

# CALABRIA.LIVE

fondato e diretto da Santo Strati **IL PIÙ DIFFUSO E AUTOREVOLE QUOTIDIANO WEBDIGITALE DEI CALABRESI NEL MONDO**

EDIZIONE INTERATTIVA: **CLICK SU TITOLI PER LEGGERE GLI ARTICOLI**

[www.calabria.live](http://www.calabria.live)

TESTATA GIORNALISTICA QUOTIDIANA: ROC N. 33726 - ISSN 2611-8963 - REG. TRIB. CZ 4/2016

**L'OBIETTIVO È INVERTIRE LA ROTTA INTERVENENDO SULLE EMERGENZE AGGRAVATE DAL CAMBIAMENTO CLIMATICO**

## PARTE DA UNICAL E DALLA MEDITERRANEA LA SFIDA PER INNOVARE GLI ECOSISTEMI

**IL PROGETTO "TECH4YOU" SI È POSIZIONATO SECONDO IN GRADUATORIA NAZIONALE E PREVEDE LA CREAZIONE DI UN HUB E SEI SPOKE E VEDRÀ IMPEGNATI OLTRE 850 DOCENTI E RICERCATORI**

**IL PRESIDENTE DI ALLEANZA ECOLOGICA**



**TOMMASI: IL MARE DELLA CALABRIA NECESSITA DI BONIFICA**

**VERTENZA LACTALIS DI REGGIO**



**IL SINDACO F.F. BRUNETTI INCONTRA UNA DELEGAZIONE DI LAVORATORI**



**NERI (FDI): INTERROGAZIONE DI FERRO E DONZELLI A ORLANDO E GIORGETTI**

**CALABRIA PARLAMENTO**



**d'Ippolito (M5S): A Lamezia applicare la tariffa puntuale**

## AL VIA IL TROPEA EXPERIENCE: IL FESTIVAL DELLA CIPOLLA ROSSA

**IPSE DIXIT**

**MARIA LIMARDO**

[Sindaco di Vibo Valentia]



«Con 20 milioni di euro sarà un'occasione straordinaria, per la nostra città, non solo per l'entità del finanziamento ma, soprattutto, per la forza del progetto, che inaugura un approccio nuovo al disegno dello spazio pubblico, come occasione strategica di rigenerazione urbana, di crescita e di sviluppo, di coesione e inclusione sociale. Il progetto, indagando le possibilità di un urbanesimo sostenibile e la ricerca di una nuova policy per le aree marginali del paese, determinerà il superamento del concetto di periferia e l'opportunità di realizzare la città a misura d'uomo, con i nuclei urbani diffusi e, dunque funzionali e capaci di attrarre nuove occasioni di sviluppo e nuove residenzialità»

**ENTE BILATERALE ARTIGIANATO**



**OLTRE 1 MLN ALLA CALABRIA PER ARTIGIANATO**

**FINANZIAMENTO PNRR**



**NUCERA: INSERIRE LA STRADA BOVALINO-BAGNARA**

**CATANZARO**



**L'INCONTRO SULLE ZES DELLA CALABRIA**

**PAOLA**

**La presentazione del libro "La luna blu"**  
Domani alle 18.30



**REGGIO CALABRIA**  
In scena lo spettacolo **Antigone**  
Domani alle 21

**LAMEZIA TERME**

**Si presenta il libro "La compagnia del lupo"**  
Domani alle 18



**FIUMARA DI MURO**



**L'ITINERARIO "LA VIA DEL CONVENTO, BORGO TERRA E DI MINO REITANO"**

**REGGIO**



**INAUGURATA A PALAZZO S. GIORGIO DEI 100 SINDACI**

**MAIDA**



**POSIZIONATA LASTRA CON INCISO IL "PADRE NOSTRO" IN ARBERISHT**

**FESTIVAL DELLA SCIENZA**



**A VIBO SI PRESENTA IL LIBRO DI ALVISI**



# Festival della Scienza 2022

Liceo Scientifico "G. Berto"- Vibo Valentia

29 aprile, ore 12:30 - aula CEV

Presentazione libro:

## "TRATTATO GENERALE DELLA CONCURANZA:

il nuovo paradigma di intelligenza sociale"



Prof. Mauro Alvisi,  
 docente Università Mediterranea di  
 Reggio Calabria

L'OBIETTIVO È INVERTIRE LA ROTTA INTERVENENDO SULLE EMERGENZE AGGRAVATE DAL CAMBIAMENTO CLIMATICO

# PARTE DALL'UNICAL E UNIMEDITERRANEA LA SFIDA PER INNOVARE IL TERRITORIO

**L**a Calabria è protagonista nella creazione dell'Ecosistema dell'Innovazione, con due sue eccellenze: l'Unical (l'Università della Calabria), capofila del progetto *Tech4You (Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement)*, presentato in ambito Pnrr, Missione 4 - Creazione e rafforzamento di Ecosistemi dell'innovazione come leader territoriali di ricerca e sviluppo, e l'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

L'Unical, infatti, sarà sede dell'hub di uno degli 11 Ecosistemi dell'Innovazione finanziati in Italia dal Pnrr, con l'obiettivo di trasferire sul territorio competenze d'avanguardia e saperi d'eccellenza per favorirne lo sviluppo, mentre la Mediterranea è soggetto partecipante all'Hub attraverso i dipartimenti di Agraria, Architettura (DARTE e PAU), Ingegneria (DICEAM e DIIES), e del Dipartimento di Giurisprudenza, Economia e Scienze della Formazione. In particolare, il Dipartimento di Agraria è Capofila dello Spoke Agritech, dedicato alla transizione digitale e sostenibilità dei sistemi agricoli, forestali e del food.

L'ottima performance del progetto Tech4You già comunicata dal Rettore dell'Unical e dal suo delegato - che si è piazzata seconda in graduatoria nazionale, seguita dai progetti di progetti di Lombardia, Toscana, Piemonte, Lazio, Veneto - consentirà di dare vita ad un avanzato Ecosistema dell'innovazione articolato in un HUB e 6 Spoke. L'Hub, quale Soggetto Attuatore del progetto è responsabile dell'avvio, dell'attuazione e della gestione dell'Ecosistema e ne faranno parte le Università, gli Enti Pubblici di Ricerca vigilati dal MUR e altri soggetti pubblici e privati che hanno partecipato al progetto. Gli Spoke sono, invece, i Soggetti deputati alla realizzazione dei Programmi di ricerca ed innovazione in collaborazione con soggetti pubblici e privati affiliati ad esso.

Nell'ambito del progetto, che impegnerà oltre 850 docenti e ricercatori, sarà anche reclutato nuovo personale. In particolare è prevista l'assunzione di 163 ricercatori a tempo determinato e l'attivazione di 113 posti di dottorato industriale.

«Una proposta dedicata all'innovazione, che parte da Calabria e Basilicata, si colloca al top in Italia: un risultato straordinario, ottenuto grazie alla sinergia tra atenei e Cnr e all'importante sostegno dei presidenti di Regione,

che ringrazio per la fiducia - commenta il rettore dell'Unical, Nicola Leone -. Conferma che al Sud le eccellenze non mancano e che, quando si fa squadra, si possono raggiungere traguardi eccezionali. Sono particolarmente soddisfatto, perché è un progetto che punta allo sviluppo e all'innovazione del territorio e potrà avere un impatto concreto sulle nostre comunità».

Coniugando le vocazioni del territorio con la sfida della transizione digitale e ambientale, la proposta presentata da Calabria e Basilicata - dal titolo Tech4You, Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement - punta a invertire la rotta di due regioni storicamente in ritardo, intervenendo sulle emergenze, oggi aggravate dal cambiamento climatico, per migliorare la qualità della vita dei cittadini, innovare il tessuto socioeconomico, creare occasioni di nuova occupazione, rafforzare la resilienza di un territorio fragile perché esposto a rischi naturali e antropici.

Sono cinque le linee guida attraverso cui si svilupperà il programma del progetto, che si ispira alla sfida globale *Adaptation to Climate Change*: mitigare l'impatto del cambiamento climatico sull'ambiente naturale attraverso lo sviluppo di tecnologie per l'early warning, l'integrazione di tecnologie satellitari, la gestione delle infrastrutture critiche, la sperimentazione di nature-based solutions e il miglioramento della depurazione delle acque. Sul fronte energetico, si punterà alla riduzione della dipendenza da fonti fossili attraverso lo sviluppo di tecnologie per la decarbonizzazione e il riutilizzo degli scarti.

Grande attenzione anche al comparto agricolo, settore cruciale per l'economia calabrese e lucana: il programma punta a migliorare la resilienza del sistema agroalimentare attraverso lo sviluppo di tecnologie per lo smart farming, modelli sostenibili per l'industria agroalimentare e la valorizzazione degli scarti.

Per attenuare, poi, l'impatto degli eventi meteorologici sul patrimonio culturale e favorirne l'accessibilità sono previste azioni di monitoraggio, sviluppo di modelli previsionali e uso di tecnologie ausiliarie (come robot, sensori e realtà aumentata). Infine, il programma si propone di costruire comunità resilienti e favorire il benessere





*Ecosistemi dell'innovazione*

dei cittadini, attraverso strumenti per il monitoraggio dello stato di salute e lo sviluppo di prodotti (nutraceutici, cosmetici e dispositivi indossabili) con potenzialità terapeutiche. All'ottima performance che ha visto il progetto Tech4You posizionarsi al primo posto assoluto nella graduatoria nazionale, sia per quanto riguarda gli obiettivi e la qualità scientifica che per l'impatto atteso sul territorio, ha contribuito la proposta dei ricercatori di Agraria che hanno progettato, in perfetta sintonia con la strategia Dal produttore al consumatore cuore del Green Deal, la prima Digital H-Farm-To-Fork di Italia.

Si tratta di un vero e proprio dimostratore per sviluppare la ricerca, dare corpo al trasferimento tecnologico, supportare la formazione, stimolare la nascita di spin-off e start-up. Integrata da una smart factory costituita da sistemi pilota di food processing, rappresenterà una innovativa ed avveniristica piattaforma di ricerca e di dimostrazione, basata sul paradigma della Smart Food Factory, nella quale sviluppare e valutare congiuntamente modelli di agricoltura di precisione e di trasformazione alimentare in contesti mediterranei.

«Allo scopo - viene spiegato in una nota - saranno adot-

tate e valorizzate tutte le potenzialità delle Key Enabling Technologies (KET) tra cui robotica, Internet of Things, Big Data, Data Analytics, Data Mining, Intelligenza Artificiale (AI), blockchain per tracciabilità avanzata IOT-based, ICT e tecnologia 5G, ecc. il tutto per rendere disponibili soluzioni avanzate, in accordo con il paradigma dell'Agrifood 5.0, e guidare così la transizione verso modelli sostenibili di produzione alimentare in linea con gli obiettivi di Agenda 2030».

n Tech4You fanno parte dell'hub, insieme a Unical, anche l'Università degli Studi Magna Graecia di Catanzaro, Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, Università degli Studi della Basilicata, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Regione Calabria, Regione Basilicata, Arpacal, Arpab, Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Ente Parco Nazionale del Pollino, Ente Nazionale per il Microcredito, Forum del Terzo Settore, Distretto dell'Appennino Meridionale, Agenzia Calabria Verde, Ente Parco Nazionale dell'Aspromonte, Ente Parco Nazionale della Sila, Entopan Innovation, che parteciperà anche alle attività di uno spoke. ●

## È FESTA IN CITTADELLA REGIONALE PER LA FIACCOLA DELLA SPERANZA

**E**stata accolta, con grande gioia e festa, in Cittadella regionale, la Fiaccola della Speranza, partita dal centro di Catanzaro e arrivata scortata da atleti disabili e forze dell'ordine, con cui è stato acceso il braciere olimpico dei prossimi XXXVII Giochi Nazionali Estivi Special Olympics, che si terranno a Torino in giugno.

«Oggi, da presidente della Regione Calabria, vorrei testimoniare la gratitudine, mia e di tutti i calabresi, verso questi straordinari atleti che sono da esempio per tutti e che ci chiedono di non mollare mai, così come fanno loro. E vorrei fare un plauso alla mia squadra e alla vice presidente, Giusi Princi, che ha voluto fortemente che questo evento si potesse svolgere proprio qui, nella Cittadella regionale; ma la ringrazio soprattutto per le attività che sta mettendo in campo nel mondo della Scuola per favorire percorsi di inclusione sociale», ha dichiarato il



presidente della Regione, Roberto Occhiuto.

Il grande abbraccio della Calabria, con quasi mille persone presenti, è stato di fatto la manifestazione "Torch Run 2022" più grande realizzata al Sud. Un evento che ha vi-

sto la partecipazione di tutte le principali autorità politiche, militari e civili del territorio regionale e tantissime testimonianze ed esibizioni di atleti con differenti disabilità, ma anche esibizioni artistiche dei tanti istituti scolastici coinvolti, tra cui una folta rappresentanza di giovani ucraini. Una giornata all'insegna dell'inclusione sociale e dello sport.

«Questi atleti, unitamente agli studenti, ci dimostrano quanto bella e preziosa sia la vita e quanto amore ci possa essere in ogni

condizione. E - ha concluso il presidente Occhiuto - vor-





*Fiaccola della Speranza*

rei ringraziare le loro famiglie perché troppo poco si parla degli sforzi che fanno quotidianamente nel dare sostegno ai loro cari affinché svolgano una vita pienamente serena». «Il grande cuore della Calabria ha trionfato anche in questa circostanza. Uno spazio solitamente dedicato alle proteste, lo abbiamo tramutato in un luogo di festa, di colori, di gioia - ha aggiunto il vice presidente Princi -. Ed è su forte impulso del presidente Occhiuto se siamo riusciti a realizzare un evento intorno all'accensione simbolica della fiaccola della speranza; la regione Calabria vuole ripartire proprio dai valori trasmessi dallo sport, quali determinazione, abnegazione e sacrificio».

Così insieme a Special Olympics, alle scuole calabresi e tutti gli altri partners - ha spiegato - abbiamo messo in moto una macchina organizzativa imponente per veicolare al meglio i valori dell'inclusione e del rispetto. Lo sport è strumento di abbattimento delle differenze non solo fisiche ma anche culturali e sociali, oltre che di integrazione di gruppi a rischio emarginazione».

Giornata di festa alla cittadella regionale che per la prima volta nella storia ha ospitato una manifestazione del genere, trasformando la sua piazza in un teatro all'aperto. Protagonisti gli atleti, le varie associazioni legate al mondo dello sport e della disabilità. I colori delle bandiere italiane, ucraine e arcobaleno pace hanno caratterizzato il messaggio di speranza sprigionato da un piazzale gremito. ●

## IL PRESIDENTE DI ALLEANZA ECOLOGICA TOMMASI: IL MARE DELLA CALABRIA NECESSITA DI BONIFICA

**I**l presidente di Alleanza Ecologica, Diego Tommasi, ha evidenziato in una nota come «secondo noi il sistema depurativo è carente, soprattutto nelle aree interne della Calabria, pertanto, si rende necessario un intervento di bonifica dei bacini idrografici opportunamente individuati e delimitati».

«Non sarà facile, né i risultati saranno raggiunti in tempi brevi - ha aggiunto - però c'è da registrare la forte presa di posizione del Presidente Occhiuto per quanto riguarda la salute del mare calabrese. L'ordinanza che ha firmato per lo smaltimento dei fanghi dagli impianti di depurazione ne è la conferma, un problema atavico che fu affrontato nel 2006 dalla giunta Loiero per un breve periodo, ci sorprende che qualche lumina se ne sia accorto solo oggi».

«Da solo - ha proseguito - questo provvedimento non basta, va bene la pulizia dei fiumi che sfociano a mare ma occorre una strategia complessiva. La regione Calabria dovrà chiedere a tutti i comuni calabresi quante sono le unità immobiliari non allacciate alla rete fognaria ed avviare un piano infrastrutturale adeguato alle esigenze territoriali. Nel momento in cui il sistema depurativo andrà a regime, affinché ci sia una tranquillità di gestione si dovrà affrontare l'annoso problema che è stato da sempre il punto debole per chiudere il ciclo, cioè la tariffazione e la riscossione dei tributi. La



politica europea e nazionale che governa la tutela del mare, delle sue coste, dei suoi fondali e delle specie marine che lo popolano trae origine sostanzialmente da due importanti Direttive Comunitarie - sulla Strategia per l'ambiente marino e Direttiva Habitat, non da ultimo si ricorda il cosiddetto Piano di Tutela delle Acque che persegue l'obiettivo di tutelare e valorizzare le

acque costiere del nostro territorio».

«Insomma - ha spiegato - un corposo contesto normativo volto alla tutela e valorizzazione dell'ambiente marino che vede la Regione Calabria svolgere un ruolo fondamentale e di assoluta valenza naturalistica. Gli studi in corso da parte dell'Arpacal, condotti secondo standard ministeriali e metodiche ufficiali, attestano nella nostra regione la presenza di biocenosi di pregio (coralligeno, maerl, Posidonia oceanica, etc.)».

«È condizione d'obbligo quindi - ha concluso Tommasi - implementare azioni di bonifica dei fondali con l'obiettivo di ripristinare, per quanto possibile, la naturalità dei fondali marini deturpati dalla presenza di corpi estranei e rilasciati nel corso degli anni dall'uomo. Un'impresa immane che bisognerà pur avviare, magari partendo da aree pilota di pregio con l'ormai imprescindibile obiettivo di difendere e valorizzare l'indubbia vocazione naturalistica dei mari della Calabria». ●

# VERTENZA LACTALIS, IL SINDACO F.F. BRUNETTI HA INCONTRATO UNA DELEGAZIONE DI LAVORATORI

**I**l sindaco f.f. del Comune di Reggio, Paolo Brunetti, ha incontrato a Palazzo San Giorgio una delegazione dei lavoratori dell'azienda Lactalis, in stato di agitazione a causa dell'annunciata chiusura, da parte dei vertici aziendali, dello stabilimento di Reggio Calabria.

Il primo Cittadino ha ascoltato le preoccupazioni dei lavoratori, accompagnati nell'occasione dai rappresentanti sindacali di Cgil, Cisl e Uil, manifestando loro la piena solidarietà e la vicinanza dell'intera amministrazione comunale.

«Da istituzioni - ha spiegato Brunetti a margine dell'incon-



tro - saremo al fianco di queste persone, 79 padri e madri di famiglia, capaci lavoratori che da anni operano all'in-

terno dello stabilimento di San Gregorio. Li affiancheremo nel percorso che hanno intrapreso, auspicando che l'azienda riveda le sue decisioni. Siamo consapevoli delle enormi difficoltà che stanno vivendo e proprio per questo abbiamo deciso di abbracciare la loro vertenza, offrendo piena disponibilità ai sindacati e agli stessi lavoratori, a fare tutto ciò che è nelle nostre facoltà affinché lo stabilimento possa con-

tinuare ad operare sul nostro territorio». ●

# VERTENZA LACTALIS, NERI (FDI): I NOSTRI DEPUTATI HANNO PRESENTATO INTERROGAZIONE AL GOVERNO

**I**l consigliere regionale e capogruppo di Fratelli d'Italia, Giuseppe Neri, ha annunciato che i deputati Wanda Ferro e Giovanni Donzelli presentano interrogazione al ministero del Lavoro e al ministro dello Sviluppo Economico in merito alla vertenza Lactalis, che sta destando particolare preoccupazione a Reggio Calabria.

«La multinazionale agroalimentare francese Lactalis proprietaria dal 2019 della 'Bu Castelli Specialità Dop' - ha spiegato Neri - avrebbe deciso di chiudere entro il primo trimestre del 2023 oltre allo stabilimento Alival specializzato nella produzione di prodotti caseari di Ponte Buggianese (Pistoia) anche quello di San Gregorio a Reggio Calabria».

«La motivazione secondo la quale l'azienda avrebbe necessità 'di concentrare gli investimenti sulle strutture economicamente più sostenibili e riportare in equilibrio la gestione operativa dell'azienda, da tempo in sofferenza, e oggi aggravata dall'impatto sui costi di produzione dovuto al protrarsi della crisi pandemica e al nuovo scenario di crisi internazionale' - ha continuato il capogruppo Fdi - non può e non deve essere un'argomentazione adeguata a superare o peggio, evitare un percorso di gestione della crisi, le cui cause genererebbero effetti drammatici sul destino dei lavoratori e dell'indotto riferito all'attività aziendale».

«I nostri deputati Wanda Ferro e Giovanni Donzelli - ha annunciato l'esponente di Fratelli d'Italia - hanno presentato

al Ministro del lavoro e delle politiche sociali e al Ministro dello sviluppo economico un'interrogazione per chiedere un'azione decisa delle istituzioni preposte affinché la multinazionale Lactalis rivaluti il piano aziendale per salvaguardare il livello occupazionale. Dimostrazione tangibile

di un'attenzione diretta dei vertici nazionali del partito, per una questione che presenta degli aspetti controversi. Anche perché una testata francese dà notizia di una trattativa in corso con un altro colosso del settore alimentare, valutato 40 miliardi di euro; si tratta di Danone. Pertanto Lactalis avrebbe intenzione di chiudere gli stabilimenti Alival di Ponte Buggianese e Reggio Calabria nel primo trimestre del prossimo anno, con per-

dità di 150 posti di lavoro, ma starebbe proseguendo senza problemi la trattativa per l'acquisto di Danone».

«E se così fosse sarebbe inaccettabile, e creerebbe una vera e propria bomba sociale - ha concluso Neri -. Va tutelato il lavoro e la dignità con la quale i lavoratori dello stabilimento di San Gregorio, da oltre 30 anni, lo hanno reso un fiore all'occhiello della città, per la produzione di qualità di prodotti caseari. Si tratterebbe di un altro duro colpo per il tessuto economico del territorio. Fratelli d'Italia seguirà con estrema considerazione la vertenza con l'unico obiettivo di salvaguardare il futuro delle famiglie interessate dalla vicenda». ●



# AL VIA IL TROPEA EXPERIENCE: LA TRE GIORNI DEDICATA ALLA CIPOLLA ROSSA

**P**rende il via oggi, a Tropea, il Tropea Experience, il Festival della Cipolla Rossa, dedicato all'ingrediente principe della Dieta Mediterranea, icona e marchio identitario distintivo della Calabria, in programma fino a domenica 1° maggio.

Una tre giorni, dunque, «per conoscere meglio la Cipolla Rossa di Tropea IGP degustandola nei ristoranti della città, imparando a cucinarla seguendo i consigli di importanti chef, scoprendo i benefici salutistici con l'intervento di esperti in panel di convegni altamente qualificati». Si parte, domani mattina, dalle 9 alle 12, al plesso servizi enogastronomici dell'ISS di Tropea, con il concorso enogastronomico nazionale di cucina Tropea e dintorni tra tradizioni, territorio e gastronomia, con gli chef Igles Corelli, Hirohiko Shoda e Giuseppe Romano. A questa prima edizione parteciperanno le scuole Alberghiere di Paola, Lamezia Terme, Soverato, Vibo Valentia e Serra San Bruno, gli alunni, si cimenteranno nella preparazione di un piatto le cui materie prime dovranno obbligatoriamente contenere oltre la "Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP", la "Nduja di Spilinga" o il DOP "Pecorino del Monte Porò".

Il piatto preparato da ogni squadra verrà sottoposto alla giuria composta dagli Chef Igles Corelli, Hirohiko Shoda e Giuseppe Romano. La scuola vincitrice riceverà il premio messo a disposizione dal Maestro Orafo Michele Affidato. Inoltre, gli alunni degli istituti classificati a podio avranno la possibilità di poter affiancare gli chef stellati durante le loro esibizioni.

Per i più piccoli, è in programma, a Piazza Cannone, il Cipolla Kids: si tratta di lezioni rivolte ai bambini che impareranno a conoscere la Cipolla rossa di Tropea attraverso il gioco. L'evento realizzato grazie alla collaborazione dell'associazione Pancrazio avrà come protagonisti i bambini delle scuole primarie di Tropea, coadiuvati dai food blogger Federico Fusca e Francesca Gambacorta. I bambini potranno partecipare a panel formativi e laboratori didattici. Esperti del settore risponderanno a dubbi e domande sul mondo dell'alimentazione e su come renderla il più possibile corretta e salutare.

Sempre a Piazza Cannone, dalle 11 alle 22, si potrà ammirare la mostra Germinazione della Terra, la scultura realizzata dall'artista Giuseppe Carta.

Al Porto di Tropea, alle 13.30, lo show cooking La terra incontra il mare, con i food influencer Federico Fusca e Fran-

cesca Gambacorta. Si tratta di una iniziativa finalizzata a promuovere la Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, attraverso una attività unica nel suo genere. Un incontro ideale tra terra e mare grazie alla collaborazione con l'azienda Fishing & Tourism specializzata in Pesca turismo.

Alle 16.30, all'Hotel Rocca Nettuno, la prima conferenza sul tema Il pesce è salute: perché una sana alimentazione a

base di pesce fa bene alla salute e stimola i costumi di prodotti ittici. Intervengono Domenico Antonio Galatà (Presidente Associazione Italiana Nutrizionisti); Loris Grossi (Professore Alma Mater - Dipartimento di Scienze della qualità della vita dell'università di Bologna); Silvio Greco (Biologo marino, docente di controllo delle produzioni agroalimentari s di sostenibilità ambientale presso l'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, Presidente del Consiglio Scientifico di Slow Fish e del consiglio scientifico ambiente e mare di Coldiretti); Bruno Zito (Dirigente di settore

pesca dipartimento agricoltura regione Calabria); Antonio Alvaro (Presidente Flag dello Stretto); Maria Teresa Cerauolo (Direttore Marketing Marpesca Group). Modera Gabriele Chiodi.

Alle 17, a Piazza Cannone, lo show cooking Art Coolinary con Antonino Esposito, Chef executive pizza e Francesca Gambacorta.

Un omaggio a Tropea in una versione speciale di tempura sarà fatto, a Piazza Cannone, alle 18, dallo chef Hirohiko Shoda, insieme a Federico Fusca e Francesca Gambacorta. Chiude la prima giornata il concerto dei Parafonè, alle 21.30, a Piazza Cannone.

Il 30 aprile, si parte la mattina, a Piazza Cannone, alle 10, con lo show cooking dello chef Bruno Tassone L'ombra dello sgombro e la popolarità della cipolla rossa di Tropea Calabria Igp.

Alle 11, all'Hotel Rocca Nettuno, la conferenza su La dieta mediterranea nel post covid, il cambiamento nelle abitudini alimentari. Intervengono Prof Michele Milella (Direttore oncologia Azienda Ospedaliera Universitaria Integrata di Verona); Dr Massimo L'Andolina (Responsabile unità operativa dipartimentale di reumatologia O.C di Tropea Azienda Sanitaria Provinciale di Vibo Valentia); Dr Salvatore Marci (Responsabile servizio prevenzione sanità veterinaria e sicurezza alimentare Regione Umbria); Dott.ssa Romina





*Tropea Experience*

Toscana (Responsabile Rete Diabetologica Provinciale Per Il Diabete Pediatrico Unità Operativa Di Pediatria O.C. Vibo Valentia Azienda Sanitaria Provinciale Di Vibo Valentia; Dr Giampaolo Gasparini (Medicina dello sport Verona). Modera il dr. Domenico Tavella.

A Piazza Cannone, alle 11, l'Art Coolinary con la food influencer Antonina Parker e lo chef Andrea Ruisi. A seguire, la Peperonata alla garibaldina con Igles Corelli, Chef, Federico Fusca, Food influencer, e Francesca Gambacorta, Food influencer.

Sempre a Piazza Cannone, alle 15, Un mare di cipolla con lo chef Ercole Villirillo, e i food influencer Fusca e Gambacorta. A seguire, l'Art Coolinary con gli chef Pierre Koffman e Andrea Ruisi.

Alle 16, la conferenza su Comunicare il territorio. Tropea e la cipolla rossa un connubio perfetto, con Massimo Tesio, capo ufficio stampa del Consorzio Cipolla Rossa di Tropea Igp Calabria.

Al primo panel, intervengono Paolo Marchi (Ideatore e curatore Identità Golose); Giovanni Macri (Sindaco di Tropea); Daniele Cipollina (Event planner La Tropea Experience); Gianluca Gallo (Assessore all'agricoltura Regione Calabria); Sebastiano Caffo (Ceo Distillerie F.lli Caffo). Al secondo panel, dalle 17, intervengono Angelo La Riccia (Director of Sales & Marketing - Voihotels); Giuseppe Laria (Presidente Consorzio Cipolla Rossa Calabria IGP); Francesco Mazzei (Chef Ambasciatore della cucina calabrese nel mondo); Marcel Vulpis (direttore editoriale di Foodeconomy.it); Alberto Lupini (direttore Italia a Tavola).

A Piazza Cannone, alle 17, Il pensiero di Max con lo chef Max Mariola. A seguire, l'art coolinary con lo chef Francesco Mazzei e lo chef Andrea Ruisi. Alle 19, Le mani in pasta con



artisti autoctoni e internazionali del mondo del rock/metal. A seguire, il concerto del gruppo "arbëreshe" Peppa Marriti Band, i cui artisti proporranno uno show in stile rock-folk con sonorità balcaniche accentuate dall'uso del violino, nel cuore della cultura delle comunità calabresi "arbëreshe" con richiami alle antiche tradizioni albanesi e ai canti tradizionali vjersh.

Domenica 1° maggio, ultimo giorno, si parte con La terra incontra il mare, show cooking di Igles Corelli e Max Mariola. Si prosegue, poi, con le Sfumature di birra trupiana, alle 10,

a Piazza Cannone, con lo chef Alessio Sorce. Alle 11, Il mare incontra la terra dello chef Gianfranco Condò.

Alle 16, a Piazza Cannone, la conferenza su La cipolla rimedio naturale. Relaziona Simone Saturnino, dr. in Scienze Agrarie, funzionario ARSAC, da tempo, su incarico del Consorzio di Tutela, collabora con istituti di ricerca pubblici e privati al fine di documentare le qualità nutraceutiche e funzionali della Cipolla di Tropea.

Alle 17, a Piazza Cannone, l'art coolinary con lo chef Giuseppe Romano. Alle 19, Spirits di Calabria, con la head bartender Maria Grazia Dragone.

Alle 21.30, a Piazza Cannone, Presentazione del progetto M.I.C. Rock Festival e concerto in acustico della band Vivaldi Metal Project. I Vivaldi Metal project eseguiranno brani tratti dal loro primo e secondo album, denominati rispettivamente "The Four Seasons" e "EpiClassica". I brani sono espressione dell'arrangiamento in chiave rock/metal, con l'aggiunta di materiale originale, rappresentativo dello stile della band, di opere musicali immortali di alcuni tra i più grandi compositori di musica classica, come A. Vivaldi, J.S. Bach, W.A. Mozart, L.V. Beethoven, F. Liszt, F. Chopin, T. Albinoni, F. Schubert, C. Saint-Saens, G. Fauré, J. Brahms.

La serata sarà presentata dalla regista calabrese Angelica Artemisia Pedatella della Compagnia Teatrale ba17 e dall'attore teatrale Roberto Giacomantonio dell'Associazione La Terra di Piero, con momenti di intrattenimento puro e sketch sulla simbologia nel mondo rock, molto vicina alle tradizioni meridionali. Alla Labranda Rocca Nettuno, alle 21.30, la cena di beneficenza for Unicef, dove grandi aziende calabresi e gli chef Francesco Mazzei; Max Mariola; Igles Corelli, Pierre Koffmann; Antonina Parker, Carmelo Fabbriatore e Ercole Villirillo realizzeranno un menù da 8 portate accompagnate da grandi vini calabresi. L'idea è quella di unire diverse realtà del mondo enogastronomico per sostenere le compagne internazionali di UNICEF per le bambine e i bambini dell'Ucraina. Le tristi notizie dall'Ucraina, vittima delle bombe russe e l'enorme ondata di profughi, hanno scatenato un'importante macchina della solidarietà internazionale, alla quale il Consorzio della Cipolla Rossa di Calabria IGP in collaborazione con la Regione Calabria e il Comune di Tropea non poteva rimanere indifferente. ●

**SITUAZIONE COVID CALABRIA**

**Giovedì 28 aprile 2022**  
**+2.063 positivi**

lo chef Enzo Barbieri.

Alle 21.30, a Piazza Cannone, la presentazione del progetto M.I.C. Rock Festival - Madre in Calabria Rock Festival. Si tratta di una manifestazione di musica itinerante finalizzata a promuovere, supportare ed implementare la conoscenza della musica in Calabria con il coinvolgimento di