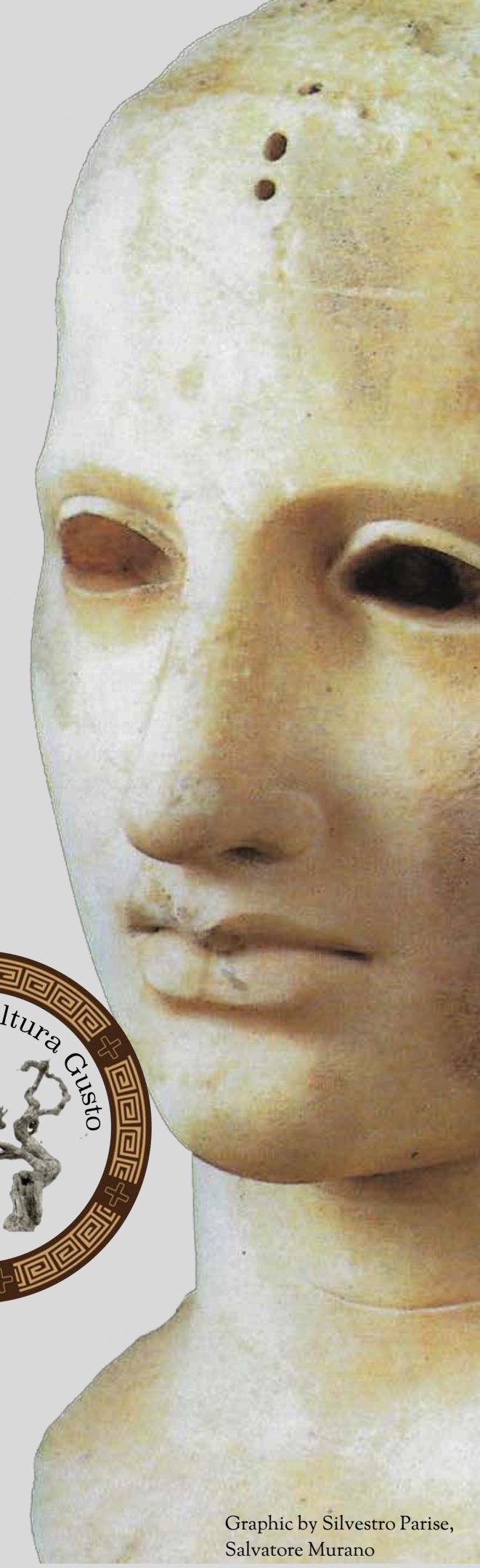




**“La cultura millenaria dell’olio  
Extravergine d’Oliva  
in Calabria: storia, paesaggio, salute e  
gusto in cucina e a tavola”**

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



**KALABRIA ITALIAE MUNDI**



**ACCADEMIA DEI GERGOFILI  
SEZIONE UNIONE EUROPEA**



**MAX TRATTORIA ENOTECA  
CIRÒ MARINA**



# 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 sviluppava 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 provincie 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 Evo":

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



CREA  
Centro Olivicoltura,  
Frutticoltura e  
Agrumicoltura

ELENA  
SANTILLI



CREA-  
Centro Politiche e  
Bioeconomia

MILENA  
VERRASCINA



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

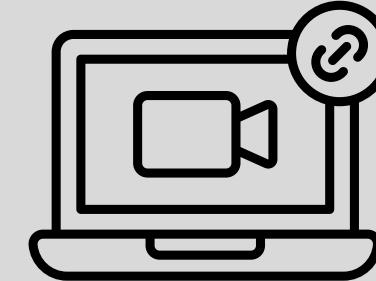
Dr. phil. Mara Onasch,  
responsabile del Centro  
Studi sull'Italia  
dell'Università di Treviri

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 18 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 anforepanatanaiche.

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 18 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



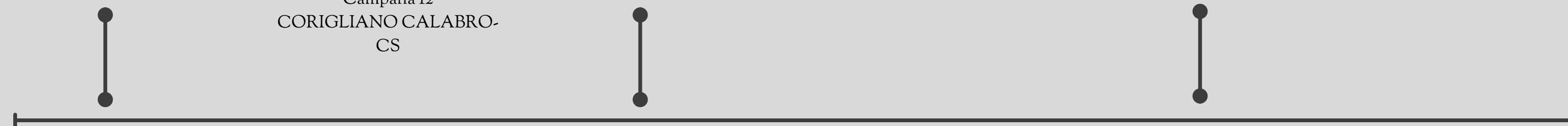
GIAMPIERO  
MONTEROSSO

Experiential Chef  
CROTONE-KR-



MICHELE  
ALESSIO

Chef Pittagorico



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

SALVATORE  
MURANO



Executiv Chef

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-

LUIGI  
QUINTIERI



AMY  
RIOLO

Chef-Autrice  
Washington, DC  
Ambasciatrice della  
Cucina Mediterranea

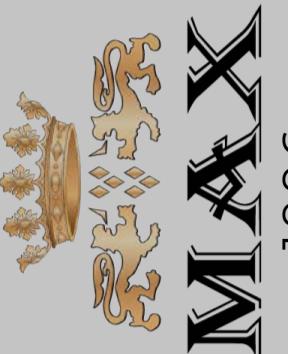


Chef Pierluigi Vacca  
Patron Ristorante  
“L’Antico Borgo”  
MORANO  
CALABRO-CS

PIERLUIGI  
VACCA



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



1996

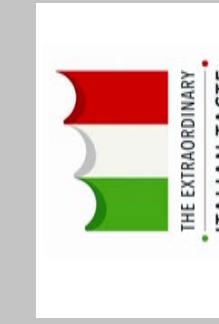
## ENTI PUBBLICI E ISTITUZIONALI GRATUITO PATROCINIO



Consiglio per la ricerca in agricoltura  
e l'analisi dell'economia agraria



UNIVERSITÄT TRIER



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



CIRÒ MARINA



Chiavici del MAX



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



Consiglio regionale della Calabria

WASHINGTON-DC

PROV.CROTONE



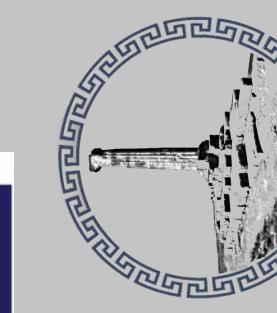
KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



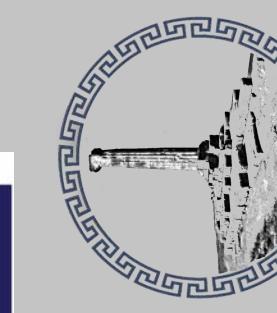
KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



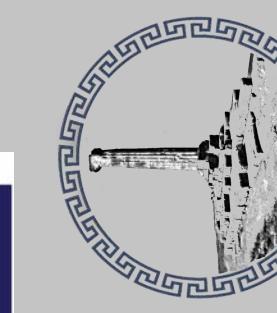
KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



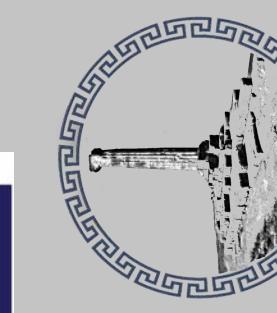
KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



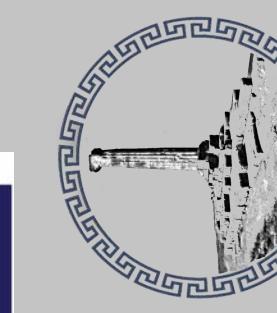
KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.



PROSPERITÀ



KIM. KALABRIA ITALIAE MUNDI E.V.