo Menù**

h. 14

Saluti e chiusura fiera.

Il seguente programma potrebbe subire variazioni