



ACCADEMIA
INTERNAZIONALE
DEL BERGAMOTTO
DI REGGIO CALABRIA

Bergamfest 2024

24^a Edizione Bergamotto in Festa

Consegna dei Mandati di Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

MOTIVAZIONI E CURRICULA IN BREVE

REGGIO CALABRIA
19-20-21 LUGLIO 2024

Polo del Bergamotto
Reggio Calabria

Cultura



Storia



Moda



Cibo



L'ALBUM DEI RICORDI DEL "BERGAFEST"

SCOPI DELL'ACCADEMIA INTERNAZIONALE DEL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA

Il BergaFest è un evento celebrato annualmente per promuovere e valorizzare il bergamotto, un agrume di grande pregio culturale e scientifico originario di Reggio Calabria. Organizzato dall'Accademia Internazionale del Bergamotto, il BergaFest ha una storia ricca di più di venti edizioni, durante le quali eminenti personalità del mondo della cultura, dell'imprenditoria e della scienza sono state nominate "Ambasciatori". Questi Ambasciatori hanno contribuito con dedizione e orgoglio a diffondere la conoscenza sull'oro verde reggino attraverso i settori della cultura, del gusto, della ricerca scientifica e medica, dell'imprenditoria, delle tradizioni, della stampa e della televisione.

L'Album dei ricordi dell'Accademia del Bergamotto celebra tutti questi Ambasciatori, riconoscendone il ruolo cruciale nel promuovere e valorizzare il bergamotto a livello globale.

Ogni edizione del BergaFest è stata arricchita da iniziative speciali e premiazioni, tra cui il conferimento della "Tabacchiera d'oro" ad illustri personaggi che hanno contribuito significativamente alla conoscenza e all'apprezzamento del bergamotto.

In sintesi, l'Accademia Internazionale del Bergamotto e il suo BergaFest rappresentano un punto di riferimento per la promozione e la valorizzazione di un'icona agricola calabrese, il cui impatto si estende ben oltre i confini regionali, consolidando la reputazione del bergamotto come un simbolo di eccellenza italiana nel mondo.

Già nel 2007 accoglie l'invito a fregiarsi del titolo di "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto" **Giuseppe Dell'Osso**, presidente nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina. L'anno dopo **Albino Ivardi Ganapini**, presidente della rinomata scuola Alma di Colorno, Parma, è "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto nel Mondo", dando giusta visibilità e promozione ai prodotti al bergamotto in gastronomia.

Nelle successive edizioni **Pippo Baudo** lega il suo nome e la sua notorietà al bergamotto, così come **Magda Antonioli**, preside della Facoltà di Scienze Turistiche dell'Università Bocconi di Milano. Tra i campioni dello sport, il calciatore **Gennaro Gattuso** accoglie l'invito ad indossare la maglia di testimonial dell'immagine della Calabria e



Vito Allegretti, Eva Giumbo e il M° Gerardo Sacco

del "suo" bergamotto e nel 2009 è nominato "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Cultura". Anche in questa circostanza è prezioso e carismatico il medaglione artistico ideato e realizzato dal Maestro Orafo **Gerardo Sacco**, presente anch'egli a tutte le edizioni. Il 2011 è un altro anno ricco di avvenimenti e di emozioni al "sapore" di bergamotto: lo chef **Fabio Campoli**, noto cultore e studioso di gastronomia, si rende protagonista con un progetto di formazione sulla cucina al bergamotto per specializzare i giovani talenti e



merita il mandato di “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto”. Uno degli attori più importanti, l’Ambasciatore per L’Accademia del Bergamotto prof. **Vincenzo Mollace**, il quale è tra coloro che hanno fatto la storia dell’Accademia del Bergamotto, introducendo la stessa nel mondo della salute, sdoganando il Bergamotto di Reggio Calabria, come l’agrume nutraceutico. Negli ultimi anni, il Prof. **Vincenzo Mollace** ha ottenuto risultati stupefacenti nella ricerca con i suoi studi di valenza internazionale che hanno certificato il bergamotto come un valido principio naturale utile per la cura del colesterolo, grazie al prodotto “BergaMet”, distribuito su scala mondiale.

Successivamente l’Accademia del Bergamotto esce dai confini regionali per premiare chi divulga le potenzialità dell’agrume e conferisce il “Bergamotto d’Oro” al sindaco di Venaria, **Giuseppe Catania**, e all’assessore al Turismo dello stesso Comune, **Vincenzo Russo**, che all’interno dell’incantevole storica dimora sabauda ospitano una sezione interamente dedicata al bergamotto, in tributo a Re Amedeo, che usava distribuire ai suoi ospiti la profumata essenza calabrese. Sempre a Venaria, in occasione del 150° anniversario dell’Unità d’Italia, le specialità al bergamotto diventano prelibatezze assolute durante le cene ottobrine intitolate “Le Tavole Reali”, dedicate alle specialità culinarie italiane. In un viaggio di sapori che si caratterizza anche per il “made in Calabria”, si incontrano nella Galleria Grande della Reggia di Venaria altri illustri personaggi che apprezzano l’agrume dopo la degustazione di prodotti tipici al bergamotto: tra loro il sindaco di Torino **Piero Fassino**, il giornalista Rai **Fabrizio Del Noce**, il presidente di Unioncamere, **Ferruccio Dardanello** e l’amministratore delegato del gruppo Fiat, **Sergio Marchionne**.

Nel 2013 sono stati designati: “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto”, il maestro e chef di cucina **Francesco Mazzei**; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa e televisione”, il giornalista **Renato Andreoletti**, direttore di “Hotel Domani”; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Imprenditoria”, l’imprenditore **Selwyn Barr**, ideatore del brand “BergaMet”; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Cultura”, lo studioso **Antonino D’Africa**, ricercatore di applicazioni dell’agrume in campo estetico; “Ambasciatrice per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa e Televisione”, la conduttrice televisiva **Eleonora Daniele**; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Scientifica”, il ricercatore **James Ehrlich**, Professore Associato presso University of Colorado, Denver, e “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Tradizioni”,



La confraternita del Bergamotto Giuria premio BergafestApar

lo storico **Fabrizio Mangoni**, scopritore della vera ricetta del babà.

Nel 2014, nell'Albo d'Oro risultano: "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto" lo chef executive **Luigi Ferraro**, del famoso "Ristorante Café Calvados – Mosca"; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Medica" **Franco Romeo**, direttore della Scuola di Specializzazione di Cardiologia presso l'Università Tor Vergata di Roma e già presidente della Società Italiana di Cardiologia; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Medica"; **Bruno Silvestrini**, professore onorario di farmacologia all'Università La Sapienza di Roma; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto -Sessione Ricerca Medica" **Giuseppe Rosano**, direttore della Ricerca Clinica e di base del Dipartimento di Scienze Mediche presso l'Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico San Raffaele di Roma; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Scientifica" **Pietro Migliaccio**, nutrizionista e dietologo clinico; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Imprenditoria" **Giuseppina Meliàdò in Capua**, presidente onorario della "Capua 1880"; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Tradizioni" **Giuseppe Germanò**, del Dipartimento di Scienze Cardiovascolari, Respiratorie e Nefrologiche, Anestesiologiche e Geriatriche, dell'Università La Sapienza di Roma e "Ambasciatore per

Sessione Scienza della Chirurgia" **Renzo Bonofiglio**, direttore del reparto di Nefrologia dell'Ospedale Annunziata di Cosenza; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Scienza della Nutrizione" **Giorgio Calabrese**, nutrizionista e dietologo clinico; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Scienza della Ricerca" **Giovanni Dugo**, professore emerito del dipartimento di Scienze del Farmaco dell'Università di Messina; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Medica" **Massimo Fini**, direttore scientifico dell'Istituto San Raffaele Pisana di Roma; "Ambasciatrice per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Tradizioni" **Mirella Merra**, direttrice dell'Archivio di Stato di Reggio Calabria; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Scientifica" **Salvatore Ragusa**, del corso di studi in Botanica Farmaceutica dell'Università degli Studi "Magna Grecia" di Catanzaro; "Ambasciatrice per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa e Televisione" **Giancarla Rondinelli**, giornalista.



Il Presidente APCI Calabria F. Pucci premiato dalla Presidente T. Potapova con il giornalista B. Sganga e K. Thierry

Nel 2016 gli insigniti sono: “Ambasciatrice per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Cultura” l’attrice, regista e produttrice **Maria Grazia Cucinotta**; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto” l’attore e chef **Andy Luotto**; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Imprenditoria” **Pietro Allegrini**, direttore scientifico Indena Spa; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Medica” **Ross Walker**, cardiologo all’Adventist Hospital, Sydney; “Ambasciatrice per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Scientifica” **Tiziana Montalcini**, nutrizionista e docente dell’Università “Magna Grecia” di Catanzaro; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Medica” **Saverio Muscoli**, presidente Giovani Cardiologi della Società Europea di Cardiologia; “Ambasciatrice per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa e Televisione” **Raffaella Regoli**, giornalista e autrice; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Tradizioni” l’attore, conduttore e presentatore **Lallo Circosta**; “Ambasciatrice per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Cultura” **Vincenza Lomonaco**, rappresentante permanente dell’Italia presso l’Unesco.

Nel 2017 sono stati designati: “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Scientifica”, **Antonino De Lorenzo**, docente universitario, studioso di nutrizione e di dieta mediterranea; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Cultura”, **Mimmo Calopresti**, regista, sceneggiatore e attore; “Ambasciatrice per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa e Televisione”, **Rosanna Lambertucci**, giornalista, scrittrice e conduttrice televisiva; “Ambasciatrice per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa e Televisione”, **Antonella Martinelli**, autrice televisiva; “Ambasciatrice per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa e Televisione”, **Maria Leitner**, giornalista, conduttrice televisiva e scrittrice; “Ambasciatrice per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa e Televisione”, **Antonella Gaetani**, giornalista; “Ambasciatrice per l’Accademia



D. Malara H&AD premia F. Trunfio Az. Agr. Patea

del Bergamotto – Sessione Cultura”, **Annamaria Mancuso**, fondatrice e presidente della Onlus Salute Donna; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Tradizioni”, **Pietro Laureano**, architetto e urbanista, consulente Unesco; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Medica”, **Andrew J Coats**, direttore del “Monash e Warwick Alliance”, il più importante trust accademico mondiale; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto”, **Alfonso Iaccarino**, chef patron del Don Alfonso 1890 di Sant’Agata sui Due Golfi; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Scientifica”, **Francesco Foti**, docente di Nutrizione e alimentazione animale presso Università Mediterranea. Sempre nel 2017 sono stati assegnati due premi speciali, “Premio migliore Pasta al bergamotto” al **Pastificio Galizia**, rappresentata dall’amministratore **Antonino Galizia**, il “Premio migliore Formaggio al bergamotto” a **Fattoria della Piana**, rappresentata dal presidente **Carmelo Basile**, il “Premio miglior Contributo editoriale” ad **Andrea Guccione**, per il libro “Consuma meridionale”.



Nel 2018 è stato conferito il mandato di “Ambasciatore dell’Accademia del Bergamotto Sessione Ricerca Medica” a: **Celestino Pio Lombardi**, docente universitario presso l’Università Cattolica del Sacro Cuore e primario di Chirurgia endocrina al Policlinico Gemelli di Roma -; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto” **Dario Rossi**, gelatiere specializzato nel gelato fatto con prodotti biologici, già vincitore del premio per il miglior gelato gastronomico della Guida Gambero Rosso al Sigep 2017-“Ambasciatrice per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Scienti-





Polo del Bergamotto ospite a Striscia la Notizia

fica” **Debora Rasio**, nutrizionista presso l’ospedale Sant’Andrea, Università La Sapienza di Roma, collaboratrice di varie trasmissioni televisive - “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Medica”; **Diego Ardissino**, direttore della struttura complessa di Cardiologia, Dipartimento Chirurgia generale e Specialistica dell’Azienda Ospedaliero-Universitaria di Parma-; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto” **Franco Pepe**, maestro pizzaiolo titolare delle pizzeria “*Pepe in Grani*” di Caiazzo, incoronata migliore pizzeria del mondo dalla neonata classifica *50 Top Pizza*; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto” **Mattia Poggi**, chef e conduttore Tv -; “Ambasciatrice per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa e Televisione” **Vira Carbone**, giornalista, scrittrice e conduttrice televisiva”; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Scientifica” **Antonio Limone**, coordinatore degli Istituti zooprofilattici italiani, rappresentante dell’Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno -”.

Tre i **premi speciali assegnati ad aziende** che, utilizzando il bergamotto, hanno introdotto sul mercato prodotti alimentari d’eccellenza: “Premio migliore gelato al bergamotto 2018” alla “**Gelateria Sottozero**”, rappresentata dal titolare **Tito Pennestrì**; “Premio migliore cucina al bergamotto 2018” alla “**Cascina 1899**”, rappresentata dal titolare **Salvatore Agostino**; “Premio migliore idea a favore del bergamotto 2018” alla startup “Marco e Davide”, che crea cravatte, foulard e scarpe utilizzando il bergamotto, rappresentata dai titolari **Marco e Davide Bellocco**.

L’edizione del 2019 ha conferito i mandati di “Ambasciatore dell’Accademia del Bergamotto a : **Klaus Davi**, giornalista, opinionista, comunicatore, conduttore e autore di programmi televisivi per la “Sessione Stampa e Televisione”; **Antonino Esposito** Pizzaiolo, autore di libri e conduttore televisivo per la “Sessione Gusto”; **Roberto Ferrari**, Professore di Cardiologia presso l’Università di Ferrara, noto per il suo impegno nel mondo della ricerca medica per la “Sessione Ricerca Medica”; “Ambasciatore per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Cultura” **Antonio Tarzia**” Presidente dell’Associazione Cassiodoro, fondatore di Jesus, già direttore del Giornalino e responsabile di Famiglia Cristiana e delle Edizioni San Paolo; **Franca Rizzi** conduttrice televisiva per la “Sessione Stampa e Televisione”; **Marco Valletta**, Chef e conduttore televisivo, per la “Stampa e



Bergafest 2019, Gerardo Sacco, Silvia Caminiti, Vittorio Caminiti, Massimo Proietto

Televisione”; **Natale Giunta** Chef impegnato anche in programmi televisivi, e anche attivo nella lotta antiracket per la “Sessione Gusto”; **Luciano Pignataro** Giornalista e blogger, autore di libri e guide sulla ristorazione, tra le firme più autorevoli in campo nazionale nel settore enogastronomico per la “Sessione Stampa e Televisione”; **Lino Scarlallo** Chef stellato del ristorante “Palazzo Petrucci”, tra i più noti del Sud Italia, per la “Sessione Gusto”; **Roberta Morise**, conduttrice televisiva Rai, showgirl e modella, per la “Sessione Stampa e Televisione”; **Massimo Proietto**, Giornalista RAI e conduttore di affermate trasmissioni televisive, grande sostenitore storico del Bergafest, per la “Sessione Stampa e Televisione”; **Filippo La Mantia**, noto chef ed imprenditore della ristorazione e volto televisivo, per la “Sessione Gusto”; **Fulvio Lucisano**, produttore cinematografico e titolare delle più importanti sale cinematografiche d’Italia per la “Sessione Imprenditoria”; **Giuseppe Marra**, editore e giornalista della Agenzi di stampa più importanti in Europa, “ADNKRONOS”, sessione Stampa e Televisione; **Iginio Massari**, volto noto della televisione nazionale, Maestro Pasticcere tra i più famosi pasticceri al mondo, per la “Sessione Gusto”; **Eugenio Morrone**, maestro gelatiere, campione pluripremiato, tra gli ultimi conquistati, quello di campione del mondo di gelateria 2020 per la “Sessione Gusto”; **Francesco Nardi**, medico specialista in medicina dello sport, omeopata ed agopuntore, per la “Sessione Ricerca Medica”; **Michele Navarra**, professore associato in farmacologia, presso la Facoltà di Farmacologia dell’Università di Messina, per la “Sessione Ricerca Scientifica”; **Antonello Orlando**, Giornalista e radiocronista sportivo RAI SPORT, per la “Sessione Stampa e Televisione”; **Giampaolo Brunelli**, Maestro Gelatiere per la “Sessione Gusto”; **Eleonora Cozzella** Food & Wine journalist “Sessione Gusto”, **Alessandro Maria D’Errico**, Attore, Doppiatore e Speaker TV; **Giuseppe Di Tommaso**, Giornalista ed Inviato Rai, **Andrea Fagiolini**, Psichiatra di fama Mondiale “Sessione Ricerca Medica”; **Anthony Genovese**, Chef Stellato “Sessione Gusto”; **Fabrizio Galla**, Maestro Pasticcere “Sessione Gusto”; **Vincenzo Nisco**, Designer ed Effettista di fama Internazionale “Sessione Ricerca Cultura”; **Maurizio Volterrani**, Cardiologo di fama Mon-



Massimo Proietto, Silvia e Liliana Caminiti, Eva Giumbo

diale “Sessione Ricerca Medica”; **Paolo Trombetti**, Autore e conduttore tv di programmi di cucina, per la “Sessione Giornalismo e Televisione”.

Premi migliori aziende dell’anno nel mondo del Bergamotto – Nel 2020 - Caffè Sicilia di Noto, premio “miglior bucce candite di Bergamotto”, ritirato dal titolare e maestro pasticciere **Corrado Assenza**.

Azienda dell’anno 2020 nel mondo del Bergamotto – Gruppo Caffo 1915 - Premio per la migliore tonica al bergamotto “Miracle 1638”, ritirato da **Pippo Caffo**, titolare e mastro distillatore. Azienda dell’anno 2020 nel mondo del bergamotto – “Me Restaurant” di Pizzo (VV) - Premio per il miglior ristorante di cucina al bergamotto 2020, ritirato da **Giuseppe Romano ed Eleonora Marcello**, titolari e chef. Azienda dell’anno 2020 nel mondo del bergamotto – al Ristorante da Ercole di Crotona premio per “Il Piatto della Rinascita 2020, l’Araba Fenice al Bergamotto”, ritirato da **Ercole Villirillo** titolare e chef. Università Magna Graecia di Catanzaro” per aver contribuito alla divulgazione e all’utilizzo del Bergamotto a scopi scientifici 2020” rappresentata dal Prof. Giovambattista De Sarro, Magnifico Rettore. **Nel 2021** – “Sessione ALIMENTI E BEVANDE” alla **Azienda Callipo** per la “Confettura al Bergamotto Bio”, “Sessione PROFUMI E COSMESI” alla Azienda Barilla Farmaceutica per “**Aroma Parfum**”, “Sessione LIQUORI E DISTILLATI” alla Azienda Agricola Patea per l’**Amaro Cardus**”. **Premio speciale** alla migliore iniziativa creativa dell’anno è assegnato alla **Associazione no profit “Magmanimation”**.

L’assegnazione della “**Tabacchiera d’oro**” è un altro importante momento legato al BergaFest. **Giunta al 14°** anno, è



Anna Giordano Caminiti premia Sante Orrico Patron di Moda Movie



V. Mollace, A. Focà, V. Caminiti

il riconoscimento che esalta gli esempi migliori di studiosi e ricercatori impegnati a fare emergere le qualità e i benefici insiti nel frutto, ed è conferita a coloro che si distinguono con azioni eclatanti a favore del bergamotto. Nel 2011 il premio tabacchiera d'oro è andato al dott. **Giuseppe Catania**, sindaco di Venaria Reale (TO). Nel 2008 è stato premiato con la Tabacchiera d'Oro, **Pasquale Amato**, prof. di storia e grande sostenitore da sempre della rinascita del bergamotto. Nel 2013 è stata assegnata all'onorevole **Natino Aloï**, poiché promotore della Legge speciale sul bergamotto che tutela l'agrume. Nel 2016 è stato insignito del titolo **Antonio Licordari**, capo redattore della Gazzetta del Sud, nel 2017 al cantautore e cantastorie **Otello Profazio**, nel 2018 all'imprenditore e Presidente del Consorzio del Bergamotto **Ezio Pizzi**. Nel corso di una edizione speciale, presso il Teatro Comunale Cilea, è stata assegnata a Giacomo Battaglia, attore. Nel 2019 l'onorificenza è andata ad **Alfredo Focà**, Ordinario di Microbiologia presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro. Nel 2020 il premio tabacchiera d'oro è andato a Livia **Adario Iaccarino**, imprenditrice, ambasciatrice del buon gusto e del buon mangiare, gestisce l'attività con la famiglia il "Don Alfonsa 1890" a Sant'Agata sui due Golfi (NA).

La "Tabacchiera d'oro 2021", il prestigioso riconoscimento alle personalità che hanno contribuito in modo eclatante alla promozione dell'oro verde, lo scorso anno è stato assegnato al professor **Giuseppe Zimbalatti**, Direttore Generale dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria.

L'Accademia del Bergamotto è animata in ogni ambito di attività da una sincera condivisione di obiettivi e valori. Merita una menzione speciale **Francesco Crispo**, uno

dei maggiori esperti di bergamotto, colui che ha avviato la “rivoluzione” olfattiva dell’agrume, soffermandosi sulle proprietà organolettiche e sui benefici che il frutto è in grado di offrire, sia per il benessere fisico, sia per quello spirituale.

L’Accademia del Bergamotto, ha fortemente voluto, eleggendolo all’unanimità, **PRE-SIDENTE ONORARIO per l’ACCADEMIA DEL BERGAMOTTO, GERARDO SACCO** Maestro orafa, motivando così la decisione: “Per il suo costante impegno a sostegno dell’Accademia Internazionale del Bergamotto”, portato avanti nelle più importanti vetrine nazionali e internazionali, insieme ai grandi protagonisti del mondo del cinema e dello spettacolo.

Nella precedente edizione del BergaFest, illustri personalità sono state nominate Ambasciatori dell’Accademia del Bergamotto, tra cui il Prof. **Aaron Ciechanover**, Premio Nobel per la chimica nel 2004, per la sua scoperta sulla degradazione delle proteine ubiquitina-dipendente. Allo Chef Stellato **Massimiliano Alajmo** è stato conferito il titolo di Ambasciatore nella sessione Gusto 2022, mentre il Dott. e Scienziato **Danilo Cafaro**, specialista in Chirurgia Generale, è stato riconosciuto nella sessione Ricerca Medica 2022. Il campione del mondo **Franco Causio** è stato insignito del titolo di Ambasciatore nella sessione Sport 2022, mentre il Maestro Pastry Chef **Ciro Chiummo** è stato riconosciuto nella sessione Gusto 2022. Il Prof. **Filippo Maria Ferro** è stato nominato Ambasciatore nella sessione Scientifica 2022, e il giornalista sportivo **Marco Lollobrigida** è stato riconosciuto nella sessione Giornalismo TV 2022. Il Maestro Pasticcere **Davide Malizia** è stato conferito il titolo di Ambasciatore nella sessione Gusto 2022, mentre il Prof. **Giuseppe Nisticò** è stato riconosciuto nella sessione Ricerca Scientifica 2022. L’attrice **Elisabetta Pellini** è stata insignita del titolo di Ambasciatrice nella sessione Spettacolo 2022. La Dott.ssa **Rosaria Sica** è stata riconosciuta nella sessione Giornalismo TV 2022. Il **XIV Premio Tabacchiera d’Oro 2022** dell’Accademia del Bergamotto è stato dedicato alla memoria dell’illustre Scienziato Dott. **Italo Saladino**. Il Premio Speciale BergaFest nella sessione Giovani Ricercatori 2022 è stato assegnato al Dott. **Vincenzo Musolino**, ricercatore ed esperto in Biologia Farmaceutica. Il Premio Speciale BergaFest 2022 è stato conferito all’Industria Profumiera Storica “**Pino Silvestri Vidal**” e all’**Azienda Cilione S.R.L.** per l’estrazione degli oli essenziali dal Bergamotto di Reggio Calabria. La Dott.ssa **Annie Eng**, fondatrice e CEO di HP Ingredients, è stata premiata per la commercializzazione di prodotti al bergamotto nel mondo. Il Premio Creatività BergaFest 2022 è stato assegnato all’**Associazione Culturale Moda Movie** per il cortometraggio “La Tredicesima Essenza”. Il Premio Creatività BergaFest 2022 nella sessione Giovani Talenti è stato conferito al Tecnico **Emanuele Praticò**, cameraman e operatore di ripresa.

La missione **dell’Accademia Internazionale del Bergamotto** non cambia rotta anche nel 2023, con un’azione incessante volta a promuovere il valore dell’agrume e dei suoi derivati, coinvolgendo e sensibilizzando figure esperte nazionali e internazionali. Non mancheranno, anche in quest’edizione, idee e proposte a favore di un ulteriore sviluppo delle potenzialità del bergamotto da parte dei singoli Ambasciatori e degli ospiti del tradizionale simposio e della serata di gala. Come ogni anno, ai tanti appassionati del bergamotto verranno distribuiti gadget e brochure informative sulle indiscusse qualità dell’agrume reggino, vero vanto calabrese.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

SESSIONE GUSTO

allo Chef di Fama Internazionale

DANIELE LIPPI

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo del Gusto, che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

Al rinomato Chef, Maestro Daniele Lippi, per la sua meticolosa attenzione agli ingredienti e la perfezione nell'esecuzione di ricette originali, che si traducono sempre in piatti eccezionali. L'Accademia Internazionale del Bergamotto, sicura che lo Chef si distinguerà con le sue abili creazioni culinarie basate sul "Principe degli Agrumi", gli conferisce il prestigioso titolo di Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

DANIELE LIPPI

classe 1990, è cresciuto alla scuola dei fratelli Troiani, per 9 anni presso il Convivio. Head Chef dal 2015, perfeziona il suo stile con varie "incursioni" ai vertici del panorama stellato internazionale, da Yannick Alléno – Pavillion Ledoyen***, Paris – a Enrico Crippa – Piazza Duomo***, Alba – a Grant Achat, presso Alinea Restaurant di Chicago e ancora in Spagna con Paolo Casagrande al Lasarte*** di Martin Berstategui. Nel 2019, Lippi arriva al Ristorante Acquolina, a Roma, come Head Chef, confermando la stella Michelin precedentemente conquistata dal Ristorante. Nel 2022 arriva la seconda stella. Grandi nomi e grandi cucine che si sono fuse in uno stile unico, prezioso, ricco ma mai sovrabbondante, che lavora carni e pesci a volte nella stessa portata, per tessere la tela di un Mediterraneo in tavola tra accenti e fusioni di grande intensità alla vista ed al palato.



consegna il mandato a Daniele Lippi

Alfonso Iaccarino, chef e ristoratore di fama internazionale che rappresenta la migliore cucina italiana nel mondo. Nato a San'Agata sui Due Golfi, proviene da una famiglia di albergatori attiva da quattro generazioni. L'attuale ristorante della famiglia, «Don Alfonso 1890», è riconosciuto globalmente come uno dei più celebri e apprezzati. I suoi piatti riflettono una profonda ricerca e un amore incondizionato per la cucina. Questa passione lo ha spinto a fondare l'azienda agricola "Le Peracciole", che fornisce molti dei prodotti utilizzati nel ristorante, rendendola una parte integrante dell'esperienza culinaria. Nel 2000, Alfonso ha intrapreso il progetto di ristrutturazione del borgo Don Alfonso, da cui è nato l'incantevole "Don Alfonso 1890", un luogo che unisce tradizione, innovazione e un legame profondo con la terra e i suoi prodotti.

Ambasciatrice per l'Accademia del Bergamotto 2024

SESSIONE CULTURA

alla Prof.ssa

GIOVANNA SCALA

Titolo conferito a celebri personaggi del Mondo della Cultura,
che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

Alla Prof.ssa Giovanna Scala, per il suo straordinario impegno nella promozione della sostenibilità e dell'innovazione nel campo della moda. Grazie alla sua capacità di fondere arte e tecnologia nel rispetto della tradizione artigianale, ha saputo creare capi che trascendono la mera funzionalità per diventare autentiche opere d'arte. La sua opera dimostra come il mondo della moda possa integrarsi armoniosamente con la natura, promuovendo l'uso di materiali sostenibili e rispettosi dell'ambiente. In qualità di Ambasciatrice del Bergamotto, Scala potrà valorizzare ulteriormente l'immagine di questo prezioso agrume, simbolo di eccellenza e sostenibilità, attraverso le sue creazioni che uniscono tradizione e innovazione.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

GIOVANNA SCALA

Dirigente dell'istituto Isabella d'Este Caracciolo di Napoli, è impegnata da diversi anni in una ricerca all'interno del sistema moda che in molteplici declinazioni incontra sia l'arte che la tecnologia, nel solco di una tradizione artigianale che ha radici profonde nel territorio.

L'elemento identificativo è una sorta di trasfigurazione di segni, figure mutate dalle opere dei grandi artisti e il contemporaneo utilizzo di materiali innovativi. L'abito, oltre a rispondere alla sua funzione, si fa leva di sollecitazioni, rimandi, suggestioni. Questo fermento ha portato recentemente all'incontro con altri paesi, in particolare con la Spagna dove nell'autunno scorso c'è stato l'invito a partecipare con le proprie creazioni all'importante appuntamento di moda Code 41 che si tiene annualmente a Siviglia. Lo sforzo di coniugare sostenibilità e bellezza nella produzione dell'abbigliamento rende pertinente l'accostamento tra questo mondo e prodotti della natura come il bergamotto, visto l'utilizzo costante di tessuti costituiti da elementi naturali ed ecologici.



consegna il mandato a Giovanna Scala

Aniello Di Vuolo, attualmente riveste il ruolo di presidente Istituto Controllo Qualità ICQ NHACCP S.c.a.r.l. - Ente di Ricerca riconosciuto dal MIUR. Fino al 2020, ha rivestito il ruolo di presidente della Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali e Turistiche.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

SESSIONE RICERCA MEDICA

al Prof. e Medico

PASQUALE SPINELLI

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della Ricerca Medica, che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

L'Accademia del Bergamotto è onorata di conferire al Professor Pasquale Spinelli, eminente medico e studioso di fama mondiale, il titolo di Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto. Questa prestigiosa nomina riconosce il suo eccezionale contributo alla ricerca medica, in particolare nel campo dell'oncologia, e il suo instancabile impegno nella promozione della salute pubblica e nella divulgazione scientifica. La sua carriera esemplare e i numerosi riconoscimenti ricevuti testimoniano la sua dedizione e la sua passione per il progresso della medicina.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

PASQUALE SPINELLI

nasce a Catona, sposato, 3 figli; laurea con lode in Medicina Università di Messina nel 1962. All'Università di Roma alla scuola del prof. Pietro Valdogni. Specialista in Oncologia, Chirurgia Generale, Chirurgia Toracica, Urologia. Libero Docente in Patologia Chirurgica e in Chirurgia Toracica. Dal 1972 all'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano ha diretto la struttura di diagnostica e chirurgia endoscopica. E' Primario Emerito.

È stato: Vice-Direttore Scientifico dell'Istituto stesso. "Membro esperto" del subcomitato per gli screening di "Europa contro il cancro" a Bruxelles e del Consiglio Superiore di Sanità a Roma. Presidente della Federazione delle Società Medico-Scientifiche Italiane, della Società Italiana di Endoscopia Digestiva, della Fondazione Italiana per la Ricerca sulle Malattie Digestive, della Società Italiana di Laser Chirurgia e Medicina. Socio Fondatore dell'American Society for Laser Medicine and Surgery e della International Phodynamic Association. Giornalista Pubblicista, si occupa di divulgazione scientifica e di problemi etici e organizzativi della professione.

Nel 1992 ha presieduto a Milano il Congresso Internazionale sui laser in medicina e in questa occasione ha ricevuto l'Ambrogino d'oro dalla città di Milano. Nel 2011 è nominato cittadino emerito della Provincia di Milano. - Nel 2019 ha ricevuto il San Giorgio d'oro dalla città di Reggio Calabria e, sempre a Reggio Cal., nel 2022 il premio Internazionale della Bontà. È stato nominato dal Presidente della Repubblica Grande Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.



consegna il mandato a Pasquale Spinelli

Emilio Errigo, nato a Reggio Calabria, ha conseguito lauree in Giurisprudenza ed Economia e Commercio, oltre a un master universitario di secondo livello in Homeland Security ed un secondo master di secondo livello in sicurezza, coordinamento interforze e cooperazione internazionale. È studioso e docente di diritto dei trasporti, navigazione e diritto internazionale del mare presso la Guardia di Finanza. Ha ricoperto vari incarichi in commissioni e gruppi di lavoro su sicurezza, anticorruzione e difesa civile. Attualmente è Professore di Diritto Internazionale e del Mare e Management delle attività portuali presso l'Università degli Studi della Tuscia.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

SESSIONE CULTURA

al Sig.

JOHANN MARIA FARINA

Titolo conferito a celebri personaggi del Mondo della Cultura,
che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

L'Accademia del Bergamotto è onorata di conferire a Johann Maria Farina il titolo di Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024. Questa prestigiosa nomina riconosce il suo impegno nel preservare e promuovere la tradizione della profumeria legata al bergamotto, un simbolo di eccellenza e patrimonio culturale di rilevanza mondiale. Grazie alla sua dedizione e alla sua passione, Farina ha saputo mantenere viva e attuale una tradizione secolare, contribuendo a diffondere l'arte profumiera e il valore del bergamotto nel mondo.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

JOHANN MARIA FARINA

è un maestro profumiere che da oltre 50 anni si interessa di Bergamotto, seguendo una tradizione familiare di 300 anni iniziata con Giovanni Maria Farina 1685-1766, creatore dell'iconica EAU DE COLOGNE. Questo profumo, combinando olio di bergamotto e altri agrumi con alcol puro, ha rivoluzionato la profumeria moderna e conquistato le corti reali europee.

Nato a Colonia nel 1958, Johann Maria è il primogenito del profumiere Johann Maria Farina 1927-2005 e della professoressa Tina Farina. Ha imparato l'arte profumiera sin da giovane e, dopo il servizio militare, ha studiato economia, profumeria e farmacia all'Università di Bonn. Diventato farmacista, è entrato nell'azienda di famiglia, diventando dirigente nel 1993 e leader della più antica fabbrica di profumi del mondo nel 1999.

Quinto pronipote del fondatore, dal 2005 è ambasciatore economico di Colonia e membro del Collège Praticiens Etrangers a Grasse, contribuendo alla diffusione dell'arte profumiera, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio vivente. Ogni profumo di Colonia riflette la tradizione e la qualità senza tempo della famiglia Farina, con un frammento di Calabria in ogni fragranza.



consegna il mandato a Johann Maria Farina

Bianca Cruciani, docente di tedesco, innamorata della cultura teutonica. Da anni insegna a Fermo e vive a Massa Fermana. Frequentando la Germania e studiando la civiltà tedesca, ha ricostruito la storia del noto profumo, che ha origine con un italiano: Giovanni Maria Farina.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

SESSIONE RICERCA MEDICA

allo Psichiatra

GILBERTO DI PETTA

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della Ricerca Medica, che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

L'Accademia del Bergamotto è onorata di conferire al Dottor Gilberto Di Petta, straordinario psichiatra e studioso della mente, il titolo di Ambasciatore dell'Accademia del Bergamotto 2024. Questa prestigiosa nomina riconosce il suo eccezionale contributo alla psichiatria e alla salute mentale. Siamo certi che il bergamotto, noto per i suoi effetti benefici e per il suo utilizzo nel trattamento dei disturbi dell'umore, saprà ispirare le ricerche dello studioso in ambito psichiatrico. La passione e la competenza del Dottor Di Petta nel diffondere la cultura e i valori dell'Accademia del Bergamotto saranno un valore aggiunto nel suo ambito professionale e scientifico.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

GILBERTO DI PETTA

nato a Napoli nel 1964, è Medico, specialista in Neurologia ed in Psichiatria. È responsabile del reparto di psichiatria d'urgenza SPDC del Presidio Ospedaliero Santa Maria delle Grazie di Pozzuoli, Dipartimento di Salute Mentale ASL Napoli 2 Nord, nel cui ambito svolge anche il ruolo di referente per la comorbilità psichiatrica dei pazienti tossicodipendenti. È stato allievo di Bruno Callieri, uno dei padri della psichiatria fenomenologica italiana. È stato Presidente della Società Italiana per la Psicopatologia Fenomenologica, succedendo ad Arnaldo Ballerini, ed è Socio fondatore, Didatta e Direttore della Scuola di Psicoterapia Fenomenologico-Dinamica di Firenze. È redattore capo della rivista "Comprendere", organo ufficiale della Psichiatria fenomenologica internazionale. Autore di numerosi saggi e pubblicazioni di ambito psicopatologico, formatore e relatore a convegni nazionali ed internazionali. Ha elaborato uno speciale approccio alla terapia di gruppo sviluppando l'analisi esistenziale di Binswanger. Con la sua opera sostiene il primato di una psichiatria clinica e umanistica, contro tutti i riduzionismi che ne semplificano la complessità e annientano la capacità della follia di interrogare l'enigma dell'esistenza umana sulle sue questioni fondamentali.



consegna il mandato a Gilberto Di Petta

Giacomo Romeo, noto psichiatra nonché Dirigente Medico ASP di Reggio Calabria. È stato coordinatore e relatore in molti convegni Nazionali ed Internazionali. Il suo più grande impegno è di considerare la malattia mentale come reale e diversa modalità di esistere nel mondo attraverso lo studio di esperienze interiori e vissuti psicopatologici degli individui, senza sradicarli dal loro tessuto esistenziale in cui hanno prodotto questa nuova dimensione di vita.

Ambasciatrice per l'Accademia del Bergamotto 2024

SESSIONE GIORNALISMO TV

alla Giornalista

FEDERICA DE VIZIA

Titolo conferito a celebri personaggi del Giornalismo televisivo, che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

L'Accademia Internazionale del Bergamotto è lieta di nominare Federica De Vizia come sua Ambasciatrice. Carismatica conduttrice e abile comunicatrice, Federica saprà diffondere le straordinarie proprietà del bergamotto di Reggio Calabria, facendolo conoscere e apprezzare in tutto il mondo. La sua curiosità, passione e competenza nel giornalismo televisivo la rendono la perfetta promotrice dei valori dell'Accademia.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

FEDERICA DE VIZIA

classe 1982, laureata con lode in Scienze della Comunicazione e poi Lettere e Filosofia, romana di adozione, oggi Vicecaporedattore di Rai Parlamento.

Viene rapita dalla passione per il giornalismo in giovanissima età. Figlia di un imprenditore della Sanità sannita, inizia a curare la comunicazione delle aziende di famiglia. Da sempre fautrice di scommesse innovative diventa poi editrice di una delle prime testate on Line della Regione Campania. Giornalista professionista a soli 26 anni, vince nel 2008 il concorso in Rai, posizionandosi ai primi posti. Inizia la gavetta con curiosità e spirito di sacrificio.

Da Campobasso il passo per le sue gambe instancabili è breve: arriva a Bologna, firmando servizi di cronaca da far andare in onda all'alba e diventando il volto affidabile di Buongiorno Regione. Arriva a Roma, seguendo la politica con piglio fermo. Iscritta alla stampa parlamentare, i palazzi istituzionali diventano la sua seconda casa. Il suo pane quotidiano è la cronaca di aula di Camera e Senato: tribune elettorali, elezioni, question time...

Adorata da tutti i suoi colleghi per la generosità negli affetti che la contraddistinguono, la De Vizia, come viene appellata nei corridoi Rai, è sempre lì presente.

Ha una passione fortissima per tutto quello che è il buon cibo e la valorizzazione dei prodotti del territorio, sommelier di terzo livello, ha collaborato per anni alle guide del Gambero Rosso. D'ora in poi una nuova missione: l'orgoglio di portare il bergamotto nel mondo!



consegna il mandato a Federica De Vizia

Santo Strati, giornalista che da molti anni, si dedica ai calabresi nel mondo. Ha co-scritto "La Calabria nel cuore" nel 2016, e "Buio a Reggio" del 1972, di cui ha curato l'edizione del cinquantenario. Autore di numerose pubblicazioni sulla Calabria, la sua lunga carriera giornalistica riflette la sua passione per la cultura calabrese. Nel 2023, ha ricevuto la prestigiosa Tabacchiera D'Oro per l'Accademia del Bergamotto.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

SESSIONE GUSTO

allo Maestro Pasticcere

DAVIDE COMASCHI

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della Pasticceria, che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

Al celebre Pasticcere, Maestro Davide Comaschi, che ha scritto pagine indimenticabili con la sua fantasia, maestria e dedizione nella pasticceria italiana, e che ha sempre nutrito una costante ricerca delle materie prime, là dove il prodotto prende vita. L'Accademia Internazionale del Bergamotto, consapevole della sua abilità senza pari, lo investe del prestigioso titolo di Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto, affinché possa esaltare le proprietà dell'oro verde di Reggio Calabria attraverso le sue squisite e raffinate creazioni.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

DAVIDE COMASCHI

nato a Milano nel 1980, ha cominciato la sua carriera professionale nei primi anni alla pasticceria Martesana di Milano, dopo un'esperienza come imprenditore decide di tornare nella città di Milano come responsabile nella pasticceria dove era cresciuto. Nel 2006 vince il primo campionato italiano under 26 di cioccolateria, nel 2008 vince 4 medaglie d'oro al campionato italiano di cioccolateria e nel 2011 diventa vicecampione del mondo alla coupe du monde de la pâtisserie a Lione in un concorso a squadre.

Nel gennaio 2013 diventa campione italiano di cioccolateria e rappresenta l'Italia al campionato del mondo nell'ottobre del 2013 a Parigi, vincendolo e diventando così il primo ed ancora oggi l'unico campione del mondo italiano di cioccolateria. Nel 2014-15 viene premiato come miglior pasticcere dell'anno, nel 2016 diventa il direttore della chocolate academy di Milano fino a inizio 2019 quando viene chiamato in Belgio a ricoprire il ruolo di Global Innovation Creative Leader della più grande multinazionale al mondo che tratta cioccolato. Nel 2022 il rientro in Italia e ha inizio una nuova partnership con il gruppo Da Vittorio, della famiglia Cerea, per lanciare un progetto dedicato al cioccolato e della sua cultura e al mondo del dolce sempre a più alti livelli sempre con la stessa filosofia e un'unica parola che è il comun denominatore di tutto, QUALITÀ.



consegna il mandato a Davide Comaschi

Igino Massari, *Talento, passione, dedizione e ferrea disciplina professionale sono soltanto alcune delle caratteristiche che hanno portato il bresciano Igino Massari ad essere considerato il più grande Maestro Pasticcere italiano nel mondo, con il merito di aver elevato la cultura della pasticceria italiana alla sua massima espressione. Ha onorato la nostra terra accettando il ruolo di Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto nel 2020, titolo che porta avanti da allora con impegno ed amicizia.*

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

SESSIONE RICERCA SCIENTIFICA

al Dott.

DOMENICO SCOPELLITI

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della Ricerca Scientifica, che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

L'Accademia del Bergamotto conferisce al Dott. Domenico Scopelliti il prestigioso titolo di Ambasciatore per il 2024 in riconoscimento del suo eccezionale contributo alla chirurgia maxillo-facciale e al volontariato umanitario. Con la sua dedizione alla ricerca scientifica e il suo impegno nel migliorare la vita dei pazienti attraverso l'innovazione e la compassione, il Dott. Scopelliti incarna i valori dell'Accademia. La sua capacità di integrare scienza e umanità lo rende il rappresentante ideale per promuovere le straordinarie qualità del bergamotto, contribuendo alla diffusione delle sue proprietà benefiche a livello internazionale.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

DOMENICO SCOPELLITI

nasce a Roma il 14 novembre 1961. Si laurea in medicina nel 1986 presso l'Università di Roma "La Sapienza" e si specializza in Chirurgia Maxillo Facciale nel 1991 presso l'Università Federico II di Napoli. Dopo la specializzazione, completa la formazione all'estero e inizia la carriera ospedaliera presso la ASL Roma E. Nel 2000 diventa Direttore della UOC di Chirurgia Maxillo Facciale dell'ASL Roma E, oggi ASL Roma1.

Socio di importanti società scientifiche, è stato Presidente della SILPS dal 2009 al 2011. Dal 2000 al 2022 è stato volontario per la Fondazione Operation Smile Italia Onlus, ricoprendo vari ruoli tra cui Vicepresidente. Ha ideato progetti come "Sorrisi in Italia", "Un Mare di Sorrisi" e "Smile House", creando centri per il trattamento delle malformazioni del volto in diverse città italiane.

Dal 2015 è Capitano di Corvetta nella Riserva Selezionata della Marina Militare Italiana, partecipando a missioni umanitarie a bordo della portaerei Cavour. Ha operato in numerosi paesi, contribuendo significativamente alla cura di pazienti con malformazioni facciali. Collabora con l'Esercito Italiano in attività umanitarie e partecipa a congressi nazionali e internazionali, pubblicando numerosi articoli scientifici.



consegna il mandato a Domenico Scopelliti

Filippo Teramo, *Appassionato di enogastronomia, da giornalista ed esperto di marketing è impegnato a valorizzare le tante eccellenze, i territori e gli eventi del turismo sensoriale. Per la sua passione per il mondo del vino e del buon cibo si autodefinisce "giornalista per passione e buongustaio per professione" sfruttando l'enogastronomia per narrare di prodotti tipici e territori identitari. Giornalista eclettico, vanta diverse collaborazioni con giornali, riviste e televisioni, e da cronista di gastronomia ama raccontare storie di persone, cibi e curiosità. Il suo sguardo "del Sud", terra che definisce "maledettamente bella", è visibilmente innamorato di tutto ciò che descrive e che tocca le corde dei sensi.*

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

SESSIONE GUSTO

allo Maestro Gelatiere

STEFANO GUIZZETTI

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della Gelateria, che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

Stefano Guizzetti è un innovatore nel campo della gelateria artigianale, dove la qualità degli ingredienti e la maestria nella produzione sono il cuore delle sue creazioni. La sua passione per l'eccellenza gastronomica e il rispetto per le tradizioni artigianali lo rendono il candidato ideale per rappresentare l'Accademia Internazionale del Bergamotto. L'Accademia è orgogliosa di nominarlo Ambasciatore, affinché possa diffondere globalmente le straordinarie proprietà dell'oro verde di Reggio Calabria attraverso gelati raffinati e deliziosi, continuando a ispirare con la sua creatività e impegno verso l'innovazione nel settore.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

STEFANO GUIZZETTI

nato nel 1982 a Bergamo, è un rinomato scienziato, chimico e gelatiere italiano. Dopo essersi laureato in Scienze Alimentari all'Università di Parma, ha sviluppato una passione per il gelato, culminata in una tesi sugli emulsionanti che è stata pubblicata sulla rivista Dairy Science. Nel 2013, ha aperto la sua prima gelateria a Parma, seguita da un'altra e successivamente una a Milano. Con un approccio innovativo e sostenibile, Stefano ha creato gelati gastronomici con sapori audaci come il sorbetto alla carbonara e al ragù, ottenendo riconoscimenti come i Tre Coni Gambero Rosso e il premio per il Miglior Gelato Gastronomico d'Italia nel 2019. Docente presso l'Università di Parma e altre scuole professionali, collabora con associazioni culturali e agricole per promuovere la sostenibilità e preservare la biodiversità. Membro della Compagnia dei Gelatieri e dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, Stefano è un pioniere nel mondo del gelato, impegnato a trasmettere la cultura e la passione per questo settore.



consegna il mandato a Stefano Guizzetti

Vincenzo Pennestrì, *La sua attività è riconosciuta a livello nazionale ed internazionale; la Cremeria Sottozero è infatti presente nella Guida alle Migliori Gelaterie Italiane del Gambero Rosso e non mancano le citazioni dalle più prestigiose riviste del settore. Nel 2018 diventa Ambasciatore nel Mondo del Bergamotto, prodotto esclusivo del territorio reggino, con la responsabilità e l'orgoglio di far conoscere le qualità e l'utilizzo di questo prodotto nella gelateria e nella pasticceria. Oggi, Vincenzo Pennestrì è Presidente dell'Associazione Gelatieri Italiani, Ambasciatore del gusto, Ambasciatore del gelato nel mondo, Ambasciatore del Bergamotto, Ambasciatore dell'Eccellenza Italiana in APEI e Artista del Gelato.*

Ambasciatrice per l'Accademia del Bergamotto 2024

SESSIONE CULTURA

alla Sig.ra

ROBERTA GARZIA

Titolo conferito a celebri personaggi del Mondo della Cultura,
che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

La nomina di Roberta Garzia come Ambasciatrice per l'Accademia del Bergamotto 2024, oltre che madrina della serata, è un riconoscimento del suo straordinario contributo alla cultura e alle arti. Con il suo talento e la sua dedizione, Roberta rappresenterà l'Accademia ai più alti livelli, portando avanti i valori dell'arte e della cultura italiana con orgoglio e passione. La sua capacità di emozionare e coinvolgere il pubblico, sia sul palcoscenico che sullo schermo, rende evidente la sua profonda comprensione e amore per le arti, facendone una degna rappresentante dei valori dell'Accademia del Bergamotto.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

ROBERTA GARZIA

è un'attrice versatile e talentuosa che ha avuto una carriera di successo sia in teatro che in televisione. Nonostante un carattere timido, sognava di diventare un'attrice sin da piccola. La sua consacrazione è arrivata con il ruolo iconico di Gaia De Bernardi nella sitcom "Camera Café". La sua interpretazione ha conquistato il pubblico a livello nazionale. La versatilità di Roberta non conosce confini. Ha abbellito gli schermi di innumerevoli serie televisive, tra cui "I Cesaroni", "Carabinieri 7", "Distretto di Polizia 7" e "Don Matteo 6". Ma il palcoscenico rimane la sua vera vocazione, e lei continua a illuminare il teatro con la sua energia contagiosa e le sue interpretazioni coinvolgenti. La sua passione per il suo mestiere è palpabile e la sua dedizione all'arte è un'ispirazione per tutti coloro che assistono al suo talento.

Nel 2014, si è imbarcata in un'avventura indimenticabile: "Pechino Express". Al fianco della sua cara amica Eva Grimaldi, ha affrontato le sfide e le emozioni di questo reality show in giro per il mondo, dimostrando la sua resilienza, il suo umorismo e il suo spirito avventuroso. Nell'ultimo anno è stata impegnata con la tournée dello spettacolo Ti va di sposarmi? E sul set di alcuni film per il grande schermo.



consegna il mandato a Roberta Garzia

Gerardo Sacco, *Maestro oraf* di fama mondiale, *Presidente Onorario dell'Accademia del Bergamotto*. *Il suo marchio ha raggiunto ogni angolo del pianeta, dando prova di un modello imprenditoriale efficiente, innovativo e legato alle proprie radici identitarie. Molto nota la sua storica collaborazione con il grande regista Franco Zeffirelli. I suoi gioielli hanno adornato le più grandi attrici di cinema e di teatro, oltre che di innumerevoli donne. Il Maestro rende onore alla Calabria con il suo genio e la sua immensa umanità, che lo rende uno dei più fulgidi esempi da seguire.*

Ambasciatrice per l'Accademia del Bergamotto 2024

PREMIO SPECIALE BERGAFEST
SESSIONE PROFUMO - MIGLIOR NASO

Alla Dott.ssa

GABRIELLA CHIEFFO

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della profumeria artistica, che rappresentano l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

Creatrice del brand omonimo, è una figura di spicco nella profumeria artistica italiana e internazionale, nota per il suo estro creativo e la sua indole vulcanica. Sin dagli esordi, ha innovato il settore esplorando nuovi universi olfattivi e rompendo gli schemi tradizionali. Le sue fragranze, sapientemente bilanciate tra tradizione e modernità, sono ammirate globalmente per la loro capacità di catturare l'essenza pura e vibrante del bergamotto di Reggio Calabria, trasmettendo un'anima autentica e vibrante. La Dott.ssa Chieffo, ispirata dall'innovazione più che da logiche di mercato, continua a plasmare un percorso unico nel panorama della profumeria artistica.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

GABRIELLA CHIEFFO

è una figura eclettica e controcorrente, con un passato articolato tra arte, design e ingegneria ambientale. Intraprende la carriera di amministratore delegato a soli trent'anni, specializzandosi nella progettazione di impianti per energia rinnovabile. Tuttavia, il suo fermento creativo la conduce verso l'arte e nel 2012 si avvicina alla profumeria artistica. Frequenta corsi di alto livello e si confronta con maestri del settore, imparando a combinare materie prime per creare fragranze preziose. Nel 2014, fonda il suo brand, curando personalmente ogni dettaglio, dal packaging all'installazione artistica e alla comunicazione avanzata. Il suo approccio innovativo integra tecniche antiche con un design contemporaneo, evidente nei tappi in pietra leccese e nei sofisticati caps della collezione più recente, ispirati alla tradizione delle cementine. Il suo brand esordisce con successo a Pitti Fragranze, presentando la Collezione 14, un omaggio all'infanzia attraverso fragranze che evocano memorie e emozioni profonde. Da allora, Gabriella Chieffo ha creato 14 fragranze, ciascuna unica nel suo narrare emotivo, spingendo i confini della profumeria con creazioni ricercate, provocatorie e irriverenti, che catturano e reinterpretano il vissuto umano con una rara profondità e pace indomita.



consegna il riconoscimento a Gabriella Chieffo

Giuseppe Squillace, *Professore Ordinario di Storia Greca presso l'Università della Calabria. Docente Ordinario di Storia Greca e Storia Economica e Sociale del Mondo Antico all'Università della Calabria, da oltre dieci anni rivolge le sue ricerche verso l'arte della profumeria nel mondo antico, soffermandosi, tra l'altro, sull'uso degli agrumi nei prodotti cosmetici e nelle ricette mediche di Greci e Romani. Autore di numerosi studi sul tema, punto di riferimento imprescindibile a livello nazionale e internazionale per qualsiasi ricerca sull'argomento, ha pubblicato, tra l'altro, i volumi "Le lacrime di Mirra". Miti e luoghi dei profumi nel mondo antico 2015; Nel regno di Narciso. Fiore, profumo e pianta di un mito antico 2020, Il profumo nel mondo antico 2010, nuova edizione 2020, Gli inganni di Cleopatra. Fonti per lo studio dei profumi antichi 2022, Nella bottega del profumiere. Tecniche e segreti di un'arte antica attraverso Teofrasto, Apollonio Mys e Plinio il Vecchio 2023.*

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

SESSIONE RICERCA SCIENTIFICA

al Prof. e Dott.

FRANCESCO BARILLÀ

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della Ricerca Scientifica, che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

L'Accademia del Bergamotto conferisce al Professor Francesco Barillà la nomina di Ambasciatore dell'Accademia del Bergamotto per il 2024, riconoscendone l'eccezionale contributo alla ricerca scientifica sulle proprietà nutraceutiche del Bergamotto di Reggio Calabria.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

FRANCESCO BARILLÀ

nato a San Roberto nel 1954, è un cardiologo italiano di rinomata esperienza. Laureatosi in Medicina e Chirurgia presso l'Università di Roma "La Sapienza" nel 1979 con il massimo dei voti, si è specializzato in Malattie dell'Apparato Cardiovascolare presso l'Università di Napoli "Federico II" nel 1982. Ha perfezionato la sua formazione negli Stati Uniti, presso l'Heart and Vascular Institute dell'Henry Ford Hospital e l'Università dell'Alabama.

Prof. Associato di Cardiologia e Direttore della Scuola di Specializzazione in Malattie dell'Apparato Cardiovascolare, Università degli Studi di Roma Tor Vergata. Dal marzo 2021 è Direttore ad interim della Scuola di Specializzazione in Malattie dell'Apparato Cardiovascolare di "Tor Vergata", posizione confermata con elezione nel giugno 2021. Autore di centinaia di articoli scientifici, tra questi, diverse pubblicazioni sulle proprietà nutraceutiche del Bergamotto.



consegna il mandato a Francesco Barillà

Vincenzo Mollace, ha fatto la storia dell'Accademia del Bergamotto, introducendo la stessa nel mondo della salute, sdoganando il Bergamotto di Reggio Calabria, come agrume nutraceutico. Negli ultimi anni, ha ottenuto risultati stupefacenti nella ricerca con i suoi studi di valenza internazionale che hanno certificato il bergamotto come un valido principio naturale utile per la cura del colesterolo, grazie al prodotto "BergaMet", distribuito su scala mondiale. Nel 2011 è stato nominato "Ambasciatore per L'Accademia del Bergamotto - Sessione Ricerca Medica".

Ambasciatrice per l'Accademia del Bergamotto 2024

PREMIO SPECIALE BERGAFEST SESSIONE RICERCATORI

alla Ricercatrice
CRISTINA CARRESI

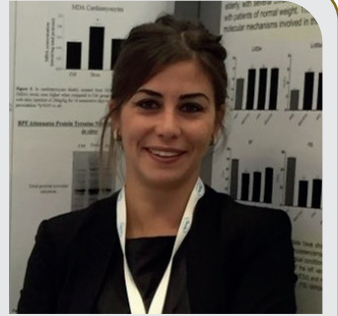
MOTIVAZIONE

Un Riconoscimento Speciale alla Dott.ssa Cristina Carresi per la sua ricerca sugli effetti dei polifenoli del Bergamotto di Reggio Calabria sull'accumulo di lipidi e sul danno vascolare in condizioni di stress ossidativo.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

CRISTINA CARRESI

nasce a Reggio Calabria, nel 2009 consegue la Laurea Magistrale in Biotecnologie per l'Alimentazione con la votazione di 110/110 presso l'Università degli Studi di Padova. Nel 2011 consegue l'abilitazione alla Professione di Biologo e dal 2012 è iscritta all'Albo Professionale dei Biologi. Nel 2014 consegue il titolo di dottore di ricerca in Tossicologia Ambientale, Cellulare e Molecolare conseguito presso l'Università "Magna Graecia" di Catanzaro, discutendo una tesi sperimentale dal titolo "Effetti dei polifenoli del Bergamotto sull'accumulo di lipidi e sul danno vascolare in condizioni di stress ossidativo". Attualmente svolge la sua brillante attività di ricerca presso il Centro di Ricerca Interregionale per la sicurezza alimentare e la salute IRC-FSH, del Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università "Magna Graecia" di Catanzaro.



consegna il premio a Cristina Carresi

Alfredo Focà, Professore ordinario di Microbiologia presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro. Laureato in Medicina e Chirurgia e in Scienze Biologiche presso l'Università di Messina. Nella sua corposa carriera è stato impegnato in diversi laboratori italiani ed esteri, con una lunga permanenza negli USA. Le sue innumerevoli pubblicazioni scientifiche trattano argomenti di microbiologia clinica e ambientale, con particolare riferimento allo studio degli antibiotici e di attività antimicrobica, nonché alle proprietà curative del Bergamotto. Grande sostenitore e rappresentante dell'Accademia del Bergamotto ai tavoli scientifici e convegni di settore. Premiato con la più alta onorificenza riconosciuta dall'Accademia del Bergamotto, la "Tabacchiera d'Oro 2019".

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

PREMIO SPECIALE BERGAFEST
SESSIONE RICERCATORI

al Professore
ERNESTO PALMA

MOTIVAZIONE

Un Riconoscimento Speciale alla Prof. Ernesto Palme per le sue ricerche sugli effetti dell'integrazione alimentare della frazione polifenolica di bergamotto contro l'avvelenamento da pesticidi nelle api da miele.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

ERNESTO PALMA

è Professore Associato di Farmacologia e Tossicologia Veterinaria, ruolo che occupa dal 2021, e continua a essere Professore Incaricato di Chemioterapia, Farmacologia e Tossicologia negli Animali a Produzione Zootecnica dal 2012. Il suo impegno nella ricerca scientifica si è concentrato su temi cruciali come le convulsioni e la neurodegenerazione, gli effetti protettivi degli antagonisti dei recettori NMDA e non-NMDA, e il ruolo dei nutraceutici nei meccanismi di neuroprotezione. Ha partecipato attivamente all'organizzazione di numerosi congressi nazionali e internazionali, contribuendo significativamente alla divulgazione scientifica. Inoltre, ha coordinato numerose attività didattiche e tutoriali, formando nuove generazioni di studenti nel campo della farmacologia. In aggiunta, ha ricoperto la carica di direttore scientifico del corso di perfezionamento in Nutraceutica e di presidente di Nutramed, contribuendo all'avanzamento della ricerca e della formazione in questo settore innovativo.



consegna il premio a Ernesto Palma

Domenico Malara, tecnico esperto in estrattivi industriali, trova nel bergamotto la sua ispirazione. Con H&ad, azienda da lui fondata e potenziata da nuovi soci professionali, realizza l'aspetto nutraceutico del bergamotto producendo e commercializzando l'unico estratto brevettato a livello internazionale.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

UOMO DELL'ANNO BERGAFEST 2024

al Professore

THOMAS SÜDHOF

Premio Nobel per la Medicina nel 2013, per le sue scoperte sui meccanismi che regolano il sistema di trasporto all'interno delle cellule

MOTIVAZIONE

Per il suo impegno instancabile nella ricerca scientifica e per le sue scoperte che hanno ampliato la nostra comprensione del funzionamento delle cellule, il Prof. Thomas Südhof è insignito del titolo di Uomo dell'Anno Bergafest 2024.

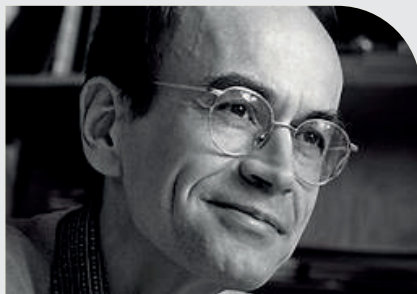
CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

THOMAS SÜDHOF

È un biologo tedesco naturalizzato statunitense, noto per i suoi contributi eccezionali alla comprensione dei processi cellulari. In particolare, i suoi studi pionieristici sulla trasmissione sinaptica e sul ruolo cruciale degli ioni calcio Ca^{2+} in questo processo hanno rivoluzionato il campo della neuroscienza.

Attualmente docente presso la Scuola di Medicina, di Neurologia, di Psichiatria e di Scienze Comportamentali della Stanford University, Südhof ha dedicato la sua carriera alla ricerca di come le cellule comunicano tra loro. Le sue scoperte sul traffico vescicolare - il processo attraverso il quale le cellule trasportano molecole all'interno di vescicole - hanno fornito una comprensione dettagliata dei meccanismi alla base delle malattie neurodegenerative e di altre patologie cellulari.

Nel 2013, il Prof. Südhof è stato insignito del Premio Nobel per la Medicina insieme ai colleghi statunitensi James Rothman e Randy Schekman per i loro studi sul traffico vescicolare. Questo riconoscimento ha sottolineato l'importanza delle loro ricerche nel campo della biologia cellulare e ha aperto nuove strade per lo sviluppo di terapie innovative.



consegna il Riconoscimento a Thomas Südhof

Vittorio Caminiti, *Presidente dell'Accademia del Bergamotto*, ha dedicato trent'anni alla valorizzazione di questo agrume unico, inizialmente sconosciuto. Grazie alla sua visione, ha fondato un museo, un'accademia e una degusteria del bergamotto, promuovendone l'uso in campo alimentare, cosmetico e salutistico. La sua passione ha trasformato il bergamotto in un simbolo culturale della Calabria, attirando l'interesse di centinaia di persone.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

PREMIO SPECIALE BERGAFEST
PRODOTTO DELL'ANNO

EAU DE TOILETTE FIORE E FRUTTO BERGAMOTTO
EXIGE PERFUMES

Ritira il Premio **Michele Carpentieri** *titolare ed amministratore*

MOTIVAZIONE

Questa essenza trova spazio sia nelle note di testa che nelle note di cuore di molti profumi per la persona. Il bergamotto appartiene alla famiglia dei profumi agrumati, caratterizzati da una natura floreale e fruttata. Nel profumo al bergamotto di EXIGE PERFUMES, sono racchiuse note fresche, verdi e frizzanti, apprezzate sia dagli uomini che dalle donne. Inoltre, la lavorazione artigianale preserva tutte le proprietà olfattive tipiche della buccia e del suo olio essenziale, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche e gli aromi inebrianti.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

**EAU DE TOILETTE FIORE E FRUTTO
BERGAMOTTO – EXIGE PERFUMES**

Nel prodotto “eau de toilette fiore e frutto bergamotto – exige perfumes” si fondono tutti i colori della terra di Calabria, generosa nei suoi frutti e nei suoi aromi. Un prodotto simbolo di un'intera terra racchiusa in una fragranza unica ed inimitabile che la Exige Perfumes ha sapientemente valorizzato realizzando un profumo di alta qualità adatto a tutte le occasioni.



consegna il premio a Exige Perfumes

Silvia Paola Caminiti, è ricercatrice presso l'Università di Pavia, Madre di Vito, il più giovane Ambasciatore dell'Accademia del Bergamotto. Laureata in Neuroscienze Cognitive e PhD in Medicina Molecolare presso l'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, si occupa dello studio delle patologie neurodegenerative mediante tecniche di neuroimmagini.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

PREMIO SPECIALE BERGAFEST
AZIENDA DELL'ANNO

BRUNO FARMACEUTICI

Ritira il Premio **Vincenzo Bruno**

MOTIVAZIONE

L'Azienda Bruno Farmaceutici, rappresentata dal Dr. Vincenzo Bruno, quale Azienda che ha fortemente contribuito allo sviluppo di prodotti a base di Bergamotto per la cura dello scompenso cardiaco.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

BRUNO FARMACEUTICI S.P.A.

è un'azienda farmaceutica italiana dinamica, impegnata a migliorare la salute e il benessere delle persone attraverso lo sviluppo, la produzione e la fornitura di farmaci di alta qualità, sicuri ed efficaci. Leader nel mercato dei farmaci cortisonici orali solidi e degli antidiabetici, l'azienda offre anche farmaci per patologie cardiovascolari, infettive, reumatologiche e del metabolismo osseo. Recentemente, grazie alla sua dinamicità, Bruno Farmaceutici ha ampliato la propria attività nello sviluppo di formulazioni avanzate per la cura dell'osteoporosi, del dolore cronico e acuto, e delle dipendenze da alcool. Con oltre 150 dipendenti, l'azienda ha una presenza strategica in ortopedia, reumatologia, otorinolaringoiatria, pediatria, cardiologia, medicina generale e diabetologia. Particolarmente innovative e apprezzate sono le soluzioni in oftalmologia, area in cui opera Safilens, parte integrante del gruppo.

Bruno Farmaceutici, pur mantenendo le proprie radici italiane, ha avviato un ambizioso progetto di internazionalizzazione, debuttando nei principali mercati farmaceutici europei.



consegna il premio all'Azienda Bruno Farmaceutici

Liliana Caminiti, *Manager Internazionale, laureata nel 2013 in Ingegneria Industriale per la Gestione delle Tecnologie e Pianificazione della Produzione al Politecnico di Milano, Liliana Caminiti ha viaggiato come specialista in Lean Manufacturing tra Europa, Cina e India per anni. Oggi è tra le più giovani donne manager del gruppo Stellantis e dirige lo stabilimento powertrain di Verrone.*

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

PREMIO SPECIALE BERGAFEST MIGLIOR DOCUFILM SUL BERGAMOTTO

BERG-A-MUNDI

Ritira il Premio **Fabrizio Bancale**

MOTIVAZIONE

Il premio Creatività Bergafest 2024 per il Miglior Docufilm sul Bergamotto viene assegnato a “Berg-a-mundi” per la sua straordinaria capacità di valorizzare il bergamotto, simbolo prezioso della Calabria, attraverso una narrazione visiva coinvolgente e ricca di suggestioni. La profondità della ricerca storica e culturale unita alla qualità delle riprese e delle musiche originali rende questo documentario un’opera di grande valore artistico e informativo. “Berg-a-mundi” non solo esplora le caratteristiche uniche di questo agrume, ma racconta anche il territorio calabrese e le sue tradizioni con un approccio autentico e appassionato.

DESCRIZIONE IN FORMA BREVE

BERG-A-MUNDI

un documentario ideato per approfondire la conoscenza del bergamotto. Il viaggio del documentario si è svolto nei dintorni di Reggio Calabria, esplorando la zona di Bova e i suoi pittoreschi borghi come Pentidattilo, Palizzi, Condofuri e Amendolea, concludendosi tra Locri e Gerace, noti per la loro ricca storia e cultura.

“Berg-a-mundi” è una produzione di Emotions in Music S.R.L. Roma, diretta da Giovanni Marolla e realizzata con il contributo della Fondazione Calabria Film Commission. Il documentario è scritto e diretto da Fabrizio Bancale, con la fotografia di Bruno De Masi e le musiche originali composte da Vincenzo Ricca.



consegna il premio a **Fabrizio Bancale**

Giovanni Latella, grande sostenitore dell'Accademia del Bergamotto, sin dall'apertura del nuovo Museo del Bergamotto, si è impegnato a risolvere le tante situazioni burocratiche che attanagliano la vita sociale e lo svolgimento delle attività dello stesso. Laureato in Scienze Politiche e in Odontoiatria. Consigliere Comunale del gruppo Italia Viva con Delega allo Sport di Reggio Calabria, Consigliere Metropolitan della città di Reggio Calabria. Memore dei suoi appassionati trascorsi nel mondo del calcio, sia da giocatore che da allenatore nei massimi tornei regionali calabresi, è sensibile alle problematiche sportive della città dello Siretto e un punto di riferimento costante per progetti di sviluppo sociale legati al mondo dello sport.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

PREMIO SPECIALE BERGAFEST TESI DI LAUREA SUL BERGAMOTTO

LAVINIA MACHEDA

MOTIVAZIONE

La tesi di laurea di Lavinia Macheda, intitolata “Evoluzione del settore dell’industria del bergamotto: il caso Capua,” esplora con passione un tema a lei caro: l’economia e la gestione delle imprese, celebrando al contempo le radici calabresi. Il primo capitolo dipinge un quadro dettagliato della catena del valore e delle strategie aziendali, distinguendo tra “oceani blu” di innovazione e “oceani rossi” di concorrenza feroce. Il secondo capitolo si immerge nel mondo del bergamotto, analizzando l’azienda Capua, simbolo di eccellenza reggina e pioniera nel “blue ocean.” Per arricchire la sua ricerca, Lavinia ha collaborato con il Museo Nazionale del Bergamotto, dove il professore Caminiti e la direttrice Karine Marguerite Thierry hanno condiviso con lei preziose conoscenze storiche, intrecciando passato e presente in un racconto affascinante e innovativo.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

LAVINIA MACHEDA

di anni 22, è nata e cresciuta a Reggio Calabria. Ha conseguito il diploma presso il Liceo Classico Tommaso Campanella nel 2020 e, nello stesso anno, si è trasferita a Milano per iscriversi all’Università Cattolica del Sacro Cuore, optando per un percorso di studio in economia e gestione aziendale. Nel marzo 2024, ha conseguito la laurea con una tesi sull’industria del bergamotto e l’azienda Capua. Tra i suoi hobby principali c’è la musica, con diversi inediti pubblicati su YouTube, tra cui “Per metà” e “Comfort Zone”.



consegna il premio a Lavinia Macheda

Tatiana Potapova, *Presidente della Bergamodel Fashion Academy, commercialista ed appassionata esperta di moda. A caratterizzare questa associazione è l’impegno nel mondo della moda, nel quale il bergamotto di Reggio Calabria è diffusamente utilizzato. Gli associati si fanno subito notare poiché indossano un foulard nero, verde e oro, in dotazione solo agli associati della BergaModel Fashion Academy. Il nero e l’oro stanno a simboleggiare i colori amati dal noto stilista Gianni Versace, personaggio reggino simbolo della moda nel mondo. Il verde presente tra i tre colori del logo e del foulard in dotazione della BergaModel Fashion Academy sta a rappresentare l’olio essenziale di Bergamotto di Reggio Calabria dop, prodotto essenziale per la realizzazione dei migliori profumi al mondo, e la più efficace cosmesi per la cura della pelle.*

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

PREMIO SPECIALE BERGAFEST TESI DI LAUREA SUL BERGAMOTTO

ALESSIA CORLITO

MOTIVAZIONE

La tesi di laurea di Alessia Corlito, "La comunicazione strategica italiano-francese nella profumeria: il caso del bergamotto di Reggio Calabria" si propone di esplorare come Italia e Francia abbiano comunicato e promosso il bergamotto, un agrume che da oltre cinque secoli è fondamentale nell'industria profumiera. Inizialmente, il lavoro offre una panoramica storica e culturale del bergamotto, partendo dalle sue origini fino ai giorni nostri. Viene illustrata la storia del frutto, le tecniche di lavorazione e i prodotti derivati, oltre alle strategie di mercato adottate per garantirne la preservazione futura. Questo primo capitolo fornisce al lettore le basi necessarie per comprendere i testi analizzati successivamente. Il secondo capitolo si concentra sull'analisi dei testi pubblicati tra il XVII e il XX secolo in Italia e Francia. Vengono esaminati dizionari, racconti di viaggio, riviste, manuali di settore e prodotti multimediali come radio e cinema. Questo permette di comprendere come il bergamotto è stato comunicato nei due paesi nel corso dei secoli. Il terzo e ultimo capitolo esamina lo storytelling contemporaneo del bergamotto, analizzando contenuti web, social media, programmi televisivi e forme di comunicazione museale, come mostre ed eventi. Un'attenzione particolare è riservata al Museo del Bergamotto di Reggio Calabria, che rappresenta un elemento chiave nella narrazione storica e contemporanea di questo agrume.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

ALESSIA CORLITO

Nata a Reggio Calabria, dopo i suoi studi classici, portati a termine presso il Liceo Classico Europeo Nazionale Tommaso Campanella di Reggio Calabria, prosegue la sua carriera accademica all'Università della Calabria. Qui consegue nel 2021 la laurea con 110L in Lingue e Culture Moderne. Nello stesso anno si iscrive all'Università Cattolica di Milano per conseguire la laurea magistrale in Lingue Moderne per la Cooperazione e Collaborazione Internazionale, con indirizzo Media and Digital Management. Termina la propria carriera accademica con 110L nel dicembre 2023, presentando la propria tesi di laurea «La comunicazione strategica italiano-francese nella profumeria: il caso del bergamotto di Reggio Calabria», la quale viene pubblicata presso il sito dell'Osservatorio di Terminologie e Politiche Linguistiche OTPL dell'Università Cattolica di Milano.



consegna il premio a Alessia Corlito

Cristina Sarica, è la Priore della Confraternita del Bergamotto e del Cibo di Reggio Calabria. I confratelli si distinguono perché indossano un mantello Amaranto, in onore della città di Reggio Calabria. Con l'Associazione che rappresenta si propone di creare, approfondire, diffondere e tutelare una vera e propria cultura a favore del Bergamotto, il recupero e la sperimentazione dei cibi della tradizione reggina.

In particolare, la CONFRATERNITA DEL BERGAMOTTO E DEL CIBO di REGGIO CALABRIA ha come obiettivo primario di far conoscere il bergamotto quale pianta, frutto, la sua storia, le sue qualità peculiari ed il suo utilizzo a livello alimentare, ponendo una particolare attenzione alla cultura del buon mangiare e bere diffuso su tutto il territorio reggino.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto 2024

PREMIO MODA MOVIE 2024 SAPORI MEDITERRANEI

a

ROBERTA LA PIANA

Pastry chef del San Baylon Ristorante & Cocktail Bar

MOTIVAZIONE

A Roberta La Piana, per la sua straordinaria capacità di portare l'essenza della tradizione calabrese nel mondo della pasticceria contemporanea.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

ROBERTA LA PIANA

Il suo talento eccezionale si manifesta attraverso la creazione di dolci che non solo soddisfano il palato ma evocano anche emozioni e ricordi d'infanzia, tipici dei sapori mediterranei.

Il brunch domenicale Sweet Corner da lei ideato è diventato un appuntamento imperdibile, una celebrazione visiva e gustativa. Ogni dolce è una vera e propria opera d'arte, realizzata con una precisione e una passione che si riflettono nella cucina a vista del San Baylon Ristorante & Cocktail Bar.

Questa combinazione di tradizione, innovazione e presentazione artistica le ha meritato il riconoscimento del Premio Moda MOVIE 2024 - SAPORI MEDITERRANEI, evidenziando il suo contributo significativo alla valorizzazione e alla promozione della cultura culinaria mediterranea.



consegna il premio a Roberta La Piana

Sante Orrico, nella sua lunga carriera, ha partecipato a numerose esperienze nell'associazionismo e nell'organizzazione di eventi. Nel 1995 ha dato vita all'Associazione Culturale Creazione e Immagine di cui è presidente. Dal 1997 è direttore artistico del festival Moda Movie e da 13 anni è responsabile di Trame di Moda, un circuito di promozione di giovani fashion designer che valorizza il loro operato all'interno di manifestazioni e festival nazionali e internazionali. Nel 2019 ha ricevuto la nomina di "Ambasciatore del Bergamotto" grazie al documentario "Bergamotto. Calabria in stille", girato nel 2005 nella fiammatura grecanica e realizzato per Moda Movie, dedicato quell'anno ai "profumi e le griffe". Nel 2022 invece ha ricevuto il premio "Speciale Bergafest" quale riconoscimento per la realizzazione del filmato "Tredicesima Essenza" in cui vengono evidenziate le qualità del bergamotto di Reggio Calabria in profumeria. Il docufilm, diretto da Gianfranco Confessore e prodotto dall'associazione Creazione e Immagine, racconta il lungo percorso che ha portato alla creazione del profumo "Bergamotto".



REGIONE
CALABRIA



COMUNE DI
REGGIO CALABRIA



CITTÀ METROPOLITANA
DI REGGIO CALABRIA



FONDAZIONE ITS
REGGIO CALABRIA 2011
"Famiglia Florio di Calabria"



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE
PASTICCIERI ARTIGIANI REGGINI

Infinita gratitudine al Maestro Gerardo Sacco, per la creazione dei magnifici riconoscimenti.

Responsabile della Comunicazione e rapporti con la stampa: **Giornalista Luigi Salsini**

Responsabile della Comunicazione sul posto: **Giornalista Bruno Sganga**

Addetto stampa: **Carmelo Priolo**

Responsabile reportage Fotografico: **Domenico Notaro**