

Venerdì 16 Maggio - ore 17,30

INAUGURAZIONE

Presentazione

Francesco Sulla *Assessore Attività Produttive Regione Calabria*

Intervengono

Peppino Vallone *Sindaco di Crotono*

Sergio Iritale *Presidente Provincia di Crotono*

Salvatore Lucà *Segretario Provinciale Confartigianato Crotono*

Vincenzo Pepparelli *Segretario Provinciale CNA Crotono*

Antonio Paolino *Segretario Provinciale Casartigiani Crotono*

Maria Carbone *Presidente Comitato Regionale Artigianato Artistico Tradizionale*

Walter Fonte *Presidente Co.Se.R. Calabria*

ore: 19,00 **Consegna degli attestati "Maestro Artigiano e Contrassegno di Origine e Qualità"**

Martedì 20 Maggio - ore 17,30

WORKSHOP

"Gli ori di Hera Lacina: dalla simbologia antica alle interpretazioni contemporanee"

Saluto:

Giovanni Capocasale *Assessore alla Cultura Comune di Crotono*

Interventi:

Roberto Spadea *Soprintendenza dei Beni Archeologici della Calabria*
"Gioielli nel tesoro di Hera Lacina"

Stefania Malerba *Consulente culturale*
"Gli antichi preziosi: un'occasione di sviluppo"

Ottavio Cavalcanti *Ordinario di Storia delle tradizioni popolari - UNICAL*
"Gli ori nella tradizione popolare"

Roberto Chilleri *Giornalista esperto di mercato e tendenze orafe*
"Il mercato del gioiello oggi, fra tradizione e globalizzazione"

Testimonianze dei Maestri orafi

ore 21.00 **Serata di gala: "Gli ori tra le mura del Castello"**
Defilé degli ori sulle note di musica barocca dell'Ensemble Vinci di Catanzaro

Giovedì 22 Maggio - ore 17,00

WORKSHOP

"L'eno-gastronomia: un'eccellenza artigiana"

DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI SAPORI NATURALI DELLA NOSTRA TERRA

Musicisti c

Saluto

Cesare Spanò *Assessore alle Attività Produttive Comune di Crotono*

Moderatore

Gianfranco Manfredi *Giornalista enogastronomico*

Interventi:

Vincenzo Barbieri *Assessore al Turismo Comune di Altomonte*
"La qualità in Calabria nelle produzioni enogastronomiche per l'attrazione dei turisti del gusto"

Nicola A. Uccella *IRESMO Foundation Group, c/o Facoltà di Scienze MFN, - UNICAL*
"L'eccellenza degli alimenti funzionali nella CAM - Cultura Alimentare Mediterranea"

Giuseppe Di Prima *Ordinario di Scienze e Tecnologie agrarie - Università Mediterranea - RC*
"Il pane di Cutro - tipicità alimentare da tutelare"

Francesco Calabrò *Dirigente medico policlinico universitario "Mater Domini"*
"Mangiare bene per vivere meglio"

Marisa Gigliotti *Coordinamento Slow Food Calabria*
"L'arte ed il design nelle produzioni alimentari - la pitta 'nchiusa"

Maria Teresa Russo *Docente di Chimica degli Alimenti - DISTAFA - Università Mediterranea - RC*
"La sicurezza delle produzioni alimentari mediterranee"

Virginia Aloi *Agronomo - Docente Slow Food*
"Il Pecorino Crotonese, un'eccellenza gastronomica da presidiare"

Giuseppe Giordano *Capo Pavel Regione Calabria*
"Introduzione al mondo e alla degustazione degli oli vergini d'oliva"

orario di apertura: 10,00 - 12,30 / 16,00 - 20,00