



III FESTIVAL del GELATO ARTIGIANALE

PROGRAMMA GIORNATE

SABATO 14 SETTEMBRE

Ore 17:30

Inaugurazione e apertura del villaggio Scirubetta sul Lungomare Falcomatà

Ore 18:00 - Area Talk

Dibattito: Reggio Calabria città del gelato. Opportunità e proposte Occasione per approfondire ed esaltare l'importanza del gelato quale propulsore per il settore turistico ed elemento culturale ed attrattivo

Intervengono:

Angelo Musolino - Presidente Conpait

Clara Vaccaro - Prefetto di Reggio Calabria

Giuseppe Falcomatà - Sindaco di Reggio Calabria

Fortunato Morrone - Arcivescovo Metropolitana di RC

Fabrizio Sudano - Direttore Museo Archeologico Nazionale di RC

Irene Calabrò - Presidente Associazione Culturale Nike

Silvano Barbalace - Segretario regionale Confartigianato

Nicola Irto - Senatore della Repubblica

ORE 20,00 - Area Talk

Dibattito: Il gelato, patrimonio identitario italiano.

Focus sul gelato come valore identitario, al pari della pizza e del panettone.

Intervengono:

Sergio Colalucci - Presidente Gelato World Cup.

Giuseppe Piffaretti - Patron della Coppa del Mondo del panettone

Carmen Autuori - Giornalista enogastronomica

Luigi Cremona - Direttore Guide ristoranti ed alberghi Touring Club Italiano

Marco Levati - Direttore rivista Gelato artigianale

In contemporanea, realizzazione delle sculture artistiche in ghiaccio sul tema della Magna Grecia a cura di Luca Mazzotta, Medaglia d'argento Campionati Mondiali di Gelateria 2014

ORE 21,30 - Museo Archeologico Nazionale

Echi di Magna Grecia

La Scirubetta, il gelato più antico della storia.

Gelatieri, pasticceri, giornalisti ed ospiti di Scirubetta, "viaggeranno" nella storia insieme ai Bronzi di Riace, accompagnati dal direttore del Museo Fabrizio Sudano e dal prof di Archeologia classica dell'Università di Messina, Fabrizio Mollo.

Seguirà una degustazione dell'antica "Scirubetta".

DOMENICA 15 SETTEMBRE

Apertura Villaggio ore 18,00

ORE 18,00 - Villaggio Scirubetta

Concorso Miglior Gelato al Bergamotto di Reggio Calabria.

I maestri Gelatieri si sfideranno nella realizzazione di una proposta di gelato al gusto bergamotto.

ORE 18,30 - Area Talk

Dibattito: Ricette, approfondimenti, sequenze fotografiche, una cultura professionale

Presentazione della novella storica "Il genio del gelato" e focus sul testo "Fusioni inverse" scritto e ideato con Pierpaolo Magni e Riccardo Magni e presentazione di un nuovo volume, su proposta di Conpait, che abbraccia tutte le discipline e le conoscenze sulla pasticceria

Intervengono:

Angelo Musolino - Presidente Conpait

Pierpaolo Magni - Referente formazione Conpait

Riccardo Magni - Docente e referente cioccolateria Conpait

Prof Franco Antoniazzi - Docente di Tecnologie dei prodotti dolciari e di Processi della Tecnologia Alimentare presso l'Università di Parma

Filippo Quartuccio - Consigliere metropolitano delegato alla Cultura

Gioacchino Bonsignore - Giornalista TG5 Gusto

ORE 21,00 - Area Talk

Serata tematica sul Bergamotto di Reggio Calabria in collaborazione con la CCIAA di Reggio Calabria. Premiazione Concorso Miglior Gelato al Bergamotto di Reggio Calabria

Il momento si inserisce tra le iniziative di lancio di "Bergarè" - evento di promozione e valorizzazione del Bergamotto di Reggio Calabria

Intervengono:

Ninni Tramontana - Presidente della Camera di Commercio di RC

Eleonora Spinosi - Project manager Camera di Commercio Italo-Tedesca

Mirjam Müller - Responsabile coordinamento delle fiere Gelatissimo e Südback, presso la fiera di Stoccarda.

Pasquale Amato - Presidente Comitato Bergamotto di RC

Gioacchino Bonsignore - Giornalista Tg5 Gusto

Filippo Arillotta - Ricercatore e storico

Ezio Pizzi - Presidente Consorzio del Bergamotto di Reggio Calabria

In contemporanea, realizzazione delle sculture artistiche in ghiaccio sul tema della Magna Grecia a cura di Andrea Restuccia, Campione del Mondo di Pasticceria

LUNEDÌ 16 SETTEMBRE

Apertura Villaggio ore 18,00

ORE 16,30

Incontro e showcooking con degustazione a cura di "Molino della Giovanna", "Il Panettone ed il gelato" con i Maestri

Salvatore Tortora - Vincitore della Coppa del Mondo del Panettone

Stefano Ferrara - Ideatore di Formaessenza e Gelato Lab

Ingresso riservato ai professionisti

ORE 20,00 - Area Talk

Dibattito: Il gelato artigianale, nuovi ingredienti e tendenze del mercato Focus sulla produzione del gelato alla luce degli attuali scenari gastronomici

Intervengono:

Sergio Colalucci - Presidente Gelato World Cup

Sergio Dondoli - Gelato World Cup

Barbara Guerra - Co-curatrice 50Top Italy

Salvatore Tortora - Vincitore della Coppa del Mondo del Panettone

Stefano Ferrara - Ideatore di Formaessenza e Gelato Lab

ORE 21,30 - Area Talk

Dibattito: Cucina & Gelato, binomio che funziona

Focus sull'uso degli ingredienti della cucina, sottoforma di gelato

Intervengono:

Rocco Pozzullo - Presidente della Federazione italiana cuochi.

Carmelo Fabbricatore - Fic Calabria

Sergio Colalucci - Presidente Gelato World Cup

Gabriele Ancora - Vicedirettore di Italia a Tavola

Demo di Alessandro Circiello - Chef Rai 1

Nino Rossi - Chef Qafiz

In contemporanea, realizzazione delle sculture artistiche in ghiaccio sul tema della Magna Grecia a cura di Angelo Di Masso, vincitore categoria Ghiaccio Scolpito ai Campionati del Mondo

MARTEDÌ 17 SETTEMBRE

Apertura Villaggio ore 18,00

ORE 18,00 - Area Talk

Dibattito: Artigianalità, valori del passato e ponte verso il futuro

Focus sul valore della produzione artigianale come consapevolezza di qualità e crescita.

Intervengono:

Francesco Boccia - Campione del mondo di pasticceria.

Santi Palazzolo - Vice presidente Ampi

Peppe Leotta - Responsabile Conpait Sicilia

Alessandro Circiello - Chef Rai 1

Ezio De Domenico - Responsabile Ansa Calabria

Alessandro Russo - Direttore responsabile LaC News24 e LaC Network

Domenico Maduli - Presidente del gruppo Pubblitemme-Diimmecom-LaC Network

In contemporanea, realizzazione delle sculture artistiche in ghiaccio sul tema della Magna Grecia a cura di Andrea Restuccia, Campione del Mondo di Pasticceria.

ORE 21,30 - Villaggio Scirubetta

Gran finale con premiazioni, interventi della giuria e saluti finali.

I talk sono progettati e moderati dai giornalisti Francesco Mannarino e Giovanna Pizzi. Conduttore ufficiale Marco Mauro.