5° Salone internazionale sull'enogastronomia Made in Italy

Programma degli eventi 2025

deGusto

Con deGusto, la Calabria diventa palcoscenico del saper fare gastronomico italiano di alta qualità. DeGusto riunisce chef, pasticceri, gelatieri, produttori, pizzaioli, giornalisti e professionisti del settore HO.RE.CA. in un percorso tra cooking-show, incontri, presentazioni e dibattiti dedicati alle nuove tendenze e ai grandi temi del gusto contemporaneo.

Diverse le aree di incontro da seguire, da vivere e, ovviamente, **da degustare**.

Le associazioni protagoniste

FIC - FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Protagonista ogni giorno con tanti chef in un racconto dedicato ai prodotti tipici della Calabria e ai territori da cui provengono. Piatti tradizionali e ricette creative per esaltare l'autenticità e il gusto dell'agroalimentare calabrese.
Tutti i cooking-show FIC saranno presentati e commentati da Wlady Nigro e Guglielmo Gigliotti.

CONPAIT - Confederazione Pasticceri Italiani

Principale punto di riferimento per gli addetti ai lavori sarà presente con i suoi pasticceri e gelatieri con masterclass, cooking-show e degustazioni su pasticceria moderna, cioccolato, torroni, gelato e panettoni.
Tutti i cooking-show Conpait saranno presentati e commentati da Marco Mauro.

SCA - Specialty Coffee Association Italy

La community italiana impegnata nella diffusione della cultura del caffè sostenibile e di qualità animerà la propria area con le selezioni dei Campionati Italiani. Ogni giorno baristi provenienti da tutta Italia si sfideranno in gara, con l'obiettivo di conquistare l'accesso alla finalissima. Tutte le gare saranno presentate e commentate da Rachele Grandinetti.

I CONCORSI

IL PANETTONE PIU' BUONO. LA CALABRIA NEL CUORE DEL PANETTONE
All'interno di deGusto, come ogni edizione si terrà il concorso dedicato ai panettoni e ai grandi lievitati degli artigiani presenti alla kermesse.
LUNEDì 17 NOVEMBRE ore 17:00 si riunirà la giuria di esperti e professionisti di Conpait che valuteranno i vari panettoni iscritti seguendo specifici criteri di aromaticità, gusto, lavorazione, consistenza.
La Premiazione si svolgerà alle ore 18.30 nell'Area Meeting e saranno assegnati i seguenti riconoscimenti:
1° Premio – Miglior Panettone "La Calabria nel cuore"
2° Premio – Innovazione e Creatività
3° Premio – Valorizzazione del Territorio
Premio speciale miglior Packaging.

SELEZIONI CAMPIONATI SCA
Per la prima volta, deGusto ospiterà la tappa sud dei campionati SCA Italy per scoprire i vincitori delle categorie Barista, Brewers Cup e Latte Art che si contenderanno la finale a Sigep 2026.

Sabato 15 Novembre

- **Ore 10,00** - **Cerimonia di Inaugurazione**

- **Ore 11,00 - Area Meeting – Tavola rotonda "Buona come il Sud: la rivoluzione gastronomica calabrese"**
  Un dialogo tra istituzioni, chef, produttori e comunicatori per raccontare la nuova identità culinaria della Calabria: una terra che, partendo dalle sue radici, sta riscrivendo il linguaggio del gusto con energia, creatività e consapevolezza e sta facendo della sua ricchezza agroalimentare un forte attrattore turistico.

  Conferenza con interprete LIS a cura di ENS – Ente Nazionale Sordi di Catanzaro

  Intervengono:

  • Gianluca Gallo, Assessore all'Agricoltura Regione Calabria

  • Fulvia Michela Caligiuri, Direttrice Arsac

  • Salvatore Ascioti, Presidente Confartigianato Imprese Calabria

  • Elisabetta Santoianni, Presidente AIC - Associazione Italiana Coltivatori

  • Luciano Pignataro, giornalista enograstonomico de Il Mattino

  • Giulia Vicini, giornalista enogastronomica de Il Gusto de La Repubblica

  • Giovanni Butera, Giornalista internazionale

  • Carmelo Fabbricatore, Presidente FIC e URCC Calabria

  • Riccardo Sculli, Chef 1 Stella Michelin

  Modera: Francesco Mannarino

  Area SCA Italy – Selezioni per il titolo Miglior Barista d'Italia 2026
  I concorrenti presenteranno due espressi e due bevande a base di latte, dimostrando competenza tecnica, sensibilità sensoriale e creatività. Presenta Rachele Grandinetti.

- **Ore 12,00 – Area Fic - Urcc** – **Cooking-show** a cura di Carmine Cataldo. Tartelletta senatore cappelli, mousse di pecorino del Monte Poro, lonzino di maialino affumicato in cbt con giardiniera in agrodolce. Segue degustazione. Ristorante “Il Lupo Cattivo” - Gerace (RC).

  Area Conpait - Panettone decorato e **degustazione guidata** con il maestro pasticcere Mario Lanzillotta, che spiega le tecniche di decorazione da applicare al panettone.

- **Ore 13,00 – Area Conpait** – **Il Gelato** di Alberto Vitaro: Cannella; Liquirizia; Peperoncino. Il maestro gelatiere di Rende, tre coni Gambero Rosso, svela i segreti del suo gelato. Segue degustazione.

- **Ore 13,30 – Area Fic - Urcc** – **Cooking-show** a cura di Riccardo Sculli (1 Stella Michelin). Segue degustazione. Ristorante “Gambero Rosso” - Marina di Gioiosa jonica (RC).

- **Ore 14,00 – Area Conpait** – **Il Gelato** "Grotta dei desideri" dei maestri gelatieri Luca Mazzotta, campione del mondo di gelato, e Francesco Caruso che ci raccontano com'è nato e come si fa il gelato "Grotta dei desideri" a base di cioccolato, cannela e arancia. Segue degustazione.

- **Ore 15,00 – Area Meeting – Sopravvivere e Vincere nell'Era di TripAdvisor e Google: guida alle recensioni**
  Nell'era digitale, la reputazione di un ristorante si gioca online. Scopri come trasformare le recensioni da una minaccia a uno strumento di marketing essenziale.

Sabato 15 Novembre

Intervengono:

• Antonio Cassone, titolare di One Reputation, piattaforma di gestione recensione

• Alessandro Klun, giurista esperto in legislazione della ristorazione

Modera: Giusy Ferraina

Area Fic - Urcc – **Cooking-show** a cura di Domenico Pugliesi. Riso della piana di Sibari mantecato al caciocavallo di Ciminà, spuma di fagioli di Cortale e polvere di cipolla di Tropea bruciata. Segue degustazione.

Ore 16,00 – Area Conpait - **La Pralina** al peperoncino di Nicola Musolino. Il maestro pasticcere trasforma il cioccolato in emozione, guidando il pubblico nella creazione della sua celebre pralina al peperoncino, un perfetto equilibrio tra dolcezza e piccantezza.

Area Meeting - Presentazione del libro "Calici & Spicchi – Atlante mondiale della pizza e del vino in 100 abbinamenti" di Antonella Amodio

Dopo il successo del primo volume torna il progetto editoriale della sommelier e giornalista esperta di pizza Antonella Amodio, che celebra l'unione perfetta tra due grandi simboli del gusto: la pizza e il vino. Oltre 100 pizzerie selezionate da ogni angolo d'Italia, dall'Alto Adige alla Sicilia e per ogni pizza un vino in abbinamento. Con la partecipazione dei pizzaioli calabresi presenti nel volume che faranno degustare le loro pizze.

Modera: Giusy Ferraina

Ore 16,30 – Area Fic - Urcc – **Cooking-show** a cura di Gustavo Congi. Incontro Mare, Terra e Fiume. Rollatina di sapori in cbt. Segue degustazione. Ristorante “San Bernardo Ricevimenti” e Pasticceria “Dolce e Salato” - San Giovanni In Fiore (CS)

Ore 17,00 – Area Conpait- La **Tavoletta Dubai** al Cedro secondo il pasticcere Antonino Cicciù, che declina la tendenza della Tavoletta di Cioccolato Dubai omaggiando la Costa dei Cedri e uno dei frutti più preziosi della Calabria.
Segue degustazione.

Domenica 16 Novembre

Ore 11,00 Area Meeting – L'arte dell'ospitalità inclusiva: come soddisfare ogni esigenza alimentare

La preparazione del settore ristorativo in materia di intolleranze e allergie alimentari è un tema cruciale. Nonostante i progressi normativi e culturali, permangono criticità che richiedono un’attenzione rigorosa. Oggi, l'imperativo per il comparto è l'inclusività, che si traduce nella necessità di conoscere le esigenze specifiche dei clienti e di garantire la sicurezza alimentare attraverso la selezione di materie prime idonee e l'applicazione di procedure di gestione impeccabili.

Conferenza con interprete LIS a cura di ENS – Ente Nazionale Sordi di Catanzaro

Intervengono:

• Alfonso Del Forno, giornalista enogastronomico specializzato in alimentazione senza glutine

• Luca Tudda, pizzaiolo e founder di Amonoglu

• Gaetano Bilotto, maestro gelatiere Sikulys

• Francesca Narcisi, Lady chef

Domenica 16 Novembre

• Sandro Borriello, referente di Molino Signetti

Modera: Giusy Ferraina

Area SCA Italy – Selezioni per il titolo Miglior Barista d'Italia 2026
Selezioni per il titolo Miglior Brewers Cup d'Italia 2026. Ogni partecipante presenterà ai giudici il proprio caffè preparato manualmente, esaltandone aroma e gusto.creatività. Presenta Rachele Grandinetti.

- **Ore 11,00 - Conpait** – Torte natalizie scenografiche in pasta di zucchero a cura di Anna Giudice. La cake designer ti guiderà in uno cooking-show esclusivo, svelando tecniche e segreti per creare incredibili **torte natalizie** scenografiche con la pasta di zucchero.

- **Ore 12,00 – Area Fic - Urcc** – **Cooking-show** a cura di Giovanni De Luca. Spaghetti con alici DE.CO di Fuscaldo e crumble con pomodori secchi. Segue degustazione. “De Luca’s Catering” - Fuscaldo (CS)

- **Ore 13,00 - Conpait** – **Biscotti di Natale** a cura della pluripremiata Cake Artist Eleonora Pchemyan, che svelerà tecniche per trasformare semplici biscotti in eleganti capolavori commestibili dedicati al Natale. Piccole opere d'arte da appendere e gustare.

- **Ore 13,30 – Area Fic - Urcc** – **Cooking-show** a cura di Francesca Narcisi. Il Carnaroli tra gusto e tradizioni calabre. Segue degustazione. “Regal Garden Ricevimenti” - Cosenza

- **Ore 14,00 – Area Conpait** - **Il Padellinomisù** di Andrea Barone. Il Pastry Chef propone un classico rivisitato che si cuoce (o si assembla) in modo sorprendente con il suo Padellinomisù, dove tecnica e semplicità si fondono per un dessert indimenticabile. Segue degustazione.

- **Ore 15,00 – Area Conpait** - **Il Gelato** di Alberto Vitaro: Crema al mandarino; Fico primo fiore; Clementine. Il maestro gelatiere di Rende, tre coni Gambero Rosso, svela i segreti del suo gelato. Segue degustazione.

Area Fic - Urcc – **Cooking-show** a cura di Domenico Guarino. Pancia di maiale nero di Calabria in cbt. Segue degustazione. Istituto Alberghiero “L. Einaudi” - Lamezia Terme (CZ)

- **Ore 16,00 – Area Conpait** - **Torta Gelato** Sette veli Vegan e gluten free del maestro gelatiere Ivan Procopio, che propone la sua versione di Torta Gelato Sette Veli in versione vegan e senza glutine. Perché anche i dolci devono essere per tutti e inclusivi. Segue degustazione.

Area Fic - Urcc – **Cooking-show** a cura di Valentina Amato. Panettone artigianale bruscato, con baccalà in vinaigrette di finocchio e la sua insalata. Segue degustazione. “Il Piatto Giusto Lab&Store” - Catanzaro

Area Meeting – Dalla Sila a TikTok, raccontare la Calabria al tempo dei social
La Calabria sta trovando la sua voce autentica attraverso il racconto di quei content creator che la vivono ogni girono direttamente e con uno stile unico e personale, stanno trasformando la percezione della loro terra. Scopriamo insieme a loro sfide, visioni, intuizioni e l'arte di fare storytelling al Sud.

Intervengono:

• Francesco Messina, in arte “T’appatumi”

• Giuseppe Scuticchio di Next Heaven

• Rachele Grandinetti di Armonie di Vino

Domenica 16 Novembre

• Raffaele Galimi di Calabria Food Official

• Salvatore Borzacchiello, Igers Calabria

• Wlady Nigro di Calabria Food Tour

Modera: Giusy Ferraina

Ore 17,00 – Area Conpait - **Il Torrone** croccante di Emanuele Scionti. Tutti i segreti del Torrone croccante con il Maestro Scionti, che ci guida nella preparazione di questa prelibatezza artigianale dalla grande tradizione calabrese.

Area Fic - Urcc - **Cooking-show** a cura di Denisia Congi. Memoria di pitta 'mpigliata. Segue degustazione. Ristorante "San Bernardo Ricevimenti" e Pasticceria "Dolce e Salato" - San Giovanni In Fiore (CS)

Lunedì 17 Novembre

Ore 11,00 - Area Meeting – Made in Calabria: strategie e visioni per l'internazionalizzazione
Le imprese calabresi devono guardare oltre i confini, portare nel mondo le loro storie, la qualità e l'identità del territorio. Internazionalizzazione ed export sono un'opportunità di crescita e strategia per costruire una Calabria sempre più globale. Se ne parla con SIMEST, società del Gruppo Cassa Depositi e Prestiti, che sostiene la crescita delle imprese italiane attraverso l'internazionalizzazione della loro attività e con ITA - Italian Trade Agency, Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Intervengono:

• Brunella Saccone, Dirigente Ufficio Agroalimentare ITA

• Viola Di Caccamo - Comunicazione e Senior Relazioni Esterne di Simest

• Fabio Vaccaro, Account Manager Iros - Etichette digitali

Modera: Vincenzo Alvaro

Area SCA Italy – Selezioni per il titolo Miglior Latte Artist d'Italia 2026
La selezione metterà in mostra la tecnica e la precisione dei baristi nella realizzazione di disegni in tazza, sia con latte vaccino che con bevande vegetali, utilizzando caffè di alta qualità. Presenta Rachele Grandinetti.

Area Conpait – **Sweet Table** a cura di Mariangela Ferraro. La pasticcera e sweet Ferraro spiega come allestire una "sweet table", che è molto più di un tavolo con dei dolci: un set poetico e curato, pensato per stupire e raccontare.

Ore 12,00 – Area Fic - Urcc – **Cooking-show** a cura di Mimmo Trentinella. La Calabria in uno Stecco. Stecco di patata silana al cuore di 'nduja, salsa di pomodoro rosso infornato all'aglio nero e peperoncino, vellutata di pecorino di monte Poro e crema di basilico. Segue degustazione. "Grand Hotel Terme Luigiane" - Acquappesa (CS).

Area Meeting – Professione Cuoco = Lavoro Usurante a cura di Federazione Italiana Cuochi
La Federazione Italiana Cuochi (FIC) si batte da tempo per il riconoscimento della professione del cuoco come "lavoro usurante", rante", un'istanza supportata da studi sulle condizioni di lavoro.

Intervengono:

• Giuseppe Casale, Responsabile Dipartimento Associativo ed estero Fic

Lunedì 17 Novembre

• Angelo Musolino, Presidente Conpait

• Carmelo Fabbricatore, Presidente Regionale Fic

• Emilio Vaccai, Consigliere Unione Regionale Cuochi Calabria

Modera: Vincenzo Alvaro

- **Ore 13,00 – Area Conpait** - **Dolce Mamertina** di Carmelo Caratozzolo. La torta "Mamertina" è il fiore all'occhiello della Pasticceria Caratozzolo, un dolce che esalta i sapori della terra di Calabria, grazie all'uso di ingredienti tipici del territorio aspromontano, quali gli agrumi e soprattutto l'olio d'oliva, rendendola unica nel suo gusto. Segue degustazione

- **Ore 13,30 – Area Fic - Urcc** - **Cooking-show** a cura di Biagio Girolamo. Carnaroli di Sibari con guanciale di suino nero, cacio podolico e crunch di rossa di Tropea Giulio Maccarone. Segue degustazione. "Gaudioso catering" - Villapiana (CS).

- **Ore 14,00 – Area Conpait** - **La Pralina** all'arancia Bella Donna di Andrea Serra. Dolce, elegante e seducente: la pralina all'arancia Bella Donna firmata da Andrea Serra unisce tecnica, creatività e passione. Un piccolo gioiello di gusto, dove il cioccolato incontra l'aroma vivace degli agrumi in un perfetto equilibrio di sensazioni. Segue degustazione.

- **Ore 15,00 – Area Fic - Urcc** – **Cooking-show** a cura di Luca Caligiuri. Tortino di Carnaroli "Magisa" al salto ai sapori meditarreni. "Madreperla Resort - Sala per eventi" - Chiaravalle (CZ)

  Area Conpait – **Torta Medma** di Michelangelo Garruzzo. Il dolce del maestro Garruzzo è un omaggio all'antica Rosarno (Medma), un panettone gelato al gusto torrone che nel 2023 vince la Rassegna del dolce artigianale. Segue degustazione.

- **Ore 16,00 - Area Meeting – Pizza (re)connection di Giusy Ferraina**
  Presentazione del Libro Pizza (re)connection di Giusy Ferraina, giornalista enogastronomica, collaboratrice di diverse testate e guide di settore, ora la suo primo libro, interamente dedicato alle tendenze e al marketing della pizza, utile strumento e guida strategica per pizzaioli, comunicatori e giornalisti di settore.

  Interviene:

  • Giusy Ferraina, autrice del libro

  Modera: Vincenzo Alvaro

  Area Conpait – **'Nzulli Vibonesi**, la tradizione secondo Alessandro Russo, che prepara e racconta gli 'nzulli vibonesi o mostaccioli, tra i dolci rituali tipici della tradizione gastronomica calabrese, un prodotto dalla lunga storia riconosciuti come Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Segue degustazione.

- **Ore 16,30 – Area Fic - Urcc**- **Cooking-show** a cura di Antonio Salituro. Raviolo con sfoglia alle fave, mozzarella di bufala della piana, gamberi della Costa Viola, pecorino di Monte Poro, essenza di gambero ed emulsione di latte di bufala. Segue degustazione.

- **Ore 17,00 – Area Conpait** - **Il** Torrone **Gelato** di Francesco Taverna e Greco di Bianco di Gaetano Vincenzi . Nato tra Taurianova e Bagnara, tra i dolci più iconici della tradizione reggina, il torrone gelato del maestro Taverna è ricoperto di cioccolato e rappresenta un equilibrio perfetto di intensità e raffinatezza, per un'esperienza di gusto unica. Mentre il maestro Vincenzi dedica il suo gelato al Greco di Bianco, uno dei vitigni più importanti della Calabria. Segue degustazione.

Martedì 18 Novembre

- **Ore 10,30 – Area Meeting – Tavola Rotonda "THI - Trade Hospitality Industries - Destinazione Calabria: costruire il futuro tra accoglienza e infrastrutture"**

  Intervengono:

  • Giovanni Calabrese, Assessore al Turismo Regione Calabria

  • Gianluca Gallo, Assessore con delega ai Trasporti Regione Calabria

  • Francesco Rizzo, Commissario Straordinario dell'Autorità di Sistema Portuale dello Stretto

  • Maria Cristiana Laurà, Coordinatrice dell'Area I – Istituzionale dell'Autorità di Sistema Portuale dello Stretto

  • Tiziana Meloni, Federazione delle Attività Alberghiere ed Extra Alberghiere di Confcommercio Calabria Centrale

  • Massimiliano Crimi, responsabile agenzia di viaggi Welcome Travel Store, Rende

  Modera: Francesco Mannarino

  Area Fic – **Cooking-show** a cura di Antonio Salituro. Raviolo con sfoglia alle fave, mozzarella di bufala della piana, gamberi della Costa Viola, pecorino di Monte Poro, essenza di gambero ed emulsione di latte di bufala. Segue degustazione.

  Area Sca Italy – **Dalle ore 11,00** la giornata sarà interamente dedicata a momenti formativi e divulgativi aperti a tutti i visitatori.

  In programma:

  • "Introduzione al caffè. Conosciamo meglio la bevanda caffè" con Andrea Lattuada, coordinatore eventi di SCA Italy. Un'introduzione ai fondamenti del caffè e alle differenze principali tra le diverse specie.

  • Workshop sulla pulizia e manutenzione delle attrezzature con Luca Ventriglia per comprendere come la cura delle macchine influisca sul risultato in tazza.

  • Gioco sensoriale a cura di Jonathan Bruno, dedicato ai sapori dell'acqua nell'estrazione del caffè.

- **Ore 11,30 – Area Meeting – Tavola Rotonda "Formare il Futuro: il ruolo delle Scuole Alberghiere nella nuova ospitalità"** a cura di Federazione Italiana Cuochi.
  Le Scuole Alberghiere sono i laboratori dove nasce la nuova cultura dell'accoglienza. Il talk analizza l'importanza del ruolo degli Istituti alberghieri e come una formazione all'avanguardia e che guarda al futuro possa preparare i professionisti dell'ospitalità di domani, capaci di interpretare i nuovi scenari del settore.

  Intervengono:

  • Loredana Giannicola, Dirigente ATP Cosenza

  • Graziella Cammalleri, Dirigente Scolastico Istituto Alberghiero "Mancini" di Cosenza

  • Angelo Musolino, Presidente Conpait

  • Emilio Vaccai, Consigliere Unione Regionale Cuochi Calabria

  • Renato Daniele, Dirigente Scolastico IPSSEOA di Soverato

  • Antonio Biafora, Chef 1 Stella Michelin

  Modera: Vincenzo Alvaro

- **Ore 12,00 - Area Conpait** – **Il Gelato** di Alberto Vitaro: Cannaruto; Moscato di Saracena; Torrone di Bagnara e Cioccolato. Il maestro gelatiere di Rende, tre coni Gambero Rosso, svela i segreti del suo gelato. Segue degustazione.

Martedì 18 Novembre

Area Fic - **Cooking-show** a cura di Antonio Biafora (1 Stella Michelin). Riso, garum di lievito e cipresso. Segue degustazione. “Hyle Ristorante” - San Giovanni In Fiore (CS)

Area Conpait - **Tartamì** di Marco Carelli. Il talentuoso pasticcere di Rogliano rinnova la tradizione portando la pasticceria calabrese a nuovi livelli: un esempio la sua Tartamì. Segue degustazione.

- **Ore 13,30 – Area Fic - Urcc** - **Cooking-show** a cura di Domenico Penna. Tartufo di Pizzo. “Il Gelato di Pizzo Vecchia Maniera”.

- **Ore 14,30 – Area Fic - Urcc** - **Cooking-show** a cura di Giulio Maccarone. Tonno in crosta di pane panko, spuma di patate silana aromatizzata alla ‘nduja. Segue degustazione.

- **Ore 15,00 - Area Conpait** – **Amareggio** di Davide Destefano. I maestro gelatiere Destefano, 3 coni Gambero Rosso, racconta com’è nato e come realizza il suo celebre gelato Amareggio, a base di pistacchio siciliano, bergamotto di Reggio Calabria e amarene, con crumble di frolla. Una declinazione di gusto classico diventato un gusto iconico e identitario per il chiosco verde di Reggio Calabria. Segue degustazione.

Area Fic - Urcc - **Cooking-show** a cura di Simone Formica. Filetto di maialino cbt in crosta di erbette, cipolla in agrodolce e crema di caciocavallo silano. “Ristorante Molo 17 - hotel Ananea” - Tropea (VV).

- **Ore 16,00 - Area Meeting – Gelato Contemporaneo: Marketing e Comunicazione per l'eccellenza artigianale**

Intervengono:

• Fabio Taverna, Presidente Conpait Calabria

• Alberto Vitaro, Maestro Gelatiere de La Cremeria Vitaro

• Davide Destefano, Maestro Gelatiere di Gelato Cesare

• SAlessandra Molinaro: Timo Studio Enogastronomico, giornalista e redattrice guide

• Silvia Rotella: Timo Studio Enogastronomico

Modera: Giusy Ferraina

Area Fic - **Cooking-show** a cura di Maccarone Giulio. Tonno in crosta di pane panko, spuma di patata silana aromatizzata alla ‘nduja. “Ristorante Molo 17 - hotel Ananea” - Tropea (VV).

- **Ore 17,00 – Area Conpait** - **Il Tartufo** di Pizzo di Domenico Cirianni. Il Tartufo di Pizzo Calabro è un altro prodotto iconico della Regione e che si identifica a pieno con il luogo di produzione, un gelato unico che vanta innumerevoli tentativi di imitazione, nato per caso e con una lunga storia che Domenico Cirianni racconta. Segue degustazione.

- **Ore 18,00 – Chiusura Salone**

Arrivederci al prossimo anno!

www.salonedegusto.it