

EPICURE

I miti del gusto



Le tradizioni golose / 28-30 ottobre

in collaborazione con  Conpait
Pasticcieri d'Italia

28 OTTOBRE

- > ore 18:30 - 23:00 **Apertura stand prodotti tipici e degustazione.**
- > ore 19:00 **Laboratorio** Lavorazione a vista di un sorbetto di mango a Km zero dedicato ai Bronzi. Il gelato come strumento di promozione dei prodotti del territorio. A seguire, degustazione.

29 OTTOBRE

- > ore 9:30 - 23:00 **Apertura stand prodotti tipici e degustazione.**
- > ore 10:00 - 11:00 **Laboratorio per bambini** Il fantastico mondo delle api e del miele.
- > ore 11:00 - 12:00 **Laboratorio** Il cioccolato e l'olio extravergine di oliva: un sorprendente abbinamento.
- > ore 12:00 - 13:00 **Laboratorio** I Buffeddi e l'area Greca: narrazione di un'area a forte identità culturale. In collaborazione con Slowfood Reggio Calabria.
- > ore 19:00 **Convegno** Innovazione aziendale: nuovi modelli per fronteggiare un mercato sempre più competitivo. Partecipano: Pier Paolo Magni, campione del mondo di pasticceria, e Cristian Tessari.
- > ore 19:30 **Laboratorio** Preparazione del torrone croccante. Con il Maestro Rocco Scutellà. A seguire, degustazione.
- > ore 20:15 **Laboratorio** Preparazione del torrone gelato. Con i Maestri Lillo Giordano e Fabio Taverna. A seguire, degustazione.
- > ore 20:45 **Laboratorio** Preparazione del torrone Martiniana IGP di Bagnara. Con il Maestro Vincenzo Cundari. A seguire, degustazione.
- > ore 21:15 **Laboratorio** Preparazione della pitta di San Martino. Con i Maestri Salvatore Ravese e Michelangelo Garruzzo. A seguire, degustazione.

30 OTTOBRE

- > ore 9:00 - 23:00 **Apertura stand prodotti tipici e degustazione**
- > ore 9:00 **Laboratorio** Cotto e Mangiato per Baby Pastry Chef sulla preparazione del minicake al bergamotto. Orari: 9:15-10:15 / 10:30-11:30 / 11:30-12:30 (max 12 bambini per turno). Con la partecipazione di Francesca Graziano, pediatra specialista in nutrizione. A seguire, merenda e passeggiata sul lungomare. Quota di adesione 10 €. Il ricavato sarà devoluto all'Associazione Nuove Vite e come borsa di studio per la formazione di un giovane pasticciere.

Compait ospita l'Associazione Corredino sospeso.
- > ore 19:00 **Tavola rotonda** Il Brand Bergamotto di Reggio Calabria nella comunicazione della società globale. A cura del Comitato per il Bergamotto di Reggio Calabria Interventi di rappresentanti istituzionali del territorio.

Pepotto: il peperoncino incontra il bergamotto / 4 - 6 novembre

in collaborazione con  ECONFESERCENTI
Reggio Calabria  Pepotto

Pepotto è lo street food dedicato ai prodotti tipici per eccellenza del territorio reggino: il bergamotto e il peperoncino. Pepotto dà spazio alla creatività dei protagonisti della ristorazione locale, che hanno creato per l'occasione dei menù con protagonisti i due leggendari ingredienti. Un modo per rendere omaggio a due assolute eccellenze del territorio, interpretate nel format "cibo da strada" in maniera innovativa e sorprendente.

4 NOVEMBRE

- > ore 19.30 - 24:00 **Apertura stand prodotti tipici e degustazione**
- > ore 17:00 - 19:00 **Convegno** Un peperoncino per amico. In collaborazione con l'Accademia Italiana del Peperoncino.

5 NOVEMBRE

- > ore 19.30 - 24:00 **Apertura stand prodotti tipici e degustazione**
- > ore 17:00 - 19:00 **Convegno** Il bergamotto di Reggio Calabria: da coltura industriale a superfood.

6 NOVEMBRE

- > ore 19.30 - 24:00 **Apertura stand prodotti tipici e degustazione**
- > ore 17:00 - 19:00 **Convegno** L'importanza strategica dei prodotti agroalimentari identitari per la valorizzazione del territorio.

Le dolci arti / 11-13 novembre

in collaborazione con  APAR

11 NOVEMBRE

- > ore 15.00 - 22:00 **Apertura stand prodotti tipici e degustazione**
- > ore 15:00 - 19:00 **Laboratorio** Il mondo del cioccolato: il gusto incontra l'arte. Con il Maestro Paolo Caridi, i giovani APAR e i ragazzi dell'Accademia di Belle Arti.
- > ore 19:00 - 20:00 **Presentazione multisensoriale** dei prodotti P.I.T. A cura del Distretto Identitario Alimentare di Accademia delle Imprese Europea. A seguire, degustazione* prodotti P.I.T.

12 NOVEMBRE

- > ore 16.00 - 23:00 **Apertura stand prodotti tipici e degustazione**
- > ore 16:00 - 17:00 **Laboratorio** Gli occhi dei Bronzi. Lavorazione in diretta a cura dei maestri pasticceri APAR.
- > ore 17:00 - 18:30 **Concorso di Pasticceria** Il Profiterole in tutte le sue varianti.
- > ore 18:30 - 20:00 **Sfilata di gioielli** La Magna Grecia. A cura di Michele Affidato, orafo. A seguire, degustazione*.

13 NOVEMBRE

- > ore 15.00 - 21:30 **Apertura stand prodotti tipici e degustazione**
- > ore 15:00 - 19:00 **Presentazione** in anteprima delle vetrine natalizie.
- > ore 19:00 - 20:00 **Convegno** Racconti di Vini, viaggio tra i vini del territorio.
- > ore 20:00 - 21:00 **Show cooking** Spaghetti alla Corte d'Assise. A cura di Rocco Agostino, chef. A seguire, degustazione*.

* (accesso alla degustazione con offerta minima. Il ricavato sarà devoluto interamente all'Associazione Attendiamoci Onlus).