



Comunicato Stampa

Presentato il programma degli eventi per i 160 anni della Camera di commercio di Reggio Calabria. Si parte il 21 ottobre con Bergarè.

Al via la prima edizione del Bergarè. L'evento del bergamoto, per la città. Per tutti. Un ricco programma di iniziative, legate a storie, personaggi e prodotti identitari del territorio, per celebrare i 160 anni dall'istituzione della Camera di commercio di Reggio Calabria è stato presentato questa mattina alla stampa dal Presidente Antonino Tramontana, assieme al Segretario Generale e Direttore delle due Aziende speciali IN.FORM.A. e SSEA Natina Crea ed alla giornalista enogastronomica Giovanna Pizzi.

Si parte il 21 ottobre con la manifestazione Bergarè: ospite d'onore il Bergamoto di Reggio Calabria. Il nome, dall'unione delle parole Bergamoto e Reggio Calabria, racchiude un chiaro riferimento alla nobiltà riconosciuta a questo pregiato agrume.

Due le iniziative previste. Alle ore 10:00 presso la sede camerale un talk show in piena regola con personalità importanti ed esperti ed alla presenza di 5 chef di ristoranti stellati calabresi, per portare sul palcoscenico il bergamoto tra potenzialità attuali e prospettive future, con un occhio puntato alla ricerca ed alle tecnologie e l'altro al suo utilizzo soprattutto in campo alimentare. Un dialogo a più voci per far emergere il punto di vista di vari esperti e per portare avanti un meritato percorso di valorizzazione.

Alle ore 17:00 sarà aperta la tensostruttura allestita nella Via Marina bassa all'altezza della Stazione Lido. Gli chef Luca Abbruzzino, Antonio Biafora, Luigi Lepore, Nino Rossi e Riccardo Sculli prepareranno rispettivamente: Riso, Latte di baccalà, Bergamoto e Liquirizia; Cavolfiore, Bergamoto e Acciughe; Gelato al latte di capra, Bergamoto e Olive nere; Gambero, Emulsione di cozze, Finocchietto marino, Ponzu calabrese, Piparelle e Bergamoto candito; Ricciola, Bergamoto, Lattuga e Alaccia.

Piatti unici a base di bergamoto con i quali gli chef ci guideranno in un viaggio del gusto attraverso le loro ricette legate ai prodotti del territorio. Come evidenziato dal Presidente "una degustazione che valorizza i prodotti tipici della filiera agroalimentare legandoli all'offerta turistica ed al nostro patrimonio culturale. È solo il primo passo, negli anni a seguire altre importanti tappe si uniranno alla prima edizione".

A partire dalle ore 18:00 l'iniziativa sarà aperta al pubblico, che potrà accedere gratuitamente alla degustazione previa prenotazione sulla piattaforma



<https://bergare.posytron.com/>. Sarà possibile prenotarsi fino alle ore 13:00 del 21 ottobre 2022.

Nella giornata del 23 ottobre, in cui ricorre l'anniversario dei 160 anni, si terrà presso la sede camerale, con inizio alle ore 10:00, un'iniziativa istituzionale nel corso della quale saranno consegnati riconoscimenti a dieci imprese del territorio, oltre a due riconoscimenti speciali e sarà commemorato il primo Presidente della Camera Salvatore Rognetta, cui è stata intitolata la via antistante la sede camerale.

Gli eventi celebrativi dei 160 anni della Camera vedranno protagonisti anche i giovani. La manifestazione Bergarè vuole essere infatti anche un'opportunità di alta formazione per gli studenti delle scuole alberghiere IPALBTUR di Villa San Giovanni e Dea Persefone di Locri per apprendere dai protagonisti stellati metodologie e tecniche di preparazione, temi, come la sostenibilità e l'etica professionale e strategie idonee per favorire l'apprendimento di soluzioni operative relative all'attività enogastronomica.

L'attività di accoglienza durante gli eventi sarà invece curata dagli studenti dell'ITE Piria di Reggio Calabria. Non è un caso, infatti, il coinvolgimento degli istituti scolastici nell'ambito dell'attività di orientamento al lavoro portata avanti dalla Camera. Lo ha ribadito più volte il segretario generale della CCIAA Natina Crea.

Così come diventa più che una nuova ed importante opportunità la disponibilità mostrata e la partecipazione attiva degli chef stellati. "Tutti potranno godere di un assaggio stellato amabilmente preparato dai nostri orgogli calabresi", ha invece ribadito Giovanna Pizzi.

Una festa per tutti, dunque. Qualità e prestigio, coinvolgimento e partecipazione. Esattamente gli intenti del Presidente Tramontana e della Camera di commercio di Reggio Calabria.

Reggio Calabria, 18 ottobre 2022



PROGRAMMA DEL TALK SHOW

DOVE SIAMO, DOVE SAREMO

UN CONFRONTO A PIÙ VOCI SUL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA

Reggio Calabria, Venerdì 21 ottobre 2022 – ore 10,00

Salone della Camera di commercio

SALUTI

ANTONINO TRAMONTANA, Presidente della Camera di commercio di Reggio Calabria

LE SFIDE E LE OPPORTUNITÀ

I SESSIONE - Le politiche per la valorizzazione

PAOLO BRUNETTI, Comune di Reggio Calabria

CARMELO VERSACE, Città Metropolitana di Reggio Calabria

GIANLUCA GALLO, Regione Calabria

GIUSEPPE ZIMBALATTI, Università Mediterranea di Reggio Calabria

NATINA CREA, Camera di commercio di Reggio Calabria

II SESSIONE - Produzione, Ricerca e Tecnologia

ROCCO MAFRICA, Università Mediterranea di Reggio Calabria

EZIO PIZZI, Consorzio di tutela del Bergamotto di Reggio Calabria

MARCO POIANA, Stazione Sperimentale per le Industrie delle Essenze e dei Derivati
dagli Agrumi

III SESSIONE - Gli usi in cucina

ROSARIO BRANDA, Accademia Italiana della Cucina

ANGELO MUSOLINO, Conpait Confederazione Pasticceri Italiani

MARCO PISTONE, Aibes Associazione Italiana Barmen e Sostenitori

ANTONIO ABBRUZZINO, Ristorante stellato calabrese

FULVIO MARCELLO ZENDRINI, Critico ed esperto di marketing

Coordina e modera

GIOVANNA PIZZI, Giornalista enogastronomica