



6^a RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD



ORIENTAMENTO ITS 2025^e



20-21-22
NOVEMBRE
2025



MUSEO NAZIONALE DEL BERGAMOTTO • REGGIO CALABRIA

Comunicazione



Partners



6^a RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD

e ORIENTAMENTO Fondazione ITS Academy Energia di Reggio Calabria per l'Efficientamento Energetico 2025

TRE GIORNATE INTERAMENTE DEDICATE NON SOLO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI, AUTENTICO VANTO DI OGNI REGIONE DEL SUD, MA ANCHE A TUTTE QUELLE TEMATICHE CHE RUOTANO ATTORNO AL MONDO DEL CIBO: CULTURA, IDENTITÀ, SOSTENIBILITÀ, INNOVAZIONE, LEGALITÀ, COMUNICAZIONE E TRADIZIONE.



IL MUSEO NAZIONALE DEL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA SI PREGIA DI ACCOGLIERE PROTAGONISTI, PROFESSIONISTI, STUDIOSI, APPASSIONATI E LE PIÙ RAFFINATE PRELIBATEZZE DELL'IMMENSO PATRIMONIO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE DEL MEZZOGIORNO, OFFRENDO UNO SPAZIO UNICO DOVE STORIA E CONTEMPORANEITÀ DIALOGANO PER CELEBRARE LA RICCHEZZA DEL SUD.

La Rassegna del Giornalismo Agroalimentare e Agroindustriale Pro Sud, giunta alla sua sesta edizione, celebra le Eccellenze Nazionali del giornalismo italiano e quelle regionali, che con competenza, etica e passione, hanno contribuito alla crescita culturale e produttiva del Sud.



Un tributo a professionisti che, attraverso la carta stampata, la televisione, il web e la comunicazione istituzionale, hanno saputo valorizzare i temi dell'agroalimentare, della sostenibilità e dell'identità territoriale, raccontando il Sud delle imprese, delle tradizioni e dell'innovazione.

Questi riconoscimenti testimoniano il ruolo centrale del giornalismo come motore di consapevolezza e sviluppo, capace di dare voce al Sud e di proiettare le eccellenze italiane nel panorama internazionale.

Consulente e animatore per la nutrizione
Dott. Giannantonio Calabrò
Nutrizionista, impegnato nel volontariato associativo

MEMORANDUM

Premio Giornalista Carta stampata	Anno	Professione
Riccardo Lagorio	2024	Giornalista specializzato nel Turismo ed Enogastronomia
Pino Aprile	2023	Giornalista, scrittore e meridionalista
Santa Di Salvo	2022	Giornalista del "Il Mattino"
Luisa Mosello	2021	Giornalista della "Repubblica" e della "Stampa"
Nino Amadore	2020	Giornalista del "Il Sole 24 ore"
Lorenzo Sandano	2020	Giornalista Enogastronomico

Premio Giornalista TV	Anno	Professione
Riccardo Giacoia	2024	Giornalista RAI
Luca Galtieri	2023	Inviato Striscia la Notizia
Antonella Gurrieri	2023	Giornalista RAI
Massimo Fedele	2022	Giornalista RAI
Paola Pucciatti	2021	Giornalista e Autore Televisivo RAI
Veronica Gatto	2020	Giornalista e Conduttrice RAI

Premio Giornalista Web	Anno	Professione
Fosca Tortorelli	2024	Giornalista del web
Paolo Li Rose ed Emiliana Forte	2023	Blogger e Creator Digital di V.I.P. Vino In Pratica
Valeria Zingale	2022	Giornalista Gastronomica e Food Blogger
Filippo Teramo	2021	Giornalista e Blogger
Andrea Radic	2020	Giornalista e responsabile di "Guide Espresso on line"

Premio Eccellenza Agroalimentare	Anno	Ritira il premio
Consorzio di Tutela dell'Olio Essenziale di Bergamotto di Reggio Calabria DOP	2024	Ezio Pizzi – <i>Presidente del Consorzio di Tutela dell'Olio Essenziale di Bergamotto di Reggio Calabria DOP</i>
Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana DOP	2024	Benito La Vecchia – <i>Presidente del Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana DOP</i>
Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP	2024	Gerardo Diana – <i>Presidente del Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP</i>
Consorzio di Tutela del Pomodoro di San Marzano DOP	2023	Tommaso Romano – <i>Presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di San Marzano DOP</i>
Consorzio di Tutela del Limone di Rocca imperiale IGP	2023	Vincenzo Marino – <i>Presidente del Consorzio di Tutela del Limone di Rocca imperiale IGP</i>
Gruppo Cooperativa GOEL	2023	Geri Bantel – <i>VicePresidente del Gruppo Cooperativa GOEL</i>
Consorzio di Tutela dei Fichi di Cosenza DOP	2022	Anna Garofalo – <i>Presidente del Consorzio di Tutela dei Fichi di Cosenza DOP</i>
Consorzio di Tutela della Melanzana Rossa di Rotonda DOP	2022	Francesco Bruno – <i>Presidente del Consorzio di Tutela della Melanzana Rossa di Rotonda DOP</i>
Cooperativa Agricola Nuovo Cilento Olio del Cilento Extravergine Bio e DOP	2022	Antonello Di Gregorio – <i>Presidente della Cooperativa Agricola Nuovo Cilento</i>
SOLAGRI Consorzio di Tutela del Limone di Sorrento IGP	2021	Mariano Vinaccia – <i>Presidente del SOLAGRI Consorzio di Tutela del Limone di Sorrento IGP</i>
Consorzio di Tutela della Patata della Sila IGP	2021	Pietro Tarasi – <i>Presidente del Consorzio di Tutela della Patata della Sila IGP</i>
Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino IGP	2021	Fortunato Sebastiano – <i>Presidente del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino IGP</i>
Consorzio di Tutela della Liquirizia di Calabria DOP	2020	Silvia Basile – <i>Presidente del Consorzio di Tutela della Liquirizia di Calabria DOP</i>
Consorzio di Tutela del Pistacchio di Bronte DOP	2020	Enrico Cimbali – <i>Presidente del Consorzio di Tutela del Pistacchio di Bronte DOP</i>
Presidente del Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP	2020	Giuseppe Di Martino – <i>Presidente del Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP</i>
Award Rassegna Giornalismo	Anno	Professione
Beppe Convertini	2024	Giornalista e Conduttore RAI
Edoardo Raspelli	2024	Giornalista e Conduttore TV già mediaset



Programma

Programma della 6^a Rassegna del Giornalismo Agroalimentare e Agroindustriale pro Sud e Orientamento Fondazione ITS Academy Energia di Reggio Calabria per l'efficientamento energetico 2025

**PRESSO IL MUSEO PIU' IMPORTANTE
AL MONDO DEDICATO AD UN AGRUME
- IL MUSEO NAZIONALE DEL
BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA**

Giunta alla sua sesta edizione, la Rassegna Giornalistica Agroalimentare e Agroindustriale Pro Sud si conferma come uno degli appuntamenti più attesi nel panorama meridionale della comunicazione agroalimentare. L'evento, che si svolge ogni anno a novembre, quest'anno dal 20 al 22 novembre presso il Museo Nazionale del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria, rappresenta la manifestazione "master" della Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria, con l'appassionato supporto da parte di tutte le associazioni afferenti al Polo del Bergamotto 2015. Da sei anni, la Rassegna riunisce con-

sorzi, cooperative e aziende produttrici di eccellenze alimentari di nicchia, operatori del settore, giornalisti, comunicatori ed esperti provenienti da tutto il Sud Italia, configurandosi come un laboratorio di idee, confronti e proposte per la crescita del comparto agroalimentare e agroindustriale meridionale. I progetti e le finalità delineati nelle prime edizioni trovano piena continuità in questo nuovo appuntamento, che si è ormai imposto nel panorama nazionale come vetrina d'eccellenza dell'alta gamma dei prodotti agroalimentari del Sud, oltrepassando i confini regionali e nazionali.



Il Presidente della Fondazione ITS Academy per l'Efficientamento Energetico, prof. Vittorio Caminiti, con il prezioso contributo del Direttore amministrativo Giuseppe Sciacca e del Consiglio

di Amministrazione, è riuscito anche quest'anno a raggiungere con successo l'obiettivo di portare a Reggio Calabria i protagonisti della comunicazione, della produzione e dell'innovazione agroalimentare del Meridione.

Figura carismatica e punto di riferimento per il settore, Caminiti — da oltre trent'anni impegnato nella valorizzazione delle tipicità calabresi e, in particolare, del bergamotto di Reggio Calabria, simbolo identitario della città insieme ai Bronzi di Riace — ha coinvolto consorzi, cooperative e aziende di alto profilo provenienti da Calabria, Basilicata, Sicilia, Campania e Puglia. Le loro produzioni saranno valorizzate da show cooking eseguiti dai soci appassionati delle confraternite e da chef di grande levatura,

in un connubio tra cultura, gusto e innovazione.

Come di consueto, la conduzione della kermesse è affidata alla brillante giornalista Eva Gumbo di Reggio TV, affiancata da un collaudato team di professionisti della comunicazione: Luigi Salsini (riprese e comunicazione), Filippo Terramo (rapporti con i giornalisti), Bruno Sganga (rapporti con le TV), Graziano Tomarchio e Dominga Pizzi (interviste e punto stampa), Anna Aloï (comunicazione e coordinamento cooking show). A conferma del prestigio dell'iniziativa, anche quest'anno l'ASA  — Associazione Stampa Agroalimentare Italiana ha concesso il proprio patrocinio e sostegno all'evento, riconoscendo l'unicità nel panorama meridionale.





**NON POSSIAMO NON COGLIERE QUESTA
OCCASIONE COSÌ IMPORTANTE ED
AUTOREVOLE PER NON PARLARE DEL
POLO DEL BERGAMOTTO: UNA REALTÀ
IDENTITARIA, CULTURALE E INNOVATIVA.**

Grazie all'impegno quotidiano dei soci e volontari che con dedizione ne animano le attività, il Polo del Bergamotto racconta una storia che affonda le proprie radici nella tradizione secolare reggina, ma che guarda con decisione al futuro dell'innovazione e della sostenibilità.

Questa realtà, nata per volontà del prof. Vittorio Caminiti, figura simbolo della valorizzazione del Bergamotto di Reggio Calabria, rappresenta oggi un punto di riferimento nazionale e internazionale per la promozione di un frutto unico al mondo per proprietà, versatilità e impieghi.

UN FRUTTO CHE NON HA EGUALI IN NATURA

Il bergamotto, agrume pregiato e autentico simbolo identitario della città di Reggio Calabria, è da secoli protagonista nei settori della profumeria, cosmetica, nutraceutica e farmacologia.

Grazie alla visione pionieristica di Caminiti, questo straordinario agrume ha trovato un posto d'onore anche nella gastronomia di qualità, diventando ingrediente distintivo di piatti e prodotti d'eccellenza.

Proprio per valorizzare le molteplici potenzialità del bergamotto e coordinare le tante energie del territorio, nel 2015 nasce ufficialmente il Polo del Bergamotto, un sistema di associazioni, confraternite, istituzioni e imprese ac-

comunate dall'obiettivo di promuovere, tutelare e diffondere la cultura del bergamotto nel mondo.

La visione di un pioniere

Docente di Tecniche Turistiche e di Accoglienza Alberghiera, Vittorio Caminiti è riconosciuto come uno dei principali artefici della moderna ospitalità calabrese. Per diciotto anni ha guidato la Federalberghi Calabria, contribuendo in modo determinante allo sviluppo turistico e alla promozione dell'immagine della regione.

È inoltre fondatore e presidente della Fondazione ITS Academy per l'Efficientamento Energetico di Reggio Calabria, istituzione che coniuga formazione, sostenibilità e innovazione tecnologica.

Ma è nel 1995 che Caminiti segna una svolta decisiva: è il primo a intuire le potenzialità gastronomiche del bergamotto, quando ancora la normativa europea ne vietava l'uso alimentare. Una scelta coraggiosa e lungimirante, che gli costò una multa di 8.000 euro, ma che aprì la strada a una nuova stagione di ricerca, sperimentazione e riscatto culturale. Da quell'atto visionario è nato un movimento che oggi rappresenta il cuore pulsante della promozione territoriale reggina: il Polo del Bergamotto, sintesi perfetta tra cultura, impresa, educazione e identità.



Il Museo Nazionale del Bergamotto di Reggio Calabria

Il più importante al mondo dedicato ad un frutto

Un sentito ringraziamento va alla direttrice del Museo, Karine Marguerite Thierry, per la costante disponibilità, l'ospitalità impeccabile e la cura con cui coordina la logistica e l'organizzazione degli spazi, contribuendo in modo determinante al successo delle attività promosse dal Polo del Bergamotto.

Il Museo nasce nel 2004 grazie all'instancabile lavoro di ricerca, raccolta e promozione del prof. Vittorio Caminiti, che ne è

l'anima fondatrice, e della stessa direttrice Thierry, che ne condivide la visione culturale e la missione divulgativa.

Fin dalle origini, l'intento principale del Museo è stato quello di documentare, valorizzare e diffondere la conoscenza del bergamotto, raccontandone la storia, gli impieghi e la straordinaria diffusione internazionale che, da secoli, lega Reggio Calabria al mondo.

Il percorso museale si apre con una sezione interamente dedicata alla corposa bibliografia storica sull'agrumo, testimone del profondo interesse scientifico, culturale ed economico che il bergamotto ha suscitato nel tempo.

Oggi il Museo non è soltanto un luogo di memoria, ma anche un laboratorio di cultura e innovazione, capace di unire tradizione, educazione e ricerca in un'esperienza immersiva che celebra il valore di un frutto unico al mondo e, insieme, l'identità stessa della regginità e della Città di Reggio Calabria.



PREMI PER LA 6ª RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD E ORIENTAMENTO FONDAZIONE ITS ACADEMY ENERGIA DI REGGIO CALABRIA PER L'EFFICIENTAMENTO ENERGETICO 2025

PREMIO CONDUTTRICE TELEVISIVA E GIORNALISTA ENOGASTRONOMICA PER IL SUD



assegnato a
ANNA ALOI

Giornalista enogastronomica

Motivazione

Per il suo impegno appassionato nel raccontare con stile autentico e competente la Calabria del gusto, dell'accoglienza e delle tradizioni, contribuendo a diffondere l'immagine positiva del Sud nel mondo.

Presentazione

Giornalista e conduttrice televisiva, Anna Aloï è da anni un punto di riferimento per la divulgazione enogastronomica e culturale della Calabria. Attraverso i suoi programmi racconta con calore umano e competenza le eccellenze del territorio, valorizzando produttori, sapori e identità locali. Ambasciatrice del gusto e della tradizione, unisce professionalità e passione in un percorso che ha reso la sua voce simbolo dell'orgoglio e della rinascita culturale del Sud.

PREMIO GIORNALISTA TELEVISIVO PER IL SUD



assegnato a
FRANCO LARATTA

Direttore LaCTV

Motivazione

Per la sua lunga carriera nel giornalismo televisivo, impegnato a dare voce al Sud, raccontando con rigore e passione le economie del territorio, le filiere agroalimentari e le sfide dello sviluppo regionale.

Presentazione

Franco Laratta è autore di oltre 3.000 articoli ed inchieste, scrittore e direttore della rete televisiva La CTV, punto di riferimento dell'informazione in Calabria e nel Sud Italia. (Lactv.it) Coniugando competenza giornalistica, sensibilità sociale e attenzione alle produzioni agroalimentari del Mezzogiorno, ha promosso con forza il racconto delle imprese, dei territori e delle identità del Sud. Sempre impegnato a garantire un'informazione libera, indipendente e al servizio della comunità, Laratta esercita un ruolo essenziale nel valorizzare il comparto.

PREMIO GIORNALISTA CARTA STAMPATA PER IL SUD



assegnato a
GIANFRANCO MANFREDI

Giornalista

Motivazione

Per la sua straordinaria capacità di raccontare con passione e rigore le eccellenze agroalimentari del Sud, promuovendo una narrazione autentica che unisce cultura, territorio e identità produttiva.

Presentazione

Giornalista di grande esperienza e voce autorevole del panorama agroalimentare, Gianfranco Manfredi dedica la sua attività alla valorizzazione delle produzioni del Mezzogiorno. Con stile brillante e profonda conoscenza del territorio, ha saputo raccontare la forza delle tradizioni e l'innovazione delle imprese del Sud. Le sue inchieste e i suoi reportage rappresentano un ponte tra cultura, sostenibilità e sviluppo, esaltando il ruolo del giornalismo come motore di crescita per l'agroalimentare italiano.

PREMI PER LA 6ª RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD E ORIENTAMENTO FONDAZIONE ITS ACADEMY ENERGIA DI REGGIO CALABRIA PER L'EFFICIENTAMENTO ENERGETICO 2025

PREMIO GIORNALISTA BLOGGER PER IL SUD



assegnato a
GIOVANNA PIZZI
Giornalista enogastronomica

Motivazione

Per la sua passione e competenza nel raccontare il patrimonio enogastronomico calabrese, unendo sensibilità giornalistica, cultura del vino e profondo amore per la sua terra, ambasciatrice autentica del Sud.

Presentazione

Farmacista, produttrice di bergamotto e giornalista enogastronomica, Giovanna Pizzi è una voce autorevole nella promozione delle eccellenze calabresi. Eletta Miglior Sommelier Calabria nel 2011, ha saputo coniugare competenza tecnica e capacità comunicativa, diventando un punto di riferimento per il racconto del vino, del cibo e delle tradizioni del territorio. Consulente e comunicatrice per eventi di promozione, collabora con diverse testate specializzate, portando nel web e nella stampa nazionale la voce autentica della Calabria.

PREMIO GIORNALISTA COMUNICAZIONE TELEVISIVA PER IL SUD



assegnato a
LUIGI SALSINI
Giornalista

Motivazione

Per il suo impegno nel raccontare il Sud con chiarezza, rigore e profondità, valorizzando territori, comunità ed eccellenze agroalimentari attraverso il suo lavoro giornalistico, incluso il prezioso contributo all'ANSA per la quale rappresenta un punto fermo e di forza nel sud Italia. Vicino da sempre alle attività del Polo del Bergamotto e dell'Accademia Internazionale del Bergamotto in ogni loro attività.

Presentazione

Giornalista dell'ANSA, comunicatore multimediale, fotografo e produttore televisivo, Luigi Salsini è una voce autorevole nel racconto del Sud. Ha costruito una carriera fondata su competenza, sensibilità e attenzione ai territori, affiancando all'attività giornalistica anche la direzione dell'agenzia CalNews. Con uno stile autentico e profondo, racconta il Mezzogiorno attraverso storie, imprese e realtà agroalimentari, valorizzando identità e tradizioni.

PREMIO ALLA CARRIERA PER IL SUD



assegnato a
BRUNO SGANGA
Giornalista enogastronomico

Motivazione

Per l'impegno costante nel raccontare con competenza e sensibilità le eccellenze agroalimentari del Sud, promuovendo una comunicazione colta e appassionata al servizio del territorio e delle sue imprese.

Presentazione

Giornalista e divulgatore di straordinaria esperienza, Bruno Sganga ha saputo unire rigore professionale e passione civile nella narrazione del patrimonio agroalimentare meridionale. Le sue parole esaltano la qualità dei prodotti, la storia dei luoghi e il valore umano dei protagonisti del cibo. Con una visione lucida e propositiva, contribuisce da anni alla crescita culturale e produttiva del Mezzogiorno, offrendo al giornalismo un modello di etica, competenza e profonda dedizione al Sud.

RICONOSCIMENTI AL MONDO DEL GIORNALISMO ECCELLENZE NAZIONALI

PREMIO NAZIONALE, GIORNALISTA BLOGGER



assegnato a

GIANNA BOZZALI

Giornalista enogastronomica – Voce dei vini siciliani

Motivazione

Per la sua profonda competenza e sensibilità nel raccontare l'anima enologica della Sicilia, dando voce ai produttori e valorizzando con rigore e passione le eccellenze vitivinicole dell'isola.

Presentazione

Giornalista enogastronomica, laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari e Maestro Assaggiatore ONAV, Gianna Bozzali racconta con autorevolezza e passione la cultura del vino e del cibo siciliano. Collabora con importanti testate nazionali e cura la comunicazione per i Consorzi del Cerasuolo di Vittoria DOP e dell'Olio DOP Monti Iblei. Attraverso i suoi articoli e i suoi eventi, promuove la biodiversità, la sostenibilità e l'identità autentica della sua amata Sicilia.

PREMIO NAZIONALE, GIORNALISTA CARTA STAMPATA



assegnato a

FABIO SIRONI

Caporedattore della Rivista Dove

Motivazione

Per la sua capacità di raccontare con sensibilità e rigore il viaggio, l'enogastronomia e i territori italiani, valorizzando il legame autentico tra identità locale, cultura e sostenibilità.

Presentazione

Giornalista milanese, caporedattore della rivista Dove, Fabio Sironi unisce esperienza, curiosità e passione per i territori italiani. Nella sua carriera ha raccontato con maestria viaggi, cultura ed enogastronomia, esplorando l'anima dei luoghi e delle persone. Attento interprete del rapporto tra turismo e identità, ha contribuito a diffondere la conoscenza delle eccellenze del Sud, promuovendo un'idea di viaggio sostenibile e consapevole, radicata nella storia e nei sapori d'Italia.

PREMIO JOURNALISM EXCELLENCE AWARD *Il giornalismo che dà voce alle eccellenze del Sud, per la Carta Stampata*



assegnato a

SAVERIO SCARPINO

Presidente ASA – Associazione Stampa

Agroalimentare Italiana

Direttore Editoriale ASA-Press.com

Motivazione

Per la sua instancabile opera di divulgazione nel giornalismo agroalimentare, che con professionalità e visione valorizza le eccellenze del Sud e promuove una cultura di qualità, identità e sostenibilità.

Presentazione

Calabrese di nascita e piemontese d'adozione, Saverio Scarpino unisce competenze di comunicazione, marketing e giornalismo per raccontare con rigore e passione l'agroalimentare italiano. Presidente dell'Associazione Stampa Agroalimentare Italiana e Direttore di ASA-Press.com, guida con autorevolezza un'informazione dedicata alla sostenibilità, alla biodiversità e alle eccellenze del Made in Italy, rappresentando una voce autorevole nel panorama giornalistico nazionale.

RICONOSCIMENTI AL MONDO PRODUTTIVO ECCELLENZE DEL SUD

PREMIO NAZIONALE, CONSORZIO DELL'ANNO



assegnato a

CONSORZIO DI TUTELA CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

PRESIDENTE: **Massimo Pavan**
Imprenditore

Motivazione

Per aver promosso con impegno e visione la Carota Novella di Ispica IGP, eccellenza orticola siciliana. Il presidente Massimo Pavan ne ha fatto un simbolo di identità, innovazione e sostenibilità.

Presentazione

Il Consorzio di Tutela della Carota Novella di Ispica IGP, guidato dal presidente **Massimo Pavan**, è un modello di tutela e valorizzazione del territorio ibleo. Attraverso un lavoro costante di promozione, certificazione e comunicazione, il Consorzio ha dato visibilità ad una produzione d'eccellenza, esempio di agricoltura etica e sostenibile.

La **Carota di Ispica**, riconosciuta IGP per le sue straordinarie qualità organolettiche, è oggi ambasciatrice del gusto e della biodiversità siciliana, grazie alla dedizione e alla competenza del suo presidente e dei produttori associati.

PREMIO NAZIONALE, CONSORZIO DELL'ANNO



assegnato a

CONSORZIO DEL FINOCCHIO DI ISOLA CAPO RIZZUTO IGP

PRESIDENTE: **Aldo Luciano**
Imprenditore

Motivazione

Per aver tutelato e valorizzato con passione il Finocchio di Isola Capo Rizzuto IGP, simbolo di eccellenza calabrese. Sotto la guida del presidente Aldo Luciano, il consorzio unisce tradizione, qualità e territorio.

Presentazione

Il Consorzio del Finocchio di Isola Capo Rizzuto IGP rappresenta un'eccellenza dell'agroalimentare calabrese, capace di valorizzare un prodotto che incarna l'autenticità e la forza identitaria del territorio crotonese. Sotto la guida illuminata del presidente **Aldo Luciano**, il consorzio ha saputo unire produttori, tradizione e innovazione, portando il Finocchio IGP di Isola Capo Rizzuto sulle migliori tavole italiane ed europee. Un esempio virtuoso di filiera corta, tracciabilità e promozione sostenibile, capace di dimostrare che qualità e radici locali possono generare sviluppo e prestigio internazionale.

PREMIO NAZIONALE, CONSORZIO DELL'ANNO



assegnato a

CONSORZIO DI TUTELA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

PRESIDENTE: **Domenico Raimondo**
Imprenditore

Motivazione

Per l'impegno costante nel tutelare e promuovere la Mozzarella di Bufala Campana DOP, simbolo dell'eccellenza italiana. Sotto la guida di Domenico Raimondo, il Consorzio ne ha consolidato prestigio e autenticità.

Presentazione

Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, presieduto da **Domenico Raimondo**, rappresenta una delle realtà più autorevoli del panorama agroalimentare italiano. Attraverso un lavoro rigoroso di certificazione, controllo e valorizzazione, il Consorzio ha garantito negli anni la qualità e la riconoscibilità del più celebre formaggio a pasta filata del mondo, emblema dell'artigianalità e della cultura gastronomica del Mezzogiorno. Sotto la guida del presidente Raimondo, il Consorzio ha saputo coniugare tradizione e innovazione, promuovendo una filiera etica e sostenibile, capace di dare valore al territorio e alle comunità produttive.

RICONOSCIMENTI SPECIALI ECCELLENZE DEL SUD

PREMIO IMPRENDITORE



assegnato a
STEFANO CACCAVARI
Imprenditore

Motivazione

Per aver unito tradizione e innovazione in un modello di impresa etica e sostenibile, capace di valorizzare il grano antico e la filiera del pane, promuovendo energia verde e sviluppo nel Sud.

Presentazione

Cavaliere del Lavoro e fondatore di Mulinum, Stefano Caccavari è tra i volti più innovativi dell'agroalimentare italiano. Con coraggio e visione ha ridato vita ai mulini a pietra e ai grani antichi, creando una rete di filiere etiche e sostenibili. Il suo progetto, nato in Calabria e oggi modello nazionale, unisce economia circolare, energia rinnovabile e valorizzazione dei territori. Ambasciatore di un nuovo modo di fare impresa nel Mezzogiorno, Caccavari incarna l'eccellenza produttiva e il riscatto del Sud.

PREMIO GUIDA TURISTICA GASTRONOMICA



assegnato a
ARNALDO GRISOLIA
Guida Turistica Enogastronomica

Motivazione

Per la sua passione nel raccontare il gusto, i territori e le tradizioni del Sud attraverso esperienze enogastronomiche e culturali, conduzione e promozione del turismo del gusto con rigore e autenticità.

Presentazione

Arnaldo Grisolia è esperto di tour e comunicazione enogastronomici e, in qualità di delegato per la Calabria della Accademia Italiana del Peperoncino, promuove con passione le eccellenze del territorio calabrese. Con visionarietà e dedizione organizza percorsi che uniscono cultura del gusto, paesaggio e identità locale, valorizzando piccoli produttori, eventi e storie di comunità. La sua azione è un ponte tra tradizione e innovazione, tra turismo esperienziale e qualità agroalimentare, rendendolo guida autorevole per chi desidera scoprire il Sud con consapevolezza e fascino.

PREMIO ECCELLENZA DEL SUD



assegnato a
FULVIA MICHELA CALIGIURI
Imprenditrice

Motivazione

Per la sua leadership decisiva nella valorizzazione dell'agricoltura calabrese, promuovendo innovazione, sostenibilità e qualità dei prodotti del Sud, con visione strategica e impegno concreto.

Presentazione

Fulvia Michela Caligiuri, Direttore Generale dell'ARSAC – Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese, guida con competenza e passione la promozione delle filiere agricole calabresi. La sua nomina a fine 2024 segna una tappa significativa per la rinascita del comparto agrario del Sud. Con uno sguardo innovativo, Caligiuri lavora affinché la qualità, l'identità territoriale e la sostenibilità diventino motori di sviluppo per la Calabria e il Mezzogiorno. In un contesto che richiede visione e tenacia, rappresenta un punto di riferimento nel dare valore alle risorse locali e nel costruire un futuro agricolo efficiente e competitivo.

PREMIO PUBBLICAZIONE SCIENTIFICA SULLA NUTRIZIONE



assegnato a
ELISA FIORE
Nutrizionista

Motivazione

Per il rigore scientifico e la chiarezza comunicativa con cui ha tradotto le evidenze nutrizionali in strumenti validi per il benessere del territorio, promuovendo una cultura alimentare consapevole.

Presentazione

Biologa nutrizionista con studio a Reggio Calabria, Elisa Fiore ha costruito un profilo professionale che coniuga formazione, ricerca e divulgazione. Laureata in Scienze Biologiche e specializzatasi in Biologia della Nutrizione, ha approfondito temi quali la sicurezza alimentare e l'educazione nutrizionale nelle scuole. Attraverso la libera professione e la comunicazione web, propone piani personalizzati e si rivolge anche all'alimentazione pediatrica e tramite ricette create ad hoc, creando un ponte tra evidenze scientifiche e vita quotidiana. Valorizzare il Sud con scelte alimentari fondate, sensibilizzare la comunità a una nutrizione consapevole e sostenibile: è questo il cuore della sua attività, che fa di Elisa Fiore un'autrice e protagonista della pubblicazione scientifica applicata al contesto agroalimentare.

PREMIO PUBBLICHE RELAZIONI



assegnato a
VALENTYNA dott.ssa FUDULA

Vicedirettore del dipartimento per lo sviluppo territoriale e progetti d'investimento per l'Ucraina

Motivazione

Per la capacità di costruire relazioni internazionali mirate, promuovendo investimenti e sviluppo territoriale in contesti complessi, e valorizzando con professionalità e visione la comunicazione strategica.

Presentazione

Vicedirettore del Dipartimento per lo Sviluppo Territoriale e Progetti d'Investimento per l'Ucraina, è protagonista di una comunicazione efficace e strategica che unisce visione internazionale e sensibilità locale. Con un forte orientamento allo sviluppo e alla sostenibilità, guida la creazione di partenariati e progetti d'investimento volti a valorizzare territori e comunità emergenti. Il suo approccio alle pubbliche relazioni va oltre la mera promozione: integra analisi, dialogo e progettualità concreta, assumendo un ruolo chiave nel tessere sinergie tra istituzioni, imprese e società civile. In un contesto agroalimentare dove il racconto e la rete contano tanto quanto il prodotto, la dott.ssa Fudula emerge come un faro di innovazione e creatività relazionale.

PREMIO "GIOVANI IN GAMBA" *Intitolato al M° pasticcere Domenico Caminiti*



assegnato a
KATIA ROMEO
Pasticcera

Motivazione

Per la sua creatività pasticceria, l'impegno sociale al fianco dei giovani dell'A.GE.DI. e la dedizione nella diffusione dell'arte dolciaria a Reggio Calabria, Katia Romeo rappresenta simbolo di talento e responsabilità.

Presentazione

Katia Romeo, giovane e talentuosa pasticceria della storica Pasticceria Fragomeni di Reggio Calabria, si distingue per la sua passione per il cake design e per l'impegno civico con l'associazione A.GE.DI. OdV, fondata a Reggio Calabria nel 1986 per sostenere le famiglie e le persone con disabilità. Katia ha dedicato tempo e competenza per introdurre i giovani dell'A.GE.DI. nel mondo della pasticceria, trasmettendo non solo abilità artigianali ma anche dignità, opportunità e speranza. Il riconoscimento «Giovani in Gamba», intitolato al Maestro pasticcere Domenico Caminiti, vuole celebrare una figura emergente che unisce talento creativo e impegno sociale, contribuendo alla crescita culturale e professionale del territorio calabrese.

Giovedì 20 Novembre

FAVORIRE L'EMERGERE DEI "GIOVANI SPECIALI"
ATTRAVERSO I SOCIAL MEDIA:

**IL CIBO, COME ELEMENTO INTEGRANTE,
ATTRAVERSO I SOCIAL CON UNO
SGUARDO GIOVANE E INNOVATIVO**

*Focus su produzione alimentare ed
efficientamento Energetico*

Ore 10,00 2° ANNO PREMIO "SOCIAL GARA"
**IN ONORE DEL MAESTRO PASTICCERE
DOMENICO CAMINITI**

*Un omaggio a questo giovane e talentuoso
pasticcere, scomparso prematuramente, che per
primo ha creato un dolce al bergamotto*

PREMIO "GIOVANI IN GAMBA"

assegnato alla pasticceria

KATIA ROMEO Pasticceria Fragomeni

Ore 10,30 CONVEGNO FONDAZIONE ITS ACADEMY
ENERGIA DI REGGIO CALABRIA PER L'EFFICIENTAMENTO
ENERGETICO: CHIAVE DI ACCESSO AL MONDO DEL LAVORO
**PROGETTAZIONE E GESTIONE DI SISTEMI
ENERGETICI SOSTENIBILI INTEGRATI
NEL SETTORE AGROALIMENTARE**

SALUTI

VITTORIO CAMINITI

Presidente Fondazione ITS Academy Energia di
Reggio Calabria

INTERVERRANNO

Ing. FRANCESCO FOTI

Presidente dell'Ordine degli ingegneri della
provincia di Reggio Calabria

Prof.ssa ANNA NUCERA

Direttore del XII corso ITS per Tecnico Superiore
per l'efficienza energetica degli impianti: the
physical & digital building process

Arch. ALESSANDRA FOCÀ

Rappresentante della Fondazione ITS Academy
Energia di Reggio Calabria



Ing. GIACOMO GUGLIELMO

Responsabile monitoraggio programma Ricerca
e Innovazione del MIUR

INTERVENTO

Dirigente ANNA MARIA CAMA

Polo Tecnico-Professionale "Righi-Boccioni-Fermi"
di Reggio Calabria: Laboratorio esperienziale
curato dal **prof. Giuseppe Repaci**

LE ALUNNE DVORSCHII MIHAELA E COSTANTINO LUDOVICA
DELL'INDIRIZZO AGRARIO E BIOTECNOLOGIE SANITARIE,
PRESENTERRANNO IL LIQUORE DI MIRTO

Ore 12,00

**GUSTO SUD: LABORATORI
ESPERIENZIALI GASTRONOMICI**

*Cooking Show coordinato dalla Confraternita del
Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria e dalla
Confraternita della Frittola Reggina 2019*





Pomeriggio **"GUSTO SUD": comunichiamo Sensazioni ed Esperienze Reali**
LABORATORI ESPERIENZIALI - RACCONTIAMO IL CIBO - COOKING SHOW
I professionisti elaboreranno i cibi raccontati dagli imprenditori, intervistati dai giornalisti, esplorando un prodotto del Sud tra innovazione ed efficientamento energetico

Ore 17,00 **1° INCONTRO - MOMENTO TALK SHOW**
I GRANI ANTICHI DEL SUD
AZIENDA MULINUM

TITOLARE **Cav. Stefano Caccavari** *esperienza imprenditoriale*

INTERVISTA a cura del giornalista **Bruno Sganga**
MOMENTO COOKING SHOW con la priore della Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria **Cristina Sarica**

Ore 18,00 **2° INCONTRO - MOMENTO TALK SHOW**

AZIENDA MAGISA

TITOLARE **Giusy Praino**

INTERVISTA a cura della giornalista **Anna Aloï**
MOMENTO COOKING SHOW con la consorella della Confraternita della Frittola Reggina **Tatiana Prodan**

Ore 19,00 **3° INCONTRO - MOMENTO TALK SHOW**

AZIENDA TESORIERE

TITOLARE **Roberto Tesoriere**

INTERVISTA a cura del giornalista **Bruno Sganga**
MOMENTO COOKING SHOW con la consorella della Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria **Nancy Sarica**

Ore 19,30 **4° INCONTRO - MOMENTO TALK SHOW**

PUBBLICAZIONE OLTRE LA BILANCIA

Guida concreta per chi ha già provato tutto

TITOLARE **Elisa dott.ssa Fiore** *Nutrizionista*

INTERVISTA a cura della giornalista **Anna Aloï**
MOMENTO COOKING SHOW con la pasticceria **Alessia Cinanni**

PREMIO IMPRENDITORE DELL'ANNO

assegnato a **STEFANO Cav. CACCAVARI**

PREMIO PUBBLICAZIONE SCIENTIFICA SULLA NUTRIZIONE DELL'ANNO

assegnato a **ELISA FIORE** *Nutrizionista*

PREMIO PER LE PUBBLICHE RELAZIONI DELL'ANNO

assegnato a **VALENTYNA Dott.ssa FUDULA**

PREMIO PER IL SUD, GIORNALISTA BLOGGER DELL'ANNO

assegnato a **GIOVANNA PIZZI**

PREMIO PER IL SUD, ALLA CARRIERA

assegnato a **BRUNO SGANGA**

LE MUSICHE DEI TEMPI BELLI

Con il Coro del Polo del Bergamotto di Reggio Calabria

DIRIGE: Maestro Pippo Campolo

INTERVENTO MUSICALE **Kutsevych Natalya** *Soprano*

Ore 20:00 **"GUSTO SUD"**

Laboratori Esperienziali Gastronomici

COOKING SHOW - coordinato dalla Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria e dalla Confraternita della Frittola Reggina 2019

Venerdì 21 Novembre

Ore 17.00 1° INCONTRO – MOMENTO TALK SHOW

Cassiodoro, tutta una storia millenaria di “Dieta Mediterranea”

ASSOCIAZIONE CASSIODORO IL GRANDE

MEMBRO DIRETTIVO NAZIONALE **Alfredo Focà**

INTERVISTA a cura della giornalista **Anna Aloï**

MOMENTO COOKING SHOW con la consorella della

Confraternita della Frittola Reggina **Tatiana**

Prodan, a cura dell'Azienda Casearia **Dedoni Srl**
Squillace CZ

Ore 17.30 2° INCONTRO – MOMENTO TALK SHOW

Azienda Casearia PIGNATARO caseificio artigianale

TITOLARE **Paolo Pignataro**

INTERVISTA a cura del giornalista **Bruno Sganga**

MOMENTO COOKING SHOW con la consorella

della Confraternita della Frittola Reggina

Tatiana Prodan

Ore 18.00 3° INCONTRO – MOMENTO TALK SHOW

Azienda Agricola BIOS

TITOLARE **Pino Melissari**

INTERVISTA a cura della giornalista **Dominga Pizzi**

MOMENTO COOKING SHOW le carni eccellenti con

l'home chef **Teresa Zoccali**

PREMIO PER IL SUD, CONDUTTRICE TELEVISIVA ENOGASTRONOMICA DELL'ANNO

assegnato a **ANNA ALOI**

PREMIO GUIDA TURISTICA GASTRONOMICA DELL'ANNO

assegnato a **ARNALDO GRISOLIA**

PREMIO PER IL SUD, GIORNALISTA CARTA STAMPATA DELL'ANNO

assegnato a **GIANFRANCO MANFREDI**



LE MUSICHE DEI TEMPI BELLI

Con il Coro del Polo del Bergamotto di Reggio Calabria

DIRIGE: **Maestro Pippo Campolo**

SPECIAL GUEST **PASQUALE CAPRI**

Attore - caratterista - comico

Ore 20.00 “GUSTO SUD”

Laboratori Esperienziali Gastronomici

COOKING SHOW – coordinato dalla Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria e dalla Confraternita della Frittola Reggina 2019



Sabato 22 Novembre

SERATA CONCLUSIVA

I Premiati si incontrano e si confrontano: Consorzi del Sud e Giornalisti

- Incontro con i Presidenti dei Consorzi:

Intervistati dai giornalisti premiati, si raccontano, presentano e fanno degustare le loro specialità.

Ore 17,00

SALUTI ISTITUZIONALI

Ore 17,00 1° INCONTRO – MOMENTO TALK SHOW

CONSORZIO DEL FINOCCHIO IGP DI ISOLA CAPO RIZZUTO

PRESIDENTE **Aldo Luciano**

INTERVISTA a cura del giornalista **Franco Laratta**

MOMENTO COOKING SHOW a cura del presidente

Onorario Accademia Internazionale del

Bergamotto **M° Gerardo Sacco**

e Vice Presidente Museo del Bergamotto

e degli agrumi **Anna Giordano**

Ore 18,00 2° INCONTRO – MOMENTO TALK SHOW

CONSORZIO DI TUTELA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

PRESIDENTE **Domenico dott. Raimondo**

INTERVISTA a cura del giornalista **Fabio Sironi**

MOMENTO COOKING SHOW a cura di **Cristina Sarica**

priore Confraternita del Bergamotto e del Cibo di
Reggio Calabria

Ore 19,00 3° INCONTRO – MOMENTO TALK SHOW

CONSORZIO DI TUTELA DELLA CAROTA NOVELLA DI ISPICA

PRESIDENTE **Massimo Pavan**

INTERVISTA a cura della giornalista **Gianna Bozzalli**

MOMENTO COOKING SHOW con la consorella della

Confraternita della Frittola Reggina

Tatiana Prodan

Ore 19,30 PREMIAZIONI GIORNALISTI

PREMIO NAZIONALE, GIORNALISTA BLOGGER

assegnato a **GIANNA BOZZALI**

**PREMIO PER IL SUD, GIORNALISTA TELEVISIVO
DELL'ANNO**

assegnato a **FRANCO LARATTA** Direttore LaCTV

**PREMIO NAZIONALE, GIORNALISTA CARTA
STAMPATA DELL'ANNO**

assegnato a **FABIO SIRONI**

PREMIO JOURNALISM EXCELLENCE AWARD"
*Il giornalismo che dà voce alle eccellenze del Sud,
PER LA CARTA STAMPATA*

assegnato a **SAVERIO SCARPINO**

PREMIAZIONI CONSORZI E COOPERATIVE

PREMIO NAZIONALE, CONSORZIO DELL'ANNO

assegnato al **CONSORZIO DEL FINOCCHIO DI ISOLA
CAPO RIZZUTO IGP**

RITIRA IL PRESIDENTE **Aldo Luciano**

PREMIO NAZIONALE, CONSORZIO DELL'ANNO

assegnato al **CONSORZIO DI TUTELA CAROTA
NOVELLA DI ISPICA IGP**

RITIRA IL PRESIDENTE **Massimo Pavan**

PREMIO NAZIONALE, CONSORZIO DELL'ANNO

assegnato al **CONSORZIO DI TUTELA DELLA
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

RITIRA IL PRESIDENTE **Domenico Raimondo**

LE MUSICHE DEI TEMPI BELLI

Con il **Coro del Polo del Bergamotto di Reggio Calabria**

Dirige: Maestro Pippo Campolo

*SPECIAL GUEST DA ZELIG **SANTO PALUMBO***

Cabarettista - comico

Ore 21:00 "GUSTO SUD"

Laboratori Esperienziali Gastronomici

*COOKING SHOW - coordinato dalla Confraternita del
Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria e dalla
Confraternita della Frittola Reggina 2019*



20/21/22 Novembre

Sarà possibile
degustare i Piatti
dedicati alla rassegna
presso i seguenti
Ristoranti



BASILICATA

VITANTONIO LOMBARDO (STELLA MICHELIN)

Via Madonna delle Virtù, 13/14 - Matera

☎ 083 5335475

🌐 www.viristorante.it

CALABRIA

DA ERCOLE - Chef Ercole Villirillo

Viale A. Gramsci, 122 - Crotone

☎ 0962 901425

RISTORANTE ZEFIRO - Chef Antonino Gramuglia

Viale Filippo Turati - Bagnara Calabria (RC)

☎ 346 9639725

LA STATIOLA DI FEDELE - Chef Domenico Fedele

Corso Garibaldi, 200, Bagnara Calabria (RC)

☎ 0966 373468

ME RESTAURANT - Chef Giuseppe Romano

Loc. Ponte di Ferro SP per Vibo Marina, Pizzo (VV)

☎ 0963 534532

DROGHERIA CULINARIA - Chef Felice Cuzzola

Via Giulia, 2 - Reggio Calabria

☎ 0965 627177



TRATTORIA DEL PESCE FRESCO

Chef Daniele Garofalo

Via Carioli, Via Gaspare del Fosso, 7

Reggio Calabria

☎ 0965 890420

LA CANTINA DEL MACELLAIO

Via Girolamo Arcovito, 26/28 - Reggio Calabria

☎ 0965 23932

PIRO BISTROT - Chef Marco Maltese

Via Zecca, 14 - Reggio Calabria

☎ 342 7534683

20/21/22 Novembre

Sarà possibile
degustare i prodotti
del territorio presso
le seguenti Botteghe

PIETRAKAPPA DI ARILLOTTA ROBERTO

Via Giudecca 40 - Reggio Calabria | ☎ 0965 324211
sarà possibile degustare succo al bergamotto
e liquore al bergamotto nei seguenti orari:
10:00/13:00 - 17:00/20:00

LA BOTTEGA DEL FRANTOIO di Alberti Giulia Elvira

Piazza Orange, 21 - Reggio Calabria | ☎ 327 908 6762
sarà possibile degustare olio Evo bio della
campagna '22/23, marmellata di bergamotto e
battuta di olive in Evo nei seguenti orari: 17:00/20:00

PIZZIMENTI

Via del Torrione, 86, Reggio Calabria
☎ 0965 331604



GASTRONOMIA DA MIMMO di Domenico Comisso

Via Amendola, 61 - Siderno (RC)
☎ 0964 388414
sarà possibile degustare la mortadella al bergamotto.

CASEIFICIO ARTIGIANO - MARIO CIOETA

Produzione e Vendita formaggi e latticini artigianali
Via Nazionale Ravagnese, 6 - Reggio Calabria
☎ 335 8327096

CASEIFICIO PAOLO PIGNATARO

Via San Pietro - 87060 Cariati Marina (CS)
☎ 335 5839121

CASEIFICIO DEDONI SRL

Località Pratora - 88069 Squillace (CZ)
☎ 0961 912000

AZIENDA AGRICOLA MAGISA

C.da Santa Maria del Monte, Zona Industriale
87076 Villapiana (CS)
☎ 328 3427242

AZIENDA AGRICOLA BIOS di Melissari Giuseppe

Via dei Monti, 69 - Villa San Giuseppe (RC)
☎ 340 9647785



Finalità

L'impegno profuso dal Polo del Bergamotto di Reggio Calabria e dal patròn Vittorio Caminiti mira a consolidare una rete di giornalisti, freelance, esperti e blogger in grado di amplificare la visibilità della Rassegna e delle numerose iniziative del Museo e del Polo del Bergamotto di Reggio Calabria 2015

Tre giornate intense, frutto di mesi di preparazione condivisa tra l'ITS Academy, l'Accademia del Bergamotto, la Confraternita del Bergamotto e del Cibo Reggino, la BergaModel Fashion Academy e la Confraternita della Frittola Reggina 2019, unite dal comune obiettivo di promuovere la cultura del cibo e i

talenti del Sud, intorno ad un importante progetto di efficientamento energetico. Negli anni, la Rassegna ha visto avvicinarsi volti noti del cibo, della cultura, del giornalismo, dello spettacolo e dell'arte, contribuendo a rafforzare la convinzione che il riscatto del Sud passi attraverso la cooperazione tra le sue migliori energie.



I laboratori gastronomici esperienziali hanno offerto in ogni edizione modelli concreti di sviluppo territoriale sostenibile, promuovendo una visione di comunità che cresce e si valorizza attraverso le proprie risorse.

Valorizzare le tipicità enogastronomiche locali significa, infatti, difendere l'identità dei territori, contrastando la standardizzazione imposta dai grandi gruppi multinazionali e preservando la ricchezza culturale ed economica delle produzioni tradizionali.

Una globalizzazione sana, fondata sul dialogo e sulla conoscenza reciproca, può e deve rispettare le differenze, facendo delle diversità alimentari e culturali un ponte di crescita comune.

Anche per l'edizione 2025, la Rassegna



premierà tre consorzi del Sud e una cooperativa impegnata nel sociale, esempi virtuosi di impresa intelligente e responsabile, insieme a tre giornalisti che si sono distinti nei settori del web, della televisione e della carta stampata.

L'auspicio è che questa VI edizione rappresenti un ulteriore segnale di fiducia e di riconoscimento per la meritoria opera del prof. Caminiti e del suo team, nella speranza che le istituzioni scelgano di affiancare con convinzione un evento che da anni contribuisce alla crescita culturale, produttiva e identitaria del Sud Italia.







Comunicazione digitale

La “RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD” sarà certamente un’edizione pronta a sfruttare le moderne opportunità di comunicazione on line.



La crisi ha contribuito a diffondere in modo irreversibile la partecipazione online a dibattiti e conferenze, basti pensare alla formazione che è entrata definitivamente nell'era virtuale attraverso i webinar.

Le iniziative legate alla rassegna non possono non sfruttare quest'opportunità

e questa sesta edizione sarà seguita tutta o in parte, via web. Potranno svolgersi in collegamento anche i panel e i laboratori, così come gli appuntamenti del B2B.

Le modalità, se necessario, potranno essere:

- ✓ Accesso solo dopo prenotazione online;
- ✓ Incontro tutti insieme con i relatori in studio;
- ✓ Incontro con i relatori collegati dalle rispettive postazioni di lavoro;
- ✓ Incontro con i docenti in studio, attrezzato per la formazione alimentare oppure in collegamento dall'ente o dall'azienda in cui lavorano;

La partecipazione del pubblico potrà essere aperta a tutti o a numero chiuso, a seconda delle esigenze e delle formule.

Sarà possibile ascoltare, registrare, scaricare slides, intervenire.





MODAMOVIE



Di cosa si tratta

L'evento prevede un dibattito culturale, di respiro internazionale, sul cibo e l'alimentazione del Sud Italia, allo scopo di proiettare nel mondo questa nostra realtà grazie alla presenza del giornalismo del settore agroalimentare nazionale ed internazionale.



Con questa iniziativa vogliamo continuare a proporre la Calabria come palcoscenico ospitante di una manifestazione che mette al centro del dibattito il mondo agroalimentare per diffonderne il potenziale ad alto sviluppo economico attraverso la comunicazione dedicata al food ed il giornalismo qualificato.

La crisi economica generata dal Coronavirus ha investito in pieno l'economia mondiale, messa poi in ginocchio a seguito del conflitto Russia-Ucraina e conseguente crisi energetica. È in questo scenario di profuse incertezze, l'informazione gioca un ruolo fondamentale per attivare le leve di sviluppo econo-

mico, anche e soprattutto nel settore alimentare strategico per la ripartenza. Il settore economico agroalimentare riflette, infatti, tutte quelle paure, quella voglia di chiarezza, quel diritto all'informazione completa e imparziale che sono esplose durante la pandemia.

Il susseguirsi di continue crisi mondiali non deve impedire la ricostruzione del nostro futuro, e la **"RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD"** sarà il luogo della ritrovata voglia di discutere, raccontarsi, formarsi e scambiarsi idee e progetti partendo proprio dalle difficoltà emerse a seguito di queste tragedie epocali.

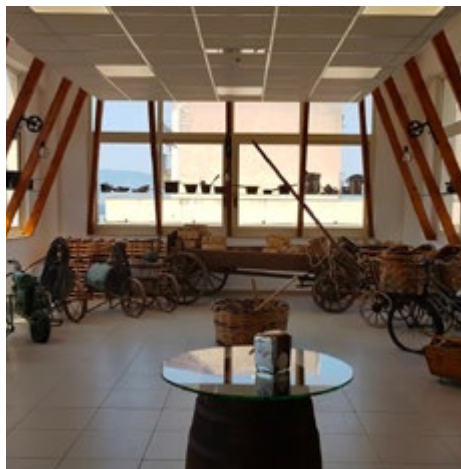


Sede dell'evento

La rassegna si svolgerà a Reggio Calabria, presso il Museo del Bergamotto e del Cibo, in Via Filippini n. 50. La location è collocata in una posizione ben accessibile.

È raggiungibile, infatti, facilmente dalla tangenziale, dalla stazione centrale di Reggio Calabria, dal porto e dall'aeroporto nazionale.





I Partner scientifici

La rassegna prevede la partecipazione attiva di importanti partner scientifici. Si tratta di enti, ordini o fondazioni che si occupano di alimenti e nutrizione e che sono interessati alla qualità dell'informazione ai cittadini.





Tipologia attività

La rassegna includerà circa 20 tipologie di attività diversificate della durata media di 20 minuti ciascuna.

Mattina: Dibattiti, relazioni, seminari, premiazioni, incontri B2B;

Pomeriggio: Interviste, laboratori, degustazioni, premiazioni, incontri B2B;

Sera: Showcooking, degustazioni, aperitivi, cene.



Stakeholders del progetto

PATROCINI E SPONSOR: enti pubblici, aziende private, fondazioni; **PARTNERSHIP CON ORDINI PROFESSIONALI.**

TARGET: pubblico di settore (giornalisti, blogger, addetti al marketing e alle pubbliche relazioni, docenti, studenti); imprenditori

PARTECIPANTI: pubblico generalista (cittadini interessati ai temi della qualità del cibo, della sicurezza alimentare, della cultura del cibo, movimenti di consumatori, associazioni che dibattono sui temi alimentari);

PROTAGONISTI: i relatori, gli allievi, nuove Start-up, Aziende

PUBBLICO STIMATO tra presenze virtuali e reali: oltre 20.000 persone;



Crediti Formativi

La “RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD” è concepita come un grande momento di scambio e confronto fra tutti i soggetti interessati, a vario titolo, al tema alimentare.



Tuttavia, per i giornalisti, i blogger e i professionisti scientifici si sta lavorando e puntando affinché partecipare ai lavori significherà, anche, ottenere crediti formativi obbligatori per la propria attività. Una parte dei lavori della rassegna beneficia, infatti, della concessione di crediti per la formazione continua obbligatoria dell'Ordine dei Giornalisti e dei crediti ECM rilasciati dai rispettivi ordini professionali e riconosciuti dal Ministero della Salute per le professioni della sicurezza alimentare e della ricerca sanitaria in campo alimentare (medici, veterinari, biologi, chimici, tecnologi alimentari).



Temi del dibattito

In questa edizione il focus sarà su “Il cibo etico – sostenibile per tutti”.



Saranno affrontati, pertanto, le seguenti tematiche:

- ✓ Come il settore alimentare potrà essere etico-sostenibile per tutti
- ✓ Il Sud Italia come affronta la crisi energetica
- ✓ Il sistema italiano del food, stato dei fatti
- ✓ Europa e agroalimentare, la percezione dei cittadini
- ✓ I progressi nella lotta al cibo contraffatto
- ✓ Comunicazione e ricerca scientifica agroalimentare, quali prospettive
- ✓ La ristorazione che ha saputo cambiare, diventando ecosostenibile
- ✓ La comunicazione della sicurezza alimentare
- ✓ Le imprese e la comunicazione, lealtà verso i consumatori
- ✓ Informazione sulla salute Nutraceutica, i corretti alimenti
- ✓ Innovazione nella comunicazione sul cibo
- ✓ I mercati del cibo del Sud
- ✓ Rapporto tra imprese e giornalisti
- ✓ La comunicazione d'impresa
- ✓ Start up, le idee di impresa
- ✓ E-commerce e informazioni sui prodotti alimentari
- ✓ L'immagine dell'Italia che riparte



Laboratori Esperienziali

I laboratori di formazione potranno essere gestiti dai partner e dagli sponsor.



Si tratterà di momenti esperienziali dove gruppi a numero chiuso, ma ad accesso gratuito, vivranno, appunto, esperienze sensoriali e di contatto con le materie prime ma anche di analisi e



gestione della sicurezza alimentare. Queste attività rappresenteranno un approccio molto utile per i giornalisti e i blogger che devono conoscere meglio il mondo del cibo.



L'Area informativa

La “RASSEGNA
DEL GIORNALISMO
AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIALE PRO
SUD” favorirà l'ampliamento
dell'area informativa a
disposizione di sponsor e
partner.

In questo spazio essi potranno allestire i propri corner e contattare direttamente il pubblico della rassegna.

Attraverso i corner brandizzati gli sponsor e i partner potranno dialogare con i giornalisti, blogger e professionisti presenti, scambiare opinioni e contatti, raccontare i propri prodotti e servizi, organizzare momenti educational.



Lo spazio Business To Business

La “RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD” offrirà, anche, opportunità di contatto tra i partecipanti e di approfondimento delle conoscenze reciproche in vista di nuove opportunità di relazione e di costruzione di reti professionali.

Per questo la rassegna propone anche uno spazio B2B. Un angolo confortevole e riservato per il contatto tra giornalisti freelance/blogger e imprese che hanno necessità di migliorare la propria comunicazione.



Le iscrizioni sono gratuite sia per le aziende che per i comunicatori ma la partecipazione è contingentata attraverso un accredito sul sito della rassegna.





Il riconoscimento alla carriera giornalistica

In occasione della “RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD” sarà conferito un riconoscimento alla carriera ad alcuni giornalisti che hanno contribuito, con il loro lavoro, a diffondere una cor-

retta informazione sulla salute, la sicurezza alimentare e sull'educazione alimentare, attraverso servizi e inchieste. La cerimonia di consegna si svolgerà durante i lavori della rassegna.



Press Tour

I press tour saranno visite riservate ai giornalisti e blogger accreditati, con posti limitati a iscrizione obbligatoria.



L'intento è fare conoscere ai professionisti della comunicazione alimentare le eccellenze della ricerca, dell'industria, dell'agricoltura e dell'enogastronomia del Sud Italia, cercando di fare vivere agli accreditati esperienze che possano essere oggetto di interesse giornalistico:

✓ PRESS TOUR ED EDUCATIONAL TOUR

(istituti di controllo alimentare, aziende e consorzi alimentari, istituzioni, enti pubblici, enti di ricerca, laboratori scientifici etc.).

✓ PRESS TOUR ED EDUCATIONAL TOUR NEL SUD

(aziende e consorzi dell'alimentare, territori vocati all'enogastronomia, enti di ricerca e sperimentazione etc).



Eventi collaterali

Gli eventi collaterali o eventi Off della “RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGRO-ALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD” saranno riservati agli accreditati (giornalisti, blogger, comunicatori).



Avranno lo scopo di creare occasioni di socialità per i partecipanti e potranno essere una buona occasione per sponsor e partner, per presentare prodotti, esperienze, idee.

- ✓ APERITIVI
- ✓ CENE
- ✓ SHOW COOKING
- ✓ FESTE SERALI
- ✓ ASSAGGI A TEMA
- ✓ INCONTRI CON L'ESPERTO



Comunicazione della Rassegna

La “RASSEGNA DEL GIORNALISMO AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE PRO SUD” sarà presente sul web attraverso i social costantemente aggiornati.



Saranno attive le pagine ed i canali sui social di riferimento. Sarà attivo un ufficio stampa e prevista una conferenza stampa di lancio. Un primo comunicato stampa sarà emesso già da subito, per preparare i media all'evento.

Nei giorni precedenti l'evento e soprattutto durante la rassegna, una redazione giornalistica lavorerà a copertura dell'intera manifestazione con aggiornamenti in diretta, scrittura di pezzi da inviare alla stampa e da pubblicare sui social network e con videointerviste ai protagonisti.



La rete che sostiene la Rassegna

La rassegna sarà, anche, un grande momento di incontro per chi ogni giorno fa informazione e comunicazione alimentare con passione e professionalità.

L'iniziativa, fin dalla sua prima edizione, è stata concepita come un evento in cui i veri protagonisti sono i redattori, i collaboratori e i tanti freelance e blogger di settore.

Per questo, stiamo lavorando sul progetto della Rete della RASSEGNA, una community di giornalisti e blogger.

I membri della Rete, da parte loro si impegneranno a condividere sui social le notizie relative alla manifestazione e verranno consultati sui temi dell'edizione. La RASSEGNA pubblicherà infine, l'attività dei membri della Rete attraverso un'apposita sezione del sito e la pagina Facebook "Museo del Bergamotto e del Cibo".







Aziende



Consorzi



**Consorzio Cipolla
Rossa di Tropea
Calabria IGP**



Istituzioni e Patrocini



POR Calabria
2014-2020
Fesr-Fse
il futuro è un lavoro quotidiano



Collaborazioni



Contatti

ORGANIZZATORE della RASSEGNA

Accademia Internazionale del Bergamotto e Fondazione ITS RC

✉ museodelciborc@gmail.com

Prenotazioni laboratori esperienziali: Karine Thierry ☎ +39 388 1299100

Per partecipare come sponsor: Cristina Sarica ☎ +39 380 2461840

www.museodelbergamottoedelcibo.it

La comunicazione è curata da
Carmelo Priolo - comunicati stampa
Bruno Sganga - rapporti con le TV
Graziano Tomarchio - punto stampa
Dominga Pizzi - Talk Show

La conduzione degli eventi
è affidata a Eva Giumbo

