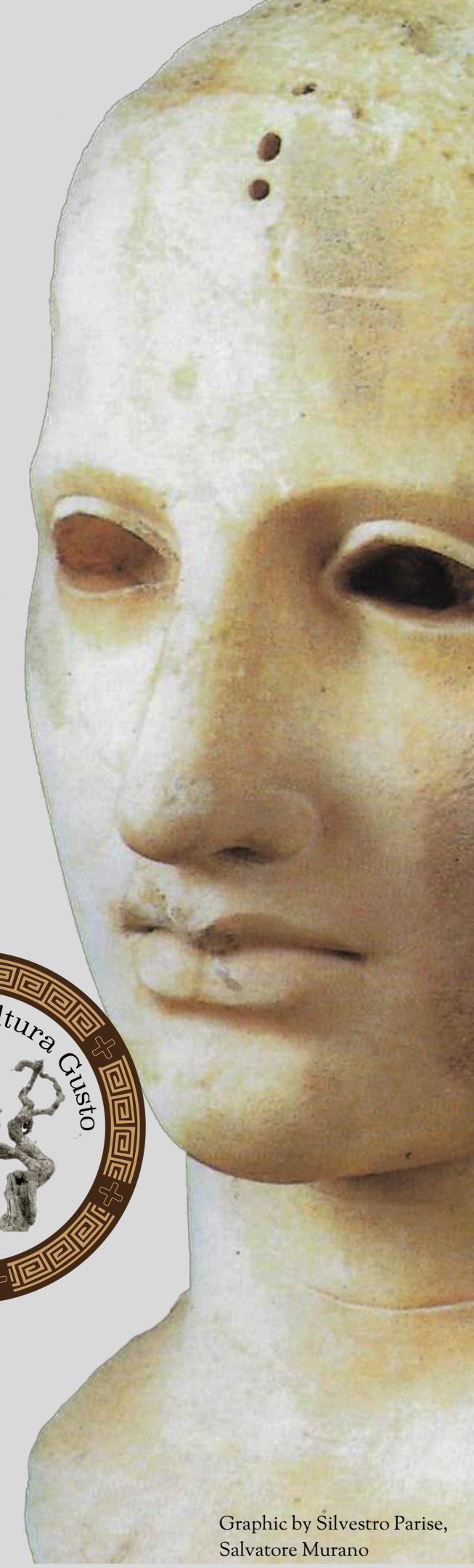




**“La cultura millenaria dell’olio  
Extravergine d’Oliva  
in Calabria: storia, paesaggio, salute e  
gusto in cucina e a tavola”**

**III° FORUM  
21 DICEMBRE 2025  
LA CALABRIA  
ATTRaverso i Racconti**



KALABRIA ITALIAE MUNDI



ACADEMIA DEI GERGOFILI  
SEZIONE UNIONE EUROPEA



**MAX TRATTORIA ENOTECA  
CIRÒ MARINA**



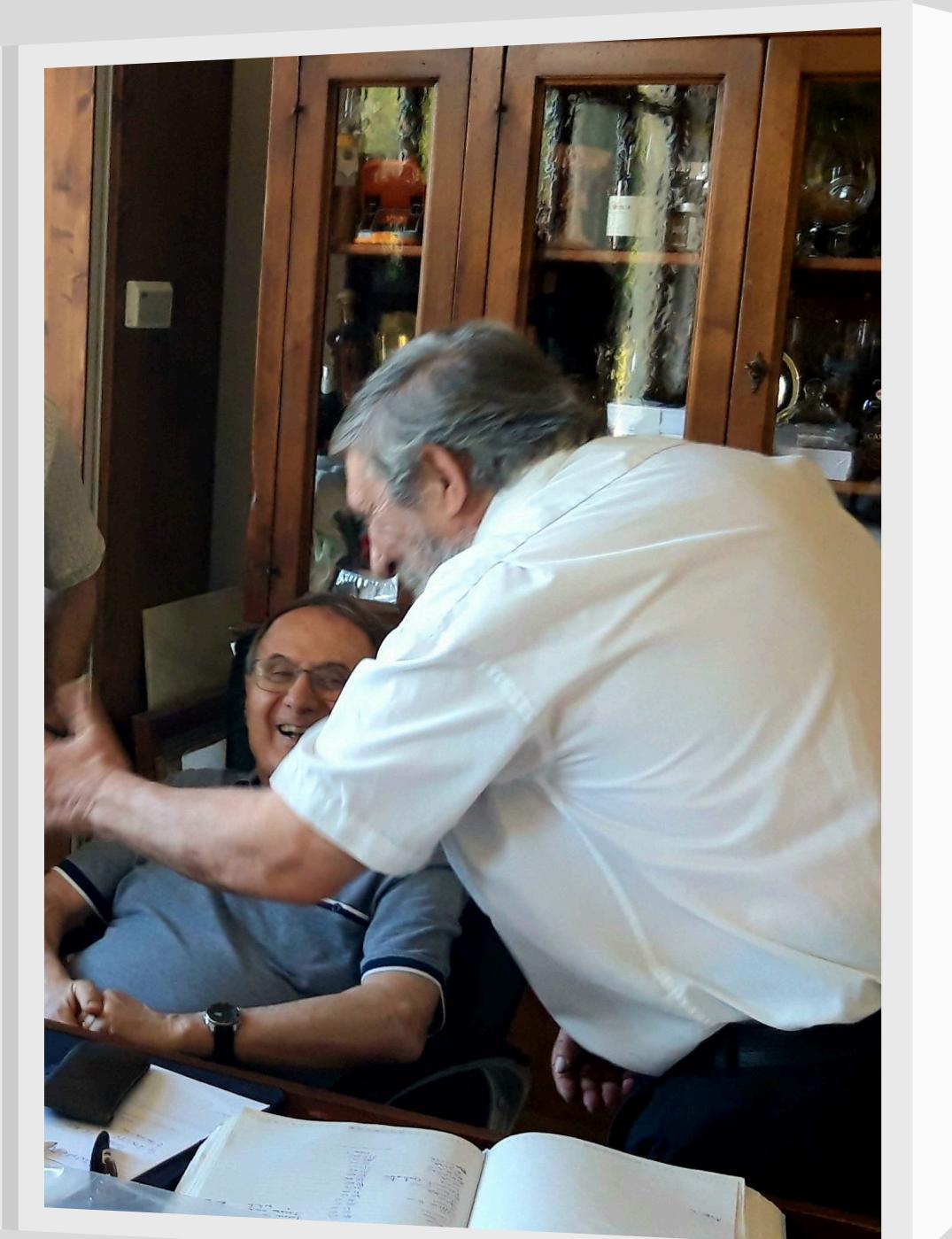
# IN RICORDO DEI FONDATORI DEL CAMINETTO ARCHEOLOGICO



**Maestro Elio Malena**  
pittore, scultore, archeologo, urbanista,  
botanico, scrittore

**Professore Roberto Spadea**  
archeologo e già funzionario della  
Soprintendenza archeologica della Calabria

“A due grandi custodi del passato, che con la loro passione per l’archeologia e la storia hanno illuminato il presente: il loro lascito continua a parlare attraverso ogni scoperta, ogni insegnamento, ogni traccia di sapere che hanno donato al mondo.”



# INTRODUZIONE



La terza edizione di “La Calabria attraverso i Racconti” è un evento molto atteso, dopo il successo del secondo anno l’Evento Forum è stato sold-out. L’evento ha guadagnato visibilità in televisione e su i media regionali ed internazionali. Un emozionante “NOSTOS” per evocare un viaggio di ritorno alla scoperta di un territorio, crocevia di incontri tra persone e civiltà diverse che, solcando il Mediterraneo nei diversi momenti della storia non vennero solo per confrontarsi ma per creare relazioni. Le relazioni attivate sono l’esito di conoscenze peculiari e di confronti, alcune volte, sofferti. La storia della Calabria in questa dimensione diacronica può far riemergere, attraverso la figura del mitico Italo, re degli Enotri, la civiltà indigena del periodo protostorico e farci comprendere come essa si sia sviluppata quando ancora non era in uso la scrittura narrativa.

La cultura e le tradizioni di Enotri, Arcadi, Achei, avventurandosi tra mito, realtà storica e dati materiali, saranno rievocate dall’immaginazione di un gruppo di cuochi conoscitori del proprio territorio e intrecciate con l’analisi approfondita da un’archeologa, da giornalisti e relatori di fama internazionale.

L’idea serve a valorizzare le attuali produzioni locali, la cucina tipica Calabrese, le tradizioni (beni immateriali), i paesi, i siti archeologici, i musei (beni materiali) e le minoranze linguistiche delle cinque province Calabresi.

# ASPETTATIVE:

Valorizzazione della Calabria attraverso l'esperienza dei Calabresi nel mondo;  
individuazione dei caratteri identitari della Regione attraverso la conoscenza e l'osservazione del territorio, la storia, la cultura e L'enogastronomia. Presentazione e degustazione di ricette antiche delle varie aree della Regione preparate dalle mani sapienti degli chef Pittagorici con l'utilizzo di materie prime rigorosamente del proprio territorio

Creare opportunità di promozione del format Forum "la Calabria attraverso i racconti" nel mondo.



# OBIETTIVO:

Valorizzare e destagionalizzare il turismo di rientro, rivolto ai nostri corregionali, e connazionali residenti all'estero, agli oltre 7 milioni di Calabresi di 2<sup>a</sup>, 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup> generazione che vivono sparsi nei continenti dei quali molti non hanno mai fatto ritorno nella loro terra d'origine.

L'idea che muove il progetto è quella di rilanciare e di promuovere la Calabria attraendo turismo e investimenti, favorendo l'export, gli incontri commerciali e creando collaborazioni stabili con le comunità Calabresi nel mondo. Milioni di persone sparse nel mondo hanno origini italiane totali o parziali, molte delle quali sono calabresi.

Scegliendo relatori che attualmente vivono e lavorano all'estero e rappresentano la nostra regione nel mondo, "La Calabria Attraverso I Racconti" mira a diffondere informazioni culturali, enogastronomiche, storiche e archeologiche per rinsaldare e costruire ulteriori legami economici e culturali con la Regione e le Città d'origine.

L'agroalimentare calabrese si fa strada sempre più nei mercati esteri: l'export del settore rappresenta il 60% delle esportazioni regionali. Questo programma sottolinea la qualità dei prodotti, identificando nuove aree di opportunità e suscitando un maggiore interesse per i genuini prodotti regionali.

La figura del cuoco Pittagorico riveste un ruolo fondamentale, a lui è affidato il compito di raccontare e tramandare, attraverso le ricette, la tradizione, la cultura, le peculiarità del territorio e dei suoi prodotti, il gusto della Calabria.



# PROGRAMMA:

01

Introduzione della giornata e presentazione degli ospiti e degli sponsor.

02

Inizio da parte del I° tavolo dei relatori e avvio evento e interventi ospiti presenti.  
Dalle 10:00 alle 14:00

03

Aperi-pranzo a cura degli Chef dell'ASSOCIAZIONE CUOCHI "I PITTAGORICI" APS.

04

Pausa  
post Aperi-pranzo fino alle 16:00

05

Saluti Istituzionali e avvio del II° tavolo e interventi ospiti presenti.

06

Conclusione e cena conviviale curata dagli Chef dell'ASSOCIAZIONE CUOCHI "I PITTAGORICI" APS.



# PROGRAMMA DEL MATTINO

La giornata si articolerà in due fasi, e sarà condotta dal giornalista enogastronomico Gianfranco Manfredi.

In collaborazione con l'Accademia dei Georgofili di Firenze e del Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) è previsto, per questa edizione del 2025, uno spazio dedicato alla presentazione delle attività di comunicazione finalizzate ad aumentare la consapevolezza sull'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva e nello specifico sulla Carta degli oli extravergini DOP e IGP calabresi che verranno illustrate e descritte dagli esperti:

- "Oleario. Dove l'Italia lascia il segno":

un progetto divulgativo sul mondo dell'olio. E. Reda, M. Verrascina (CREA-Centro Politiche e Bioeconomia).

- L'etichetta alimentare:

strumento utile per una cucina d'autore. G. Lo Feudo (Biologa)

- La Carta degli Oli:

lo strumento per esaltare sapori e creatività in cucina. E. Santilli (CREA Centro Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura)

- "Viaggio sensoriale tra cibo e olio extravergine d'oliva":

Massimiliano Pellegrino (CREA Centro Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura) Capo Panel

# RELATORI



STEFANIA  
MANCUSO

Professore a contratto di "La contemporaneità dell'antico Iulm di Milano e Presidente dell'Accademia di Belle Arti di Catanzaro



EMILIA  
REDA

CREA-  
Centro Politiche e  
Bioeconomia



GABRIELLA  
LO FEUDO

Biologa  
esperta di etichetta  
alimentare



Archeo-Chef Presidente  
Associazione Regionale  
Cuochi  
I PITTGORICI APS

CREA  
Centro Olivicoltura,  
Frutticoltura e  
Agrumicoltura  
Capo Panel

MASSIMILIANO  
PELLEGRINO



ELENA  
SANTILLI

CREA  
Centro Olivicoltura,  
Frutticoltura e  
Agrumicoltura



MILENA  
VERRASCINA

CREA-  
Centro Politiche e  
Bioeconomia



SALVATORE  
MURANO

# INTERVENTI DA REMOTO

LILIA  
INFELISE

Fondatrice e presidente  
di ARTES  
Autrice e economista  
industriale



GIOVANNA  
GIORDANO

Direttrice Casa d'Italia  
Casa D'Italia-CCPI  
Montréal, Québec,  
Canada

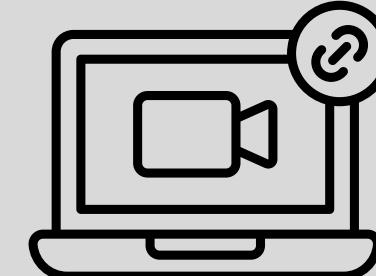
Dr. phil. Mara Onasch,  
responsabile del Centro  
Studi sull'Italia  
dell'Università di Treviri

MARA  
ONASCH



Link

[https://uni-trier.zoom.us/j/81263767505?  
pwd=VllvRkV0cE1sN0ZXKy9UaVJ4cGIHUT09](https://uni-trier.zoom.us/j/81263767505?pwd=VllvRkV0cE1sN0ZXKy9UaVJ4cGIHUT09)  
Meeting-ID: 812 6376 7505 - Kenncode:  
80190511a



# PROGRAMMA POMERIDIANO

Nel pomeriggio dopo aver trascorso momenti di goduria e relax gustando i piatti ricercati creati dagli Chef dell`associazione regionale Cuochi “I Pittagorici” aps, rievocando momenti del banchetto Enotrio e del Simposio Greco.

Successivamente inizierà il secondo Tavolo di Relatori avvicinandoci alla serata con tanti ospiti illustri e personalità locali ed estere.

Amy Riolo Chef Pluripremiata, Autrice di 22 libri, personaggio televisivo e giornalista Ambasciatrice della dieta Mediterranea relazionerà : “olio extravergine di oliva: il ruolo dell`oro verde come ingrediente culinario e medicinale tradizionale in Calabria e nella dieta Mediterranea”.

Il Professore Daniele Castrizio relazionerà sul valore simbolico dell`olio nell`antichità classica e le anfore panatanaiche.

Natale Carvello Presidente del Gal Kroton ci farà fare un viaggio tra le cultivar del basso Jonio Crotonese e le esperienze di promozione della Pennulara.

L`Avvocatessa Emilia Noce Vice Presidente della Camera di Commercio di Catanzaro-Crotone-Vibo Valentia, relazionerà sul supporto della Camera di Commercio nel settore Oleario.

Interverrà Lilia Infelise Fondatrice e presidente di ARTES, autrice e economista industriale relazionando su I Numeri dell`Import e Export dell`olio Italiano in Europa: Un`analisi dei Dati e dei Punti Forti. ( Da remoto)

Thomas Vatrano, accademico nazionale dell`ulivo e dell`olio di Spoleto relazionerà la Biodiversità olivicola Calabrese!

La serata si concluderà con la Cena Conviviale e una serie di interventi degli ospiti presenti.



# RELATORI

THOMAS  
VATRANO



Accademico nazionale  
dell'ulivo e dell'olio di  
Spoleto

DANIELE  
CASTRIZIO



Professore Associato di  
Numismatica Medievale  
presso l'Università di  
Messina  
Esperto dei Bronzi di Riace  
Direttore Museo di Bova

EMILIA  
NOCE



Vice Presidente Camera di  
Commercio Catanzaro-  
Crotone-Vibo Valentia



Presidente Associazione  
Kalabria Italiae Mundi (KIM)  
Giornalista Internazionale presso la  
European News Agency (ENA) e  
Deutsch Press Verband (DPV)

SILVESTRO  
PARISE



Presidente  
GAL KROTON

NATALE  
CARVELLO



CHEF-AUTRICE  
Washington,DC  
Pluripremiata Autrice di 22 libri  
chef, personaggio televisivo e giornalista  
Ambasciatrice della dieta Mediterranea

AMY  
RIOLO

# GLI CHEF DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI PITTAGORICI

## CURATORI ED ESECUTORI DEL FOOD EVENT



DANIELE  
CAMPANA

Pizzaiolo Identitario  
Patron Pizzeria  
"Campana 12"  
CORIGLIANO CALABRO-  
CS



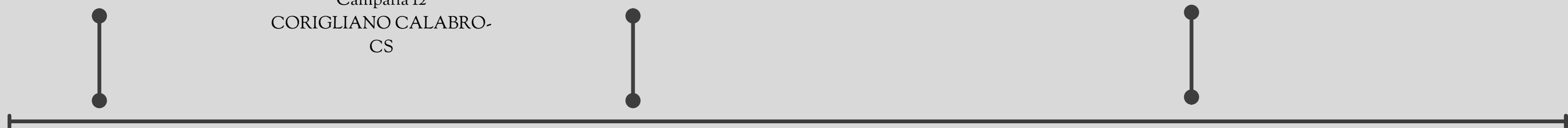
GIAMPIERO  
MONTEROSSO

Experiential Chef  
CROTONE-KR-



MICHELE  
ALESSIO

Chef Pittagorico



Chef Salvatore Murano  
Patron Ristorante  
"Trattoria Enoteca Max"  
CIRÒ MARINA-KR-

SALVATORE  
MURANO



ENZO  
CANNATÀ



Vincenzo Murano  
Patron Ristorante  
"Trattoria Enoteca Max"  
CIRÒ MARINA-KR

VINCENZO  
MURANO



# GLI CHEF DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI PITTAGORICI

## CURATORI ED ESECUTORI DEL FOOD EVENT



Chef Ercole Villirillo  
Patron Ristorante  
“Da Ercole”  
CROTONE-KR-

ERCOLE  
VILLIRILLO



Chef Luigi Quintieri  
Maestro di Cucina  
Scuola I.P.S.S.A.R.  
SOVERATO-CZ-

LUGI  
QUINTIERI



AMY  
RIOLO

Chef-Autrice  
Washington,DC  
Ambasciatrice della  
Cucina Mediterranea



Chef Pierluigi Vacca  
Patron Ristorante  
“L’ Antico Borgo”  
MORANO  
CALABRO-CS

PIERLUIGI  
VACCA



# GLI CHEF DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI PITTAGORICI

## CURATORI ED ESECUTORI DEL FOOD EVENT

ANTONELLA  
TORCASIO

Chef Antonella Torcasio  
Associazione Italiana  
Celiachia



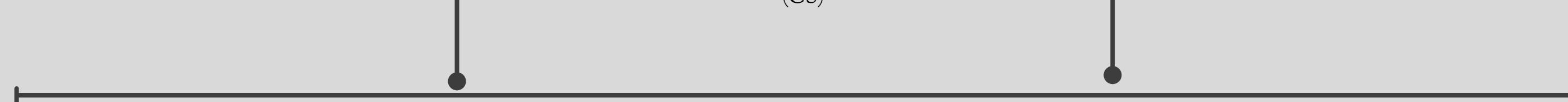
ENZO  
BARBIERI

L'agrichef Enzo Barbieri  
Patron Ristorante  
"Hotel Ristorante Barbieri"  
ALTOMONTE  
(CS)



ROCCO  
IANNÌ

Chef Rocco Iannì  
Patron Ristorante  
"Le Saie"  
BAGNARA CALABRA -RC-



Chef Antonio Franzè  
resort "Luna Convento"  
COPANELLO



ANTONIO  
FRANZÈ



PAOLO  
CARIDI



# LE LORO CREAZIONI

Saranno scelte per gli ospiti e i fruitori di questa giornata di racconti le migliori materie prime delle cinque provincie Calabresi, giacimenti gastronomici in parte ancora inesplorati e pronti per essere accuratamente preparati e degustati.

L'attenzione in cucina verterà sulle rivisitazioni di pietanze antiche ed autentiche.

Nella certezza che ancora oggi le tavole dei calabresi rispecchiano, sapori, colori e tradizioni antiche e che anche il rinnovamento e la creatività possono non tradire il passato.

La cucina della tradizione e quella aperta al nuovo possono insieme costruire una nuova narrazione della Calabria ispirandosi al modello ideale della Città del Sole di Tommaso Campanella.

**OLIO, VINO, PANE, PASTA** e tantissime verdure e ortaggi presentati crudi e cotti.

Minestre e companatici di straordinaria fattura. Insaccati e preparazioni di maiale, soppressata, Salsiccia e ‘Nduja, la meravigliosa Sardella di Cirò e le sue preparazioni.

Il vino dei produttori del Cirotano del consorzio della DOC o delle terre di Cosenza o delle aree del reggino. Gli Oli extravergine del Bruzio, dell’Area di Lamezia e dell’Alto Marchesato di Crotone.



# ... SINFONIE DI SAPORI!

Il Miele e le api, il vitello podolico ed il Maialino nero Calabrese a stabulazione brada, il capretto, il Grano antico e le sue varietà, pasta e pane rigorosamente preparato con lievito madre, Mustaccioli, Pitta `Migliata e Buccunotto, vino eolio EVO calabrese.

Il pesce, le conserve che sono il segno tangibile dell'ibridazione degli antichi popoli del mare, Micenei, Peslagi, Sardai, Enotri, Arcadi, Egreci; Baccalà, Stoccafisso, Tonno (in tutte le sue parti), ma soprattutto Alici, Sardella e Sarde Salate e colatura.

Erbe spontanee ed alimurgiche ed il loro utilizzo nella ritualità della cucina rionale, tartufi e funghi Calabresi, formaggi e latticini delle micro aree Silane con pascoli polifiti. Tutto questo verrà raccontato da ogni singolo cuoco, messaggero del proprio territorio, che lo descriverà e documenterà contestualizzandolo nelle proprie esperienze lavorative.

Gli Chef in brevi conversazioni-interviste racconteranno la Calabria attraverso i secoli, seguendo un itinerario ben preciso fino ad oggi.



# MENÙ APERI-PRANZO



## Antipasti:

- Salumi e Formaggi di Selezione Max  
freschi e stagionati;
- Capicollo cotto a bassa temperatura, con sardella  
pomodoro e cipolla;
- Verdure dell' orto, spadellate e grigliate;
- Tamarrata, insalata tipica di Altomonte;
- Uova in Purgatorio;

## Primo:

- Casarecce al ragù di vitello nostrano e erbe  
aromatiche e Caciocavallo.

## Frutta di stagione

- Vino Tenuta Iuzzolini
- Caffè Guglielmo
- Amari Calabresi



# .....MENÙ CENA CONVIVIALE

SAPORI PERDUTI DELLA MAGNA GRECIA

VINCENZO MURANO  
MAX TRATTORIA ENOTECA  
-CIRÒ MARINA-  
&

DANIELE CAMPANA  
PATRON PIZZERIA  
"CAMPANA 12"  
CORIGLIANO CALABRO-CS

-PANE, FOCACCIA E  
PIZZA ABBINAMENTI OLI

CHEF ANTONELLA TORCASIO  
ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA  
-MINI PANINI FARCI



# ... MENU' CENA CONVIVIALE

SAPORI PERDUTI DELLA MAGNA GRECIA

CHEF LUIGI QUINTIERI  
MAESTRO DI CUCINA  
SCUOLA I.P.S.S.A.R.  
SOVERATO - CZ-

&

CHEF ROCCO IANNÌ  
PATRON RISTORANTE  
“ LE SAIE ”  
BAGNARA CALABRA - RC -

SFORMATINO DI BACCALÀ; CASTAGNE E PATATE VIOLA  
CON CICORIE NOSTRANE E TERRA DI OLIVE;  
OLIO MONOCULTIVAR DI BIANCOLILLA



# ...MENÙ CENA CONVIVIALE

SAPORI PERDUTI DELLA MAGNA GRECIA

CHEF ANTONIO FRANZÈ  
RESORT "LUNA CONVENTO"

-COPANELLO-

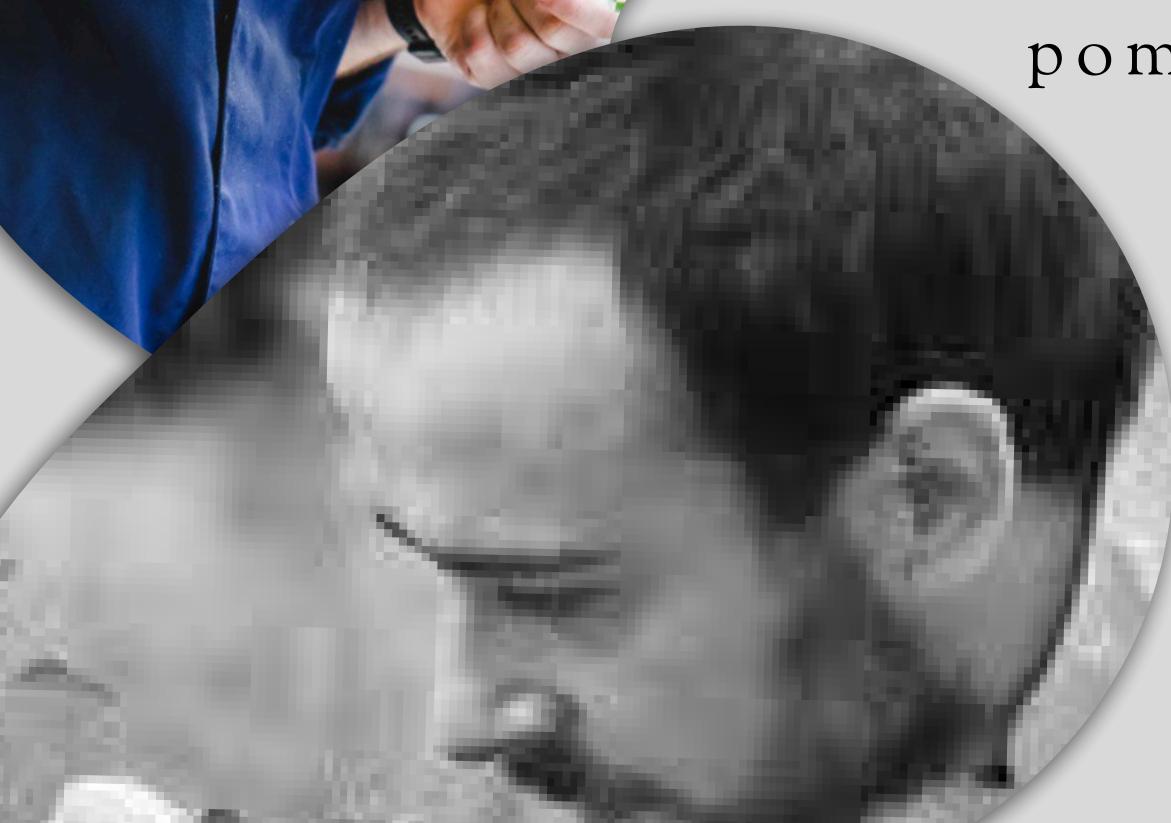
&

MICHELE ALESSIO  
CHEF PITTAGORICO  
-SAN GIOVANNI IN FIORE-

-Tonno cubettato, cipolla rossa di tropea,  
pomodorini e basilico e torrone di Bagnara

L'AGRICHEF ENZO BARBIERI  
PATRON RISTORANTE  
"HOTEL BARBIERI"  
ALTOMONTE  
(CS)

-Fantasie di verdure fritte e peperoni cruschi



# ... MENU' CENA CONVIVIALE



PRIMO A 6 MANI

CHEF ENZO CANNATÀ  
EXECUTIV CHEF  
-CITTANOVA-RC-

CHEF ERCOLE VILLIRILLO  
PATRON RISTORANTE  
“DA ERCOLE”  
CROTONE-KR-

&

EMANUELA CRESCENZI  
CHEF IN TACCO 12  
-FROSINONE-

primo autentico di Nonna Titina, i sapori perduti

Cavatello porcini e ceci in abbinamento  
olio monocultivar



# ... MENU' CENA CONVIVIALE



CHEF PIERLUIGI E ISABELLA VACCA  
ANTICO BORGO  
MORANO CALABRO-CS-  
&  
CHEF SALVATORE MURANO  
PATRON RISTORANTE  
"TRATTORIA ENOTECA MAX"  
CIRÒ MARINA-KR-

Spezzatino di Podolica alle erbe fine,  
patate e carote antiche



AMY RIOLO  
CHEF- AUTRICE, AMBASCIATRICE DELLA CUCINA MEDITERRANEA  
WASHINGTON,DC

-DOLCI DELLA TRADIZIONE

PAOLO CARIDI - CHEF PASTICCERE  
MEMBRO FONDATORE DI APAR

&

GIAMPIERO MONTEROSSO  
EXPERIENTIAL CHEF  
CROTONE-KR-

Olivarella:  
*bauletto con limone di rocca imperiale ,  
olio extravergine di oliva ,  
fico dottato di cosenza dop ,  
cremina fondente al vino di Ciro'  
e glassa al cioccolato bianco e oleoeuropeina*





nel grande scrigno digitale della rete. Chi l'avrebbe mai immaginato appena qualche anno fa, e chi avrebbe mai immaginato che a 75 anni non ancora compiuti un grande invito speciale come lo è stato per mezzo secolo Pantaleone Sergi per il giornale di Eugenio Scalfari si sarebbe poi trasformato in una storia del nostro tempo? Lui si schermisce: «Ma sono in pensione e ho più tempo di prima per studiare la mia terra e le e gli uomini che ne sono stati protagonisti». Ecco la vera magia del silenzio che nelle redazioni dove si lavora è solo un lontano miraggio. Un esempio pratico di quello che è il Dizionario di Sergi? Ecco, questa

Reda: Concetta Mazzullo (Rocco Liberti); Franco Mosino (Francesca Raimondi); Gaetano Regaci (Carmela Galasso, Bruno Zappone); Angelo Vacaro (Franco Liguri); Moisè Asta (Leonilde Reda); Antonino Basile (Franco Liguri); Giuseppe Casciaro (Franco Emilio Carillo); Lettieri Di Franza (Francesca Raimondi); Lucantonio Giuliani (Leonardo Falbo); Ercole Lupinacci (Gianfranco Castiglioni); Francesco Quattrone (Fabio Arichtetta); Domenico Romano Carratelli (Pino Nano); Tiberio Smurra (Giuseppe Ferraro); Vincenzo Spinelli (Pantaleone Sergi); Domenico Bianchi (Francesco Pranteri); Francesco Saponari (Concetta Mazzullo); Vincenzo Sprovieri (Fabio Arichtetta). C'è davvero di tutto e di più in questa Grande Encyclopédie della Calabria, che vi invitiamo a visitare, e se vi viene voglia e l'idea di suggerire la biografia e la storia di qualche personaggio locale che finora manca alla collezione Sergi, e allora chiamate lui direttamente perché oltre ad avere un carattere sconsiglioso e a volte anche apparentemente burbero ha anche una date che pochissimi anni, che è la data dell'ascolto. Sergi ascolta tutto e ascolta tutti, poi naturalmente decide lui, ma come tutti i direttori che si rispettino.

17

**LA CALABRIA ATTRAVERSO I RACCONTI® MAX EVENTO FORUM**

**21 AGOSTO 2023**

**FORUM DAY**

10:30 AM - 20:00 PM

MODERATORE: GIANFRANCO MANFREDI

CIRÒ MARINA -TRATTORIA ENOTECA MAX-

UN'EMERGENZA "NUOVE RADICI", UNA SCOPERTA DI NUOVI TERRITORI, CROCEVIA DI POPOLI E CULTURE CHE HA RIUSCIATO IL MEDICO CONQUISTA DEL TUTTO. LA CULTURA E LE TRADIZIONI CALABRESE, ENTRI, ACHÉ E POMEROLI, BIZANTINI, MARA, NORMANNI, TRA MITO, REALITÀ STORICA E DATI MATERIALI, SARANNO RIVIVECTI DA ARCHEOLOGI, ANTHROPOLOGI, STORICI, STUDIOSI DI LINGUISTICA, MA ANCHE DA UNA QUALIFICATA "SQUADRA" DI CHEFS, ESPONENTI DELL'ASSOCIAZIONE "COUCHI PITTORICI" E DELLA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURALE, CHE IN CALABRIA TEATRI DI MONTE, GUARIGLIOSI E PURURU, FACCIA RACCONTO, ANGOLO CON ANGOLO, CON IL DUE MONDI, DONNA CALABRESE, AUTRICE E CONDUTTRICE TELEVISIVA A WASHINGTON D.C., CHE VERGA IMPENNATI, TRA GLI ALTRI, IL BRESCIANO PASQUALE CASILE, IL PROFESSOR FRANCESCO SORRENTINO, CHE PARLA DI BABY SU "TUTTI SONO RADICI", IL PROFESSOR DANIELE CASTRIZIO, CHE PARLA DI "CULTURA E IDENTITÀ CALABRESE", E CHE PROTAGONISTI DEI HAUTES ÉTUDES ENNE-POLL, IL PROFESSOR DANIELE CASTRIZIO (UNIVERSITÀ DI MESSINA), L'ARCHEOLOGO ROBERTO SPADA E BATTISTA LISERRE (DOCENTE ALL'UNIVERSITÀ DI PICARDIE-DIPARTIMENTO ITALIANO E CONSULETTO DELLA REGIONE CALABRIA IN FRANCIA).

X CONFERENZA STAMPA MAX FORUM DAY 2023

CON IL CONTRIBUTO DI ANY RICCI, CHESE DU DUE MONDI, DONNA CALABRESE, AUTRICE E CONDUTTRICE TELEVISIVA A WASHINGTON D.C., CHE VERGA IMPENNATI, TRA GLI ALTRI, IL BRESCIANO PASQUALE CASILE, IL PROFESSOR FRANCESCO SORRENTINO, CHE PARLA DI BABY SU "TUTTI SONO RADICI", IL PROFESSOR DANIELE CASTRIZIO, CHE PARLA DI "CULTURA E IDENTITÀ CALABRESE", E CHE PROTAGONISTI DEI HAUTES ÉTUDES ENNE-POLL, IL PROFESSOR DANIELE CASTRIZIO (UNIVERSITÀ DI MESSINA), L'ARCHEOLOGO ROBERTO SPADA E BATTISTA LISERRE (DOCENTE ALL'UNIVERSITÀ DI PICARDIE-DIPARTIMENTO ITALIANO E CONSULETTO DELLA REGIONE CALABRIA IN FRANCIA).

PER RISERVARE IL PIAZZA CREA CONFERENZA STAMPA DIRETTAMENTE AL MAX

PROV. CROTONE REGGIO CALABRIA CIRÒ MARINA CIRO MELISSA

ITALIAN LANGUAGE FOUNDATION URGUR

CONTATTI: ADDETTA STAMPA SILVESTRO PARISE parise@silvestroparise@gmail.com CHEF SALVATORE HURANO info@trottoristorante.it

REGGIO CALABRIA CALABRIA RESTAURANTE VAILO VINO NEKO

"RITORNO ALLE RADICI"

18 AGI 2023 NUMERO 1 - www.18000.it

= **ilLametino.it**

## Il 21 agosto a Cirò Marina l'evento dedicato al Turismo delle Radici su 30 secoli di storia calabrese

Pubblicato: 10 Agosto 2023



Cirò Marina (Crotone) - Mancano appena dieci giorni per l'evento "Forum Day" che, a **Cirò Marina lunedì 21 agosto**, ospiterà per l'intera giornata un importante convegno internazionale e multidisciplinare dedicato



16/08/2023, 13:52



## FORUM DAY: TRA VIAGGI, RACCONTI E TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE

190 visualizzazioni 4 mesi fa ... altro



EsperiaTV Canale15 2230

Iscriviti

= **IlDispaccio**

Home > Agorà > Agorà Crotone > Il prossimo 21 agosto si terrà a Cirò Marina il primo "Forum..."

Agorà Agorà Crotone

Il prossimo 21 agosto si terrà a Cirò Marina il primo "Forum Day" internazionale dedicato ai trenta secoli di storia e identità della Calabria



# Amy Riolo to Participate in International Conference on the Cuisine and Culture of Calabria, Italy

Held in Cirò Marina, Calabria, the unprecedented forum will host a multidisciplinary discussion on root tourism, food, and wine. Calabrian-American Author/Chef Amy Riolo will be among the noted group of international speakers.



*Forum Day Speakers*

WASHINGTON - Aug. 18, 2023 - [PRLog](#) -- [Trattoria Enoteca MAX](#) will host "La Calabria Attraverso i Racconti Forum Day," an exciting return journey to discover territories at the crossroads of peoples, cultures, and traditions that have called the



U Riggitanu



## La Calabria attraverso i Racconti

17.08.2023

21 Agosto 2023 dalle 10:30 alle 20:00 a Cirò Marina - Trattoria Enoteca Max



Il 21 agosto a Cirò Marina l'evento dedicato al

Home > Agorà > Agorà Crotone > Il prossimo 21 agosto si terrà a Cirò Marina il primo "Forum..."

Agorà Agorà Crotone

Il prossimo 21 agosto si terrà a Cirò Marina il primo "Forum Day" internazionale dedicato ai trenta secoli di storia e identità della Calabria



Home > Arte e Cultura

Arte e Cultura Crotone Ultime Notizie

Cibo, cultura e storia: Cirò Marina ospita l'inaugurale forum day sulla Calabria

Di Redazione - 16 Agosto 2023



La location dell'evento

## "Forum Day" internazionale dedicato alla Calabria

**CIRÒ MARINA** - C'è attesa per il prossimo 4 agosto quando si terrà a Cirò Marina il secondo "Forum Day" internazionale dedicato ai trenta secoli di storia e identità della Calabria.

«Studiosi ed esperti internazionali - si legge nella nota di presentazione dei promotori - parleranno della storia delle Calabria grazie al connubio di cibo e cultura».

Il "Forum Day", domenica 4 agosto alle 10.30 a Cirò Marina, si svolgerà presso la Trattoria-Enoteca Max dei fratelli Salvatore e Vincenzo Murano, ed ospiterà per l'intera giornata un importante convegno internazionale e multidisciplinare dedicato al turismo delle radici e alla storia Calabrese tra Cucina, Storia, Archeologia, Antropologia, Arte e Filosofia».

Ospiti illustri accolti dai fratelli Murano

Ci saranno due dibattiti culturali alla presenza di Lilia Infelise, fondatrice e presidente di Artes autrice e economista industriale, il professor Giuseppe Sommario ricercatore (studioso del "Turismo delle Radici"), l'Antropologa Alfonsina Bellio (École Pratique des Hautes Études-Ephe-Psl), il grecista Pasquale Casile, l'archeologa e neo presidente dell'Accademia di Belle Arti di Catanzaro Stefania Mancuso, Battista Liserre (docente all'università di Picardie e consultore della Regione Calabria in Francia), la pluripremiata autrice di 18 libri, personaggio televisivo, giornalista e ambasciatrice della dieta Mediterranea Chef

fredi, esperto di enogastronomia, con il contributo di Amy Riolo, ("Chef dei due mondi") oriunda calabrese, autrice e conduttrice televisiva a Washington D.C. e di Silvestro Parisse, Consultore della Regione Calabria in Germania e Presidente dell'Associazione Kalabria Italiae Mundi e.V..

Interverranno durante la giornata istituzionali, gli illustri ospiti, naturalmente eccellenze Calabresi nel mondo.

Agli illustri relatori e ospiti, verranno consegnati dei premi realizzati dallo Studio Alaios (laboratorio di ceramiche artistiche) di Cirò Marina, gentilmente offerti dalla proprietaria Caterina Chimenti.

e  
O  
i-  
i-  
ar  
p-  
a;  
a-  
o,  
i-  
co  
to  
lo  
le  
io  
a-  
io  
a-  
c-  
oi  
b-  
te  
ro  
r-  
z-

zione dei promotori - parleranno della storia delle Calabria grazie al connubio di cibo e cultura.

Il "Forum Day", domenica 4 agosto alle 10.30 a Cirò Marina, si svolgerà presso la Trattoria-Enoteca Max dei fratelli Salvatore e Vincenzo Murano, ed ospiterà per l'intera giornata un importante convegno internazionale e multidisciplinare dedicato al turismo delle radici e alla storia Calabrese tra Cucina, Storia, Archeologia, Antropologia, Arte e Filosofia».

Ospiti illustri accolti dai fratelli Murano

Ci saranno

due dibattiti culturali alla presenza di Lilia Infelise, fondatrice e presidente di Artes autrice e economista industriale, il professor Giuseppe Sommario ricercatore (studioso del "Turismo delle Radici"), l'Antropologa Alfonsina Bellio (École Pratique des Hautes Études-Ephe-Psl), il grecista Pasquale Casile, l'archeologa e neo presidente dell'Accademia di Belle Arti di Catanzaro Stefania Mancuso, Battista Liserre (docente all'università di Picardie e consultore della Regione Calabria in Francia), la pluripremiata autrice di 18 libri, personaggio televisivo, giornalista e ambasciatrice della dieta Mediterranea Chef

fredi, esperto di enogastronomia, con il contributo di Amy Riolo, ("Chef dei due mondi") oriunda calabrese, autrice e conduttrice televisiva a Washington D.C. e di Silvestro Parisse, Consultore della Regione Calabria in Germania e Presidente dell'Associazione Kalabria Italiae Mundi e.V..

Interverranno durante la giornata istituzionali, gli illustri ospiti, naturalmente eccellenze Calabresi nel mondo.

Agli illustri relatori e ospiti, verranno consegnati dei premi realizzati dallo Studio Alaios (laboratorio di ceramiche artistiche) di Cirò Marina, gentilmente offerti dalla proprietaria Caterina Chimenti.

# 2024

TG CAL 24  
Le notizie della Calabria.

Notizie ▾ Cronaca Attualità Politica Sport Rubriche ▾ Video INKIOSTRO



VIDEO 10  
CALABRIA





cui missione è proprio quella della divulgazione della cultura attraverso la cucina regionale finalizzata alla promozione del territorio nel suo insieme.

Tutti gli ospiti e i partecipanti, a fine Forum, hanno potuto



così degustare e apprezzare la loro Maestria, tanto in cucina che in pasticceria con il Maestro Paolo Caridi e la chef Amy Riolo, e godersi la prelibata cena, allietata anche dall'accompagnamento musicale del maestro Carmine Sangineto, sulla comoda terrazza della Trattoria Enoteca Max, a Cirò Marina.

Grazie altresì alle Associazioni vicine all'evento tra cui la Leonardo da Vinci di Le Castella, nonché:

- Centro Italiano Università di Treviri (Germania)
- Casa D'Italia Montreal (Canada)
- Museo Nazionale Archeologico (Reggio Calabria)
- N.I.A.F (Washington-DC)
- Comune di Cirò Marina
- Consiglio Regionale della Calabria
- Consulta dei Calabresi nel Mondo

Un successo di contenuti e pubblico folto e notevole, per il prossimo anno anticipano gli organizzatori, sono già in corso evoluzioni e grandi novità.



A cura di Silvestro Parise

## RITORNO ALLE RADICI

# CONCLUSOSI CON GRANDE SUCCESSO A CIRÒ MARINA IL II° FORUM INTERNAZIONALE "LA CALABRIA ATTRAVERSO I RACCONTI"



Tutto è stato svolto in modo eccellente a Cirò Marina, nella suggestiva Trattoria-Enoteca Max dei fratelli **Salvatore** e **Vincenzo Murano**, il II° **Forum Day** internazionale dedicato ai 30 secoli di storia e identità della Calabria.

La mattina il grecista prof. **Pasquale Casile con novità esclusive sulla storia della "Nacatula"**, l'archeologa e neo presidente dell'Accademia di Belle Arti di Catanzaro, dott.ssa **Stefania Mancuso**, la pluripremiata autrice di 18 libri, personaggio televisivo, giornalista e ambasciatrice della dieta Mediterranea, chef **Amy Riolo**, la prof.ssa **Giovanna Giordano**, direttrice Casa d'Italia Ccipi Montréal, Québec, Canada.

Il presidente del Simulacrum (Progetto Nazionale Chiese Italiane), 3 oscar della moda a Dubai, **Giuseppe Fata**, accolto dopo il passaggio del video da scroscianti applausi. La presenza dell'artista Mario Vetere con le sue opere "Positivo e Negativo" il futuro della pittura Crotonese nel mondo della pittura internazionale.

I Cuochi Pittagorici Aps, guidati da **Salvatore Murano**: **Gaetano Alia**, **Luigi Ammirati**, **Vincenzo Murano**, **Luigi Quintieri**, **Pierluigi Vacca**, **Giuseppe Pizzata**, **Ercole Villirillo**, **Amy Riolo**, **Antonio Franzè**, **Paolo Caridi**, **Rocco Ianni**, **Daniele Viola**.

Splendido pranzo, con la presentazione di alcuni patrocinatori, come l'Olearia San Giorgio dei F.lli Fazari, con la presentazione di Claudio Coletta.

Valorizzare le tradizioni, i piccoli borghi, il turismo del ritorno e non, i siti archeologici e i musei delle terre di Calabria e i suoi prodotti identitari, sono stati i temi per il proseguo serale, con il Consultore della Regione Calabria in Francia

**Battista Liserre** (docente all'università di Picardie e Consultore della Regione Calabria in Francia), la dott.ssa **Lilia Infelise**, Fondatrice e Presidente di Artes, autrice e economista industriale, il professor **Giuseppe Sommario** (grande presentazione), ricercatore (studioso del "Turismo delle Radici"), l'Antropologa prof.ssa **Alfonsina Bellio** (École Pratique des Hautes Études-Ephe-Psl).

A condurre, e moderare, l'evento anche nella serata è stato il giornalista **Gianfranco Manfredi**, esperto di enogastronomia. Di seguito **Silvestro Parise**, Consultore della Regione Calabria in Germania e Presidente dell'Associazione **Kalabria Italiae Mundi** ha raccontato del suo ruolo nella suddetta associazione e nell'organizzazione del Forum.

Sono intervenuti durante la giornata, il Campione del Mondo di Organetto, il Maestro **Carmine Sangineto**, un breve saluto da parte dell'Assessore alla Cultura Avv. **Mariagrazia Panebianco**, lo scrittore e Vice Presidente del Premio Letterario Caccuri, **Olimpio Talarico**, avv. **Lenin Montesanto**, giornalista, ing. **Nilo Domanico**, progettista nel mondo di avveniristiche opere architettoniche, il giornalista **Andrea Ruggeri**, presidente Gia (Giornalisti Italiani Associati).

Agli illustri relatori e ospiti, sono stati poi consegnati dei premi realizzati dallo Studio Alaios (laboratorio di ceramiche artistiche) di Cirò Marina, gentilmente offerti dalla proprietaria dott.ssa **Caterina Chimenti**.

L'intero gruppo organizzativo ringrazia partners e sponsor tecnici dell'evento, che hanno contribuito alla realizzazione dei gustosi piatti elaborati durante l'intera giornata dagli chef dell'Associazione regionale Cuochi I PITTAGORICI APS, la



**La Voce**

NON RICEVETE PIU' LA NOSTRA RIVISTA A CASA VOSTRA? FORSE IL VOSTRO ABBONAMENTO E SCADUTO?

Dovuto ai costi postali elevati possiamo inviarvi la rivista a casa vostra solo se ci inviate il rinnovo del vostro contributo di 30\$ CAN (50\$ USA) (per un anno), e di 60\$ CAN (100\$ USA) (per 2 anni). Abbonandovi, contribuite alla conservazione e la promozione della nostra Cultura e della nostra GENTE di grandi talenti, Protagonisti del progresso economico di questo grande Paese.

EURO CANADA    EURO AMERICA

LA VOCE È UNA RIVISTA PER GLI IMPRENDITORI D'AMERICA  
FOR AMERICAN ENTREPRENEURS . [WWW.LAVOCE.CA](http://WWW.LAVOCE.CA)

XLI - 2024 - NUMERO 4 - [WWW.LAVOCE.CA](http://WWW.LAVOCE.CA)

**il Quotidiano**

*Cirò Marina*

# ATTESA PER IL 2° FORUM DAY INTERNAZIONALE SULLA CALABRIA

## TUTTI I GIORNI L'INSERTO ESTATE Dodici pagine dedicate agli eventi e al tempo libero in Calabria

**il Quotidiano**  
Cirò Marina  
ATTESA PER IL 2° FORUM DAY INTERNAZIONALE SULLA CALABRIA  
TUTTI I GIORNI L'INSERTO ESTATE  
Dodici pagine dedicate agli eventi e al tempo libero in Calabria

**→ IL POSTO G(DUSTO)**

**Turismo delle Radici domenica a Cirò M. evento II Forum Day**



È DESTINATA a superare le suggestioni dell'edizione 2023 con un ancora più emozionante "Nostos", il viaggio di ritorno alla scoperta di territori crocevia di popoli, culture e tradizioni che hanno solcato il Medi-

terraneo nella storia. Domenica prossima Cirò Marina ospiterà il II° Forum Day internazionale. Dalle 10:30 si confronteranno dal vivo antropologi, studiosi di storia antica, archeologi, esperti di fenomeni migratori pro-

venienti anche da Francia, Germania, USA e Canada. L'originale narrazione vedrà impegnati nell'arco della giornata i "Cuochi Pittagorici", guidati da Salvatore -Sasà- Murano.

Tante prestigiose presenze. Fra le mie più care: Stefania Mancuso, archeologa e docente, Giovanna Giordano, direttrice della storica Casa Italia di Montreal, Quebec, Amy Riolo ("Chef dei due mondi") saggista e

*Tavole a sud*  
di GIANFRANCO MANFREDI

## C'è un bistrot che esalta i sapori e celebra i saperi

*Il ghiotto e vivace Max dei fratelli Murano a Cirò Marina "ambasciatore" delle tradizioni antiche e attuali del territorio*

OGGI sarà in onda su Camper di Rai 1. In diretta dai Mercati Saraceni, nell'effervescente programma tv di Marcello Masi, Salvatore-Sasà Murano presenterà una sua creazione originale: il Tonno allitterato con crema di peperoni e cipolla all'aceto di Cirò. È un ghiotto, armonico inno dedicato al mar Jonio, ai pescatori locali che attingono dai fondali di Punta Alice e alle millenarie tradizioni contadine e vignaiole di questa zona del Sud.

E ancora: dopodomani ospiterà per un'intera giornata no-stop l'importante II° Forum Day, internazionale e interdisciplinare (vedi sopra la rubrica IL POSTO G(i)USTO).

**MANIFESTAZIONE  
A CIRÒ MARINA**

**CIRÒ MARINA** - Un successo di contenuti e pubblico il II Forum Day internazionale dedicato ai 30 secoli di storia e identità della Calabria. Tutto è stato svolto in modo eccezionale a Cirò Marina, nella suggestiva Trattoria-Enoteca Max dei fratelli Salvatore e Vincenzo Murano. L'appuntamento è stato aperto la mattina di domenica 4 agosto dal grecista Pasquale Casile che ha presentato novità esclusive sulla storia della "Naccata".

Hanno preso parte alla prima parte del Forum l'archeologa e neo presidente dell'Accademia di Belle Arti di Catanzaro, Stefania Mancuso, la pluripremiata autrice di 18 libri, personaggio televisivo, giornalista e ambasciatrice della dieta Mediterranea, che Amy Riolo, Giovanna Giordano, direttore Casa d'Italia Cipi Montreal, Québec, Canada.

Il presidente del Simulacrum (Progetto Nazionale Chiese d'Italia), 3 oscar della moda a Dubai, Giuseppe Fata, è stato accolto dopo il passaggio del video - da scroscianti applausi. La presenza dell'artista Mario Veteri con le sue opere "Positivo e Negativo" ha testimoniato il futuro della pittura crotonese nel mondo dell'arte internazionale.

I cuochi Pittagorici Aps, guidati da Salvatore Murano - Gaetano Alia, Luigi Ammirati, Vincenzo Murano, Luigi Quintieri, Pierluigi Vacca, Giuseppe Pizzata, Ercolino Villirillo, Amy Riolo, Antonio Franzè, Paolo Cardi, Rocco Ianni, Daniele Viola - hanno dato prova delle loro qualità. Splendido pranzo durante il quale c'è stata la presentazione di alcuni patro-



## Cibo e storia fanno l'identità al Forum Day internazionale

cinatori, come l'Olearia San Giorgio del F.Ili Fazari, con la presentazione di Claudio Coletta. Valorizzare le tradizioni, i piccoli borghi, il turismo del ritorno e non, i siti archeologici e i musei delle terre di Calabria e i suoi prodotti identitari, sono stati i temi per il proseguo serale, con il Consulente della Regione Calabria in Francia Battista Liserre (docente all'università di Picardie e Consulente della Regione Calabria in Francia), Lilia Infelise, fondatrice e presidente di Artes, autrice e economista industriale, Giuseppe Sommario, ricercatore (studi del "Turismo delle Radici"), l'antropologa Alfonsina Bellio, l'Ecole Pratique des Hautes Études-Ephe-Psl).

A condurre, e moderare, l'evento

anche nella serata è stato il giornalista Gianfranco Manfredi, esperto di enogastronomia. Di seguito Silvestro Parise, Consultore della Regione Calabria in Germania e Presidente dell'Associazione Kalabria Italias Mundi ha raccontato del suo ruolo nella suddetta associazione e nell'organizzazione del Forum. Sono intervenuti durante la giornata, il Campione del Mondo di Organetto, il maestro Carmine Sangineto. C'è stato un breve sa-

luto da parte dell'assessore alla cultura del comune di Cirò Marina, Mariagrazia Panebianco. Hanno partecipato anche lo scrittore e vice presidente del Premio Letterario Caccuri, Olimpio Talarico, Lenin Montesanto, giornalista, Nilo Domanico, progettista nel mondo di avveniristica opera architettoniche, il giornalista Andrea Ruggeri, presidente dei Giornalisti italiani associati. Agli illustri relatori e ospiti, sono stati poi consegnati dei premi realizzati dallo Studio Alais di Cirò Marina, gentilmente offerti da Caterina Chimenti.

L'intero gruppo organizzativo ringrazia partners e sponsor tecnici dell'evento, che hanno contribuito alla realizzazione dei gustosi piatti elaborati durante l'in-

terna giornata dagli chef dell'associazione regionale Cuochi Pittagorici Aps, la cui missione è proprio quella della divulgazione della cultura attraverso la cucina regionale finalizzata alla promozione del territorio nel suo insieme. Tutti gli ospiti e i partecipanti, a fine Forum, hanno potuto così degustare e apprezzare la loro maestria tanto in cucina che in pasticceria con il maestro Paolo Cardi e la chef Amy Riolo, e godersi la prelibata cena, allietata anche dall'accompagnamento musicale del maestro Carmine Sangineto, sulla comoda terrazza della Trattoria Enoteca Max, a Cirò Marina.

Grazie altresì alle Associazioni vicine all'evento tra cui la 'Leonardo da Vinci' di Le Castella.

### MANIFESTAZIONE NELLA TRATTORIA-ENOTECA MAX DEI FRATELLI SALVATORE E VINCENZO MURANO



U Riggitanu

CERCA...



HOME

CALABRIA

COMUNI >

CHI SIAMO

DA LEGGERE >

VIDEO

CONTATTI

REGISTRAZIONE UTENTE

## II Forum "La Calabria attraverso i racconti"

23.07.2024

4 agosto dalle 10:00 alle 24:00 Via Pola, 63 Cirò Marina (KR)



verno regionale oltre che a VI sono aree in cui sono né, del DPR 380/2001 e del parte del Comune o addi-

© RIPRODUZIONE RISERVATA

assicurare sicurezza taria dura di maggi turistica daco ha p citato, si che verba zione: «Ri re l'Asp modo commis la, per l tiva e la razione Questo frutto squadr primo re dell'el tta e d scelgo Rizzut canze sinda Gra tenzia po Ri ad af con i tà, ga vizio all'alt sità d

**CIRÒ MARINA** Il tema del Forum Day internazionale Come costruire offerte turistiche per gli italiani emigrati all'estero

**DI PATRIZIA SICILIANI**

**CIRÒ MARINA** - «C'è sete d'Italia, il 98% degli emigrati vuole ritornare per seguire corsi di lingua e cultura italiana e di enogastronomia», ha asserto il professore Sommario. Anche la seconda edizione del Forum Day Internazionale "La Calabria attraverso i racconti", nato da un'idea del consulente della Regione Calabria in Germania Silvestro Parise e dello chef Salvatore Murano, ha confermato che ci sono tutti i presupposti per costruire un'offerta turistica per gli italiani emigrati all'estero che hanno legami affettivi con la loro patria, perché sono disposti a venire oppure a tornare in Italia anche per periodi lunghi, e non solo in estate.

I calabresi, in particolare, sono patologicamente legati alla propria terra. Sono oltre 70 milioni i calabresi di seconda, terza e quarta generazione che vivono sparsi nei vari continenti. Molti di loro non conoscono la Calabria. Ed è arrivata dal Canada la docente Giovanna Giordano, originaria di Pentidattilo, direttrice della Casa d'Italia a Montreal, per partecipare a questo II Forum, dedicato ai 30 secoli di storia e identità della nostra regione. Per il secondo anno consecutivo, la trattoria enoteca "Max" dei fratelli Murano ha ospitato l'evento. "Nell'estate del 2022, l'imprenditore vinicolo, Mimmo Vinci, mi ha presentato lo chef Salvatore Murano e, passando da un discorso all'altro, abbia-



zia Panebianco, che ha porto un breve saluto, lo scrittore Olimpio Talarico, l'ingegnere Nilo Domanico, il giornalista Andrea Ruggeri. Gli organizzatori lavorano al terzo Forum: nel contempo, ricevono i complimenti per aver fatto vivere ai presenti un'esperienza straordinaria.

### CASABONA

L'evento giunto alla seconda edizione

## Torna lo Street Food, festa speciale



CASABONA - Dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, torna lo Street Food a Casabona, questa sera alle 20:30.

Il Comune, in collaborazione con CalabriaSona e grazie al contributo della Regione Calabria, all'interno dei festeggiamenti dell'"Estate di Casabona e Zinga", danno appuntamento nella frazione di Zinga dalle ore 20:30 di sabato per la seconda edizione dello Street Food.

"Con il nostro si celebra s simo momento nomica - osse chiarazione con Francesco Sem re Anselmo De vive una vera e nella quale, a del buon cibo, dà di parlare d e territorio. Ir l'amministrat una festa spec da edizione ch venti un riferi per l'intero co

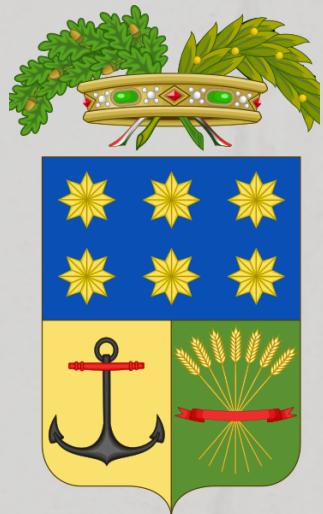
gratuito.

"Con il no non si celebra s simo momento nomica - osse chiarazione con Francesco Sem re Anselmo De vive una vera e nella quale, a del buon cibo, dà di parlare d e territorio. Ir l'amministrat una festa spec da edizione ch venti un riferi per l'intero co

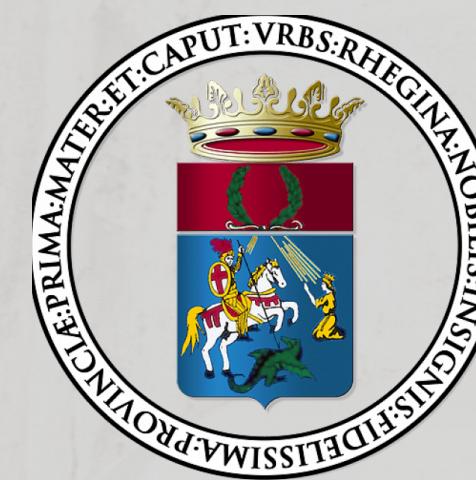
# PATROCINIO GRATUITO ENTI ISTITUZIONALI



## PATROCINIO gratuito



PROV.CROTONE



REGGIO CALABRIA



WASHINGTON-DC



CIRÒ MARINA



# EMITTENTE & SOCIAL MEDIA PARTNER



GIORNALISTI ITALIANI ASSOCIATI



# La Voce

Il periodico per gli imprenditori Euro-Canadesi & USA • [www.lavoce.ca](http://www.lavoce.ca)



# il CROTONESE



# ASSOCIAZIONI, ED PARTNER ESTERI



K.I.M. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.

# Background

IL PROGETTO È NATO NELL' ESTATE DEL 2022 IN SEGUITO AD UN INCONTRO TRA LO CHEF SALVATORE MURANO E IL CONSULTORE DELLA REGIONE CALABRIA IN GERMANIA SILVESTRO PARISE, SUCCESSIVAMENTE HA COINVOLTO IL CONSULTORE DELLA REGIONE CALABRIA IN FRANCIA IL PROFESSORE BATTISTA LISERRE.

SONO STATI SVOLTI DIVERSI EVENTI ONLINE A PARTIRE DA FEBBRAIO 2023 FINO A GIUGNO, PER POI ARRIVARE FINO AD OGGI, IN PRESENZA.

COME DISSE IL GRANDE MASSIMO TROISI "RICOMINCIO DA TRE", ED È PROPRIO COSÌ CHE SI È SVILUPPATO, INSIEME AGLI AMICI DEL CAMINETTO ARCHEOLOGICO, IL DESIDERIO DI PORTARE NEL MONDO, ATTRAVERSO I RACCONTI, UNA CALABRIA CHE POCHE CONOSCONO.

GRAZIE ALLA CAPARBIETÀ ED ALL'IMPEGNO DELL' ARCHEO-CHEF SALVATORE MURANO, E DEL CONSULTORE DELLA REGIONE CALABRIA IN GERMANIA SILVESTRO PARISE, OLTRE ALLA COLLABORAZIONE ATTIVA DEI COMPONENTI DEL CAMINETTO ARCHEOLOGICO, ALL'ASSOCIAZIONE CUOCHI "I PITTAGORICI" APS, AL CONSULTORE DELLA REGIONE CALABRIA IN FRANCIA BATTISTA LISERRE ED ALLA CHEF AMERICANA DI ORIGINI CROTONESE AMY RIOLO AUTRICE DI DIVERSI LIBRI SULLA DIETA MEDITERRANEA, E LA PRESENZA DEL GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO GIANFRANCO MANFREDI; OGGI SIAMO QUI A CELEBRARE LA GRANDEZZA DELLA CALABRIA ATTRAVERSO LA STORIA, IL MITO E SOPRATTUTTO...LA CUCINA TRADIZIONALE.



SALVATORE  
MURANO



SILVESTRO  
PARISE



AMY RIOLO

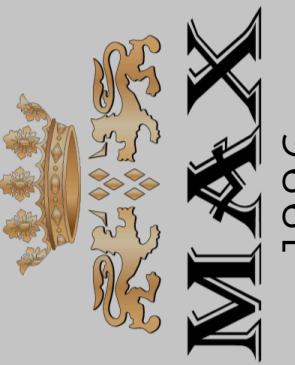


BATTISTA  
LISERRE



GIANFRANCO  
MANFREDI

# III<sup>o</sup> EVENTO FORUM “La calabria attraverso i racconti” 21 Dicembre 2025 Cirò Marina



1996

## ENTI PUBBLICI E ISTITUZIONALI GRATUITO PATROCINIO



## EMITTENTE E SOCIAL MEDIA PARTNER



GIORNALISTI ITALIANI  
ASSOCIAZIONI

## SPONSOR E PARTNER

