

XVI Festival Nazionale de “I Borghi più belli d’Italia”



IL GUSTO DEL BORGO

UNA STORIA DI PIATTI E PRODOTTI DEI BORGHI

A CURA DI I.G.B IDENTITÀ GUSTO BENESSERE di Anna Aloï

PROGRAMMA COMPLETO SHOWCOOKING E DEGUSTAZIONI

06 SETTEMBRE - BORGO DI ORIOLO

H. 19.30

ORIENTEERING DINNER

Cena Itinerante tra le vie del Borgo

Chiesa di San Giorgio Martire

Antipasto del Borgo Oriolese con capicollo e soppressata, prosciutto crudo e salsiccia di suino nero di Calabria, frittelle, formaggio ovicaprino.

“Rascatill” Cavatelli con pomodoro, basilico e cacioricotta

Corso Vittorio Emanuele

“Muugnan chjin” Melanzana ripiena

Palazzo Picolla

“Nzauat culla righn” Insalata di Patate della Sila IGP con origano e Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

XVI Festival Nazionale de “I Borghi più belli d’Italia”



Palazzo Giannattasio

“Pastarell cu li minuu i Rijùü” Cantuccino con mandorle di Oriolo; Vino locale del borgo; Acqua Mangiatorella

A cura di:

Agriturismo Cervinace di Anna Gabriella Mitidieri - La Tavernetta di Rocco Silvestri-Happy Garden di Valentina Franchino con il contributo straordinario di ARSAC e la partecipazione speciale del Sai di Oriolo e Roseto C. Spulico

SHOW EAT / FOCUS

Il gusto della biodiversità calabrese nei piatti e nei prodotti Orolesi

con il dott. Marcello Bruno – funzionario ARSAC e Anna Aloï resp. per la valorizzazione delle identità territoriali FNBPI 2024

07 SETTEMBRE - AREA FOSSATO CASTELLO ROCCA IMPERIALE

Eat Show con Consorzio di tutela del Limone di Rocca Imperiale IGP e Acqua del Benessere

H. 10.00 - 10.30

ROCCA IMPERIALE - PIATTO DEL BORGO: La Bambata

Con Gina D’Agostino - Lido Pagoda beach Pizza & Coffee

H. 10.30 – 11.30

MORANO CALABRO - PIATTO DEL BORGO: Insalata di stoccafisso al bergamotto di

Reggio Calabria e granita di Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP

con Pierluigi Vacca e Isabella Di Marco -Ristorante L’Antico Borgo

XVI Festival Nazionale de “I Borghi più belli d’Italia”



TASTING

Eat Show con Peperoncino di Calabria

H. 11.30-12.00

**CESARINE - PIATTO DEL BORGO DELLA ROMAGNA: Strozzapreti con Salsiccia di
Mora Romagnola e Formaggio Stanco di Brisighella**

con Cesarina Patrizia Mauri

H. 12.30 – 13.00

CIVITA - PIATTO DEL BORGO: Dromsa

Con Enzo Filardi e lo chef Francesco Algieri - Ristorante Kamastra

PAUSA PRANZO- DIREZIONE BORGO/MARINA

H. 17.00 – 17.30

AIETA - PIATTO DEL BORGO: Fusilli all’ Aietana con carne di capra

Con i volontari del servizio civile di Aieta – Progetto di valorizzazione del territorio e della
cultura enogastronomica

H. 17.00 – 17.30

CESARINE - PIATTO DEL BORGO DELLA BASILICATA: Baccalà alla Meridione

Con Cesarina Annamaria Favilli

H. 17.30 – 18.00

BADOLATO - PRODOTTO DEL BORGO: Mastazzola e Vinicottu – “U Durci de’ Zziti”

Con Proloco Badolato APS

XVI Festival Nazionale de “I Borghi più belli d’Italia”



Wine Tasting & “Terroir Experience” a cura del Consorzio Terre di Cosenza

con Gennaro Convertini, Barbara Fasano e Angelo Morrone

H. 18.30 – 19.00

CACCURI - PIATTO DEL BORGO: Minestra Maritata

Con Jusy Marasco e Giovanni Porcelli

H. 19.00 – 19.30

GERACE - PIATTO DEL BORGO: Pasta con melanzane mbuttunati

Con la chef Antonella Torcasio - Ristorante La Terrazza

FINE - DIREZIONE CENA BORGO/ MARINA

08 SETTEMBRE - AREA FOSSATO CASTELLO ROCCA IMPERIALE

H. 10.00 -10.30

SANTA SEVERINA - PIATTO DEL BORGO: Pasta china

con Carmela Marescalco e la Proloco Siberene

H. 10.30 – 11.30

STILO - PRODOTTO DEL BORGO: Olive Cumbite

Con Giorgio Pascolo Ass.ne Trekking Stilaro

TASTING

Eat Show Olio di Calabria IGP e Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP su pane tipico

XVI Festival Nazionale de “I Borghi più belli d’Italia”



H. 12.00 – 12.30

BUONVICINO - PIATTO DEL BORGO: Baccalà con Peperoni

Con la chef Antonella Lombardi

H. 12.30 -13.00

ALTomonte - PIATTO DEL BORGO: Zafarani Cruschi

Con Enzo Barbieri - Ristorante Barbieri

PAUSA PRANZO- DIREZIONE BORGO/MARINA

Eat Show Caffè Aiello

H. 17.00 – 17.30

FIUMEFREDDO BRUZIO - PIATTO DEL BORGO: Frittata di patate alla fiumefreddese

H. 17.30 – 18.00

ORIOLO - PIATTO DEL BORGO: Fave con cicoria

a cura dello chef Antonio Meraja - Trattoria Bar Sport

Eat Show Suino Nero di Calabria - Salumificio Le Farne (Oriolo)

H. 18.30 – 19.00

BOVA - PIATTO DEL BORGO: Lestopitta con Formaggio grecanico, Capocollo di suino nero d’Aspromonte, Olive verdi schiacciate e pomodori soleggiati

Con Bruno Casile

XVI Festival Nazionale de “I Borghi più belli d’Italia”



H. 19.00 – 19.30

**Wine Tasting a cura del Consorzio Terre di Cosenza
con Gennaro Convertini, Barbara Fasano e Angelo Morrone**

a seguire

Eat Show con degustazione con Pastificio Astorino e Sassone Tartufi