

**“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^a, 3^a e 4^a 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



MASSIMILIANO
PELLEGRINO

CREA
Centro Olivicoltura,
Frutticoltura e
Agrumicoltura
Capo Panel



ELENA
SANTILLI

CREA
Centro Olivicoltura,
Frutticoltura e
Agrumicoltura



MILENA
VERRASCINA

CREA-
Centro Politiche e
Bioeconomia



SALVATORE
MURANO

Archeo-Chef Presidente
Associazione Regionale
Cuochi
I PITTAGORICI APS

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

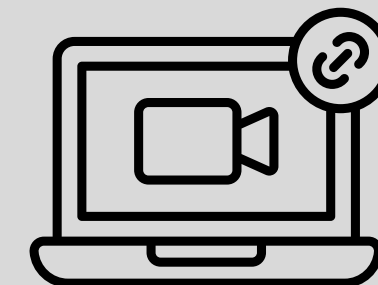
Dr. phil. Mara Onasch,
responsabile del Centro
Studi sull'Italia
dell'Università di Treviri



MARA
ONASCH



 Link



[https://uni-trier.zoom.us/j/81263767505?](https://uni-trier.zoom.us/j/81263767505?pwd=VllvRkV0cE1sN0ZXRY9UaVJ4cGlHUT09)
[pwd=VllvRkV0cE1sN0ZXRY9UaVJ4cGlHUT09](https://uni-trier.zoom.us/j/81263767505?pwd=VllvRkV0cE1sN0ZXRY9UaVJ4cGlHUT09)
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 antepanatiche.

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'Avvocata 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



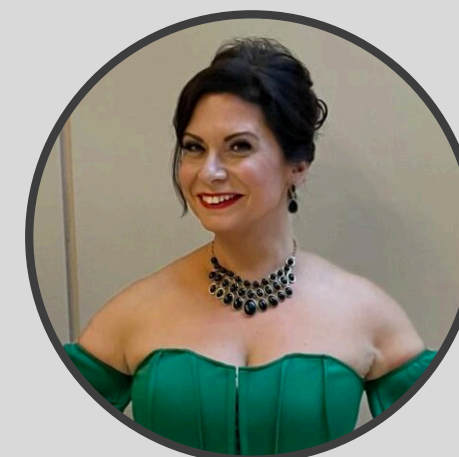
DANIELE
CASTRIZIO

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



SILVESTRO
PARISE

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



NATALE
CARVELLO

Presidente
GAL KROTON



AMY
RIOLO

CHEF-AUTRICE Washington,DC

Pluripremiata Autrice di 18 libri
chef, personaggio televisivo e giornalista
Ambasciatrice della dieta Mediterranea

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



EMANUELA
CRESCENZI

Chef in Tacco 12
Ambasciatrice del
peperoncino nel Mondo



AMY
RIOLO

Chef- Autrice
Washington, DC
Ambasciatrice della
Cucina Mediterranea



Chef Pierluigi Vacca
Patron Ristorante
"L' Antico Borgo"
MORANO
CALABRO-CS

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



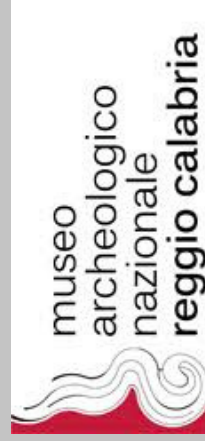
PIERLUIGI
VACCA



III° EVENTO FORUM
“1a calabria attraverso i racconti”
🌞 21 Dicembre 2025 Cirò Marina



ENTI PUBBLICI E ISTITUZIONALI
GRATUITO PATROCINIO



ACCADEMIA DEI GERGOFIL
SEZION UNIONI LUGGIA



Consiglio regionale della Calabria



CONSULTA DEI
CALABRESI NEL MONDO

REGGIO CALABRIA

PROV.CROTONE

EMITTENTE E SOCIAL MEDIA PARTNER



ii CROTONESE



GIORNALISTI ITALIANI
ASSOCIATI

