

Programma
**SALONE DEGUSTO
2023**

Coordinamento
a cura di
Tommaso Caporale



SALONE DEL GUSTO DEI SAPORI E DEGLI ALIMENTI

Solo prodotti Selezionati

deGusto

Sabato 4 novembre

Ore 10:30

"Cerimonia di inaugurazione del Salone e taglio del nastro

Interverranno:

Giovan Battista Perciaccante - presidente Confindustria Cosenza

Maria Loredana Ambrosio - responsabile marketing, promozione, relazioni esterne Confartigianato imprese Cosenza

Don Francesco Bilotto - delegato del Vescovo della Diocesi di Cosenza-Bisignano

Rosario Branda - coordinatore Calabria Accademia Italiana della cucina

Fulvia Caligiuri - commissario ARSAC Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura

Luciana De Francesco - consigliere regionale e presidente della Prima Commissione Consiliare Regione Calabria

Roberto Matragnano - presidente Confartigianato Imprese Calabria

Leonardo Montuoro - presidente Accademia internazionale della Dieta Mediterranea italiana di riferimento della cucina

Gianni Romeo - direttore regionale associazione Banco Alimentare Calabria

Simone Rugiati - chef e conduttore televisivo"

Ore 11:30

"Talk "Made in Italy, pizza e bollicine" con **Simone Rugiati**

Interviene **Luciano Sorbillo** in collaborazione con Molino Signetti"

Ore 12:30

"Cooking show con chef **Marco Miceli** - APCI Calabria, Associazione Professionale Cuochi Italiani delegazione Regione Calabria

Interverranno **Roberto Matragnolo** - portavoce Slow Food Arberia e **Bruno Sganga** - giornalista enogastronomico"

Ore 15:00

Laboratorio "Coffee Sciences, cosa fa la qualità in tazza" a cura di **Andrea Faggiana** - AIBES Calabria e Basilicata

Ore 16:00

Cerimonia di consegna del riconoscimento "Ambasciatore DeGusto" a **Simone Rugiati**

Ore 17:00

"Laboratorio di analisi sensoriale sull'olio extravergine di oliva - a cura di **Alessandro Guagliardi** - direttore tecnico OP ASPROL Cosenza"

Ore 18:00

"Laboratorio di analisi sensoriale sui salumi - a cura di **Giorgio Durante** - maestro assaggiatore ONAS"

Domenica 5 novembre

Ore 10:30

"Workshop dal tema "Le nuove professionalità nel mondo dell'agroalimentare: il ruolo degli ITS Istituti Tecnici superiori"

Interverranno:

Felicita Cinnante - Presidente Fondazione ITS Academy Iridea

Marilia Argentino - Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali

Alessandro Guagliardi - dottore agronomo e direttore tecnico OP ASPROL Cosenza

Ilaria Guagliardi - ricercatrice del Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo CNR-ISAFOM

Lina Pecora - dottore agronomo e direttore generale Fondazione ITS Academy I.R.I.D.E.A.

Giancarlo Statti - Professore Ordinario di Biologia Farmaceutica presso il Dipartimento di Farmacia e Scienze della Salute e della Nutrizione dell'Unical"

Ore 11:30

"Pizza talk & tasting con **Luciano Sorbillo** - maestro pizzaiolo napoletano **Interviene Filomena Spilotro** - istruttrice pizzaiola calabrese vincitrice del "Campionato del mondo di Pizza Piccante" nella gara a coppie

Intervista di **Vincenzo D'Antonio** - corrispondente Italia a Tavola

Laboratorio "Bambini a scuola di pizza" a cura di **API Associazione Pizzerie Italiane Calabria"**

Ore 12:30

Cooking show con lo chef **Antony Franco** - APCI Calabria, Associazione Professionale Cuochi Italiani delegazione Regione Calabria

Ore 15:00

Wine talk & tasting con **Dorina Bianchi** - presidente MTV Calabria, Movimento Turismo del Vino Regione Calabria e degustazione guidata dei vini delle cantine associate

Ore 16:00

"Laboratorio "La pitta 'mpigliata: oltre al dolce" con **Gustavo Congi** - executive chef Emilio Vaccai - presidente Accademia della pitta 'mpigliata"

Ore 18:00

Talk "Alla scoperta della grupariata - lievitato tipico del comune di Luzzi" con **Daniele Dima** - maitre e pizzachef

Lunedì 6 novembre

Ore 10:30

"Convegno dal tema "Mangiasano: meglio, meno, altro", campagna promossa dall'associazione VAS - APS Onlus (Verdi Ambiente e Società)

Interverranno:

Pino Boccia - coordinatore associazione VAS Cosenza-Rende

Barbara Ciccarelli - biologa nutrizionista

Enrico Marchianò - presidente Club Unesco Cosenza

Vincenzo Marino - presidente consorzio di tutela Limone di Rocca Imperiale IGP"

Ore 11:30

"Laboratorio "Amari, Calabria e Mixability" a cura di **Marco Pistone** - AIBES Calabria e Basilicata"

Ore 12:30

Cooking show con lo chef **Giovanni Chiaravalloti** - APCI Calabria, Associazione Professionale Cuochi Italiani delegazione Regione Calabria

Ore 15:00

"Laboratorio e cooking show su "Tecniche innovative di cottura con il forno Naboo Boosted e il combifreeze Neo24hours" a cura di Artes e Lainox Ali.

Interverranno **Alfredo Gaeta e Domenico Corrado** - chef Lainox"

Ore 16:00

Laboratorio "Impariamo a degustare la birra" a cura di **Roberto Parodi**, beersommelier

Ore 18:00

Cerimonia di consegna dei premi "Professional Quality Award" alle aziende espositrici a cura di **Italia a Tavola e Salone DeGusto**

Martedì 7 novembre

Ore 10:30

"Tavola rotonda dal tema "Agricoltura, cambiamenti climatici, economia circolare: le sfide del futuro"

Interverranno:

Gianluca Gallo – assessore regionale all'Agricoltura

Roberto Matrigrano – presidente Confartigianato Imprese Calabria

Michele Santaniello – presidente Ordine dottori agronomi e forestali di Cosenza

Giuseppino Santoianni – presidente AIC Associazione Italiana Coltivatori"

Ore 11:30

"Talk di presentazione del XVII Salone nazionale del vino novello a cura del **Nuovo istituto nazionale del vino e olio novello**

Intervengono

Michele Giorno - referente ISF International Sommelier Foundation

Ippolito Spadafora - Cantine Spadafora 1915

Luca Lepore - Sindaco di Aiello Calabro

Mariangelina Russo - Sindaco di Laino Borgo"

Ore 12:30

Cooking show con lo chef **Francesco Pucci** – presidente APCI Calabria, Associazione Professionale Cuochi Italiani delegazione Regione Calabria

Ore 15:00

"Laboratorio di assaggio "Sua maestà il Panettone" e concorso "Miglior Panettone DeGusto" a cura di:

Marco Carelli – pasticciere CONPAIT

Franco Occhiuto – maestro cioccolatiere

Valentino Rizzo – pasticciere APEI e assegnatario del premio "Ai migliori pasticceri al mondo" da parte del maestro pasticciere Iginio Massari"

Ore 16:00

"Laboratorio "Bollicine, come distinguerle e abbinarle" e presentazione del primo corso sulle bollicine a cura di **Tommaso Caporale** – curatore guida BOLLIZINE"

Ore 18:00

Cerimonia di chiusura del Salone

