

SUPPLEMENTO SPECIALE DEL PIÙ DIFFUSO QUOTIDIANO DEI CALABRESI NEL MONDO

# CALABRIA *Speciale* LIVE

FONDATO E DIRETTO DA SANTO STRATI



*Accademia del Bergamotto di Reggio Calabria*

# BERGAFEST 2023

**23.MA EDIZIONE BERGAMOTTO IN FESTA**

Reggio Calabria 21-22-23 luglio 2023



## BERGAFEST 2023 - ANTEPRIMA

PRIMA SERATA

**VENERDÌ 21 LUGLIO 2023 - ORE 20:30**

Conduce **Eva Giumbo**, giornalista  
Talk Show condotto dal giornalista enogastronomico di Video Calabria  
dott. **Bruno Sganga**  
Intervista al Prof. **Vincenzo Curci**  
"Alla ricerca del Gusto - Guida alle identità territoriali della Calabria"  
Pillole di saggezza alimentare a cura del Dott. **Giannantonio Calabrò**  
nutrizionista di riferimento del Polo del Bergamotto

*Azienda dell'anno nel mondo del bergamotto*

### **PREMIO SPECIALE BERGAFEST PREMIO ECCELLENZA 2023**

SESSIONE PASTICCERIA ARTIGIANALE E TRADIZIONALE

per il Migliore dolce tipico al Bergamotto a

"Le Nacatole di Zia Marcella al Bergamotto di Reggio Calabria"

alla Ditta **MAMMONE SALVATORE** Polistena, Reggio Calabria

Premia **SUSANNA QUATTRONE** Presidente regionale Confapi Calabria

### **PREMIO ECCELLENZA 2023**

Sessione Pasticceria Artigianale Innovativa

per il Migliore dolce al Bergamotto al

"Babà Vasocottura al Bergamotto di Reggio Calabria"

della GN LAB di **ANTHONY GUTTÀ - Sweet Tooth Laboratory**

Premia dott. **GIOVANNI MISITANO**

Presidente Casa Artigiani di Reggio Calabria

### **Speciale Euro -Toques**

Show Cooking curato da **Giuseppe Romano**,

delegato regionale di Euro-Toques

Laboratori del gusto dedicati ai produttori, con tecnici esperti

Concerto del popolare cantautore **MIMMO CAVALLARO**

SECONDA SERATA

**SABATO 22 LUGLIO 2023 - ORE 20:30**

Conduce **Eva Giumbo**, giornalista RTV  
Talk Show condotto dal giornalista enogastronomico di VIDEO CALABRIA  
dott. **Bruno Sganga**  
Intervista al Prof. **Filippo Arillotta**. Presentazione del libro  
"Storia Fantastica del Bergamotto di Reggio Calabria"



Pillole di saggezza alimentare a cura del Dott. **Giannantonio Calabrò** nutrizionista di riferimento del Polo del Bergamotto

*Azienda dell'anno nel mondo del bergamotto*

### **PREMIO SPECIALE BERGAFEST PREMIO ECCELLENZA 2023**

SESSIONE INDUSTRIA

per la Miglior performance industriale per essersi imposto commercialmente sul mercato regionale, nazionale ed internazionale Coinvolgendo gli imprenditori a sostegno della certificazione del Bergamotto di Reggio Calabria IGP

all'**AZIENDA AGRICOLA PATEA**

Ritira il Premio il responsabile commerciale **FABIO TRUNFIO**

Premia DOTT. **DOMENICO MALARA**

Presidente H&AD

### **PREMIO ECCELLENZA 2023**

*"alla Memoria"*

ad **Antonino Autelitano**

fondatore dell'Azienda Agricola "**La Spina Santa**" e inventore della bibita al Bergamotto di Reggio Calabria "**Bergotto**" da esso creato, facendolo diventare un prodotto identitario per la comunità reggina

Ritira il Premio il figlio dott. **BRUNO AUTELITANO** Amministratore

Premia arch. **GIUSEPPE FALDUTO**

Imprenditore di Reggio Calabria

### **2ª edizione del Premio BergaFestApar**

Esibizione e selezione di dolci al Bergamotto di Reggio Calabria, a cura di giovani Pasticceri associati all'APAR (Associazione Pasticceri Artigiani Reggini)

Laboratori del gusto dedicati ai produttori, con tecnici esperti

Cura il premio il presidente Maestro **Antonello Fragomeni**

### **La "Belle Epoque" I Florio di Calabria**

sfilata a cura delle socie della BergaModels Fashion Academy

**"Le Belle senza Tempo".**

A cura del direttore Artistico Pino Causini e della presidente Tatiana Potapova

Coinvolgimento del territorio

Laboratori del gusto dedicati ai produttori, con tecnici esperti



## BERGAFEST 2023 - ANTEPRIMA

TERZA SERATA

**DOMENICA 23 LUGLIO 2023 - ORE 20:30**

Conducono la serata **Eva Giumbo**, giornalista RTV e **Massimo Proietto**, giornalista RAI  
Talk Show condotto dal giornalista enogastronomico di VIDEO CALABRIA dott. **Bruno Sganga**

Speciale APCI (Ass.ne Professionale Cuochi Italiani Sessione Calabria)  
Show Cooking al bergamotto di Reggio Calabria  
curato dal presidente regionale Chef **Francesco Pucci**

### *Ambasciatori per l'Accademia del Bergamotto 2023*

DICIOTTESIMO ANNO DELLA CONSEGNA DEI RICONOSCIMENTI

*Saluti istituzionali*

#### **SESSIONE GIORNALISMO TV 2023**

Alla Dott.ssa **ROBERTA AMMENDOLA**, Giornalista e Condutrice Televisiva RAI  
Titolo conferito a celebri personaggi del mondo del Giornalismo, che rappresenteranno  
l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli  
Consegna il mandato di Ambasciatore, il Maestro **GERARDO SACCO**, Artista Orafo

#### **SESSIONE SCIENZA MEDICA 2023**

al Prof. **MASSIMILIANO ARAGONA**  
Psichiatra, psicoterapeuta e filosofo  
Titolo conferito a celebri personaggi del Mondo della Salute Medica, che rappresenteranno  
l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli  
Consegna il mandato di Ambasciatore, dott. **GIACOMO ROMEO**, Dirigente Centro di Salute  
Mentale presso Casa della Salute Scilla e Direttore della Casa di Cura "Casavola"

#### **SESSIONE GUSTO 2023**

al Maestro Gelatiere **ANDREA BANDIERA**,  
Titolo conferito a celebri personaggi del Mondo del Gusto, che rappresenteranno l'Accademia  
Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli  
Consegna il mandato di Ambasciatore, Maestro **VINCENZO PENNESTRÌ**  
Presidente AIG (Associazione Italiana Gelatieri)

#### **SESSIONE CULTURA 2023**

al Generale **EMILIO ERRIGO**  
Commissario ARPACAL. Generale in riserva Guardia di Finanza, Docente di Diritto Internazionale  
del Mare  
Titolo conferito a celebri personaggi del Mondo della Cultura, che rappresenteranno l'Accademia  
Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli  
Consegna il mandato di Ambasciatore, **PAOLO BRUNETTI** Sindaco FF. Città di Reggio Cal.



### SESSIONE GUSTO 2023

al dott. **GINO FABBRI**, Neurologo e Psichiatra di fama Mondiale

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

Consegna il mandato di Ambasciatore, **LILIANA CAMINITI** Manager Internazionale

### SESSIONE COMUNICAZIONE TV 2023

al Dott. **MASSIMO FEDELE**, Direttore di Rai Calabria

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

Consegna il mandato di Ambasciatore, **CARMELO VERSACE**, Sindaco FF. Città Metropolitana di Reggio Calabria

### SESSIONE GUSTO 2023

allo Chef **PINO POSTERARO**

Titolare di "*Cioppino's Mediterranean Grill and Enoteca*" a Vancouver, Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia

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

Consegna il mandato di Ambasciatore, **ALFONSO IACCARINO**

Patron Ristorante "*Don Alfonso 1890*"

di Sant'Agata sui Due Golfi (due stelle Michelin)

### SESSIONE COMUNICAZIONE TV 2023

Alla Dott.ssa **NAOMI WHITTEL**, Wellness coach

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

Consegna il mandato di Ambasciatore, Prof. **VINCENZO MOLLACE**

Professore Ordinario di Farmacologia e Tossicologia Cardiovascolare dell'Università Magna Graecia di Catanzaro

### PREMIO SPECIALE BERGAFEST

#### XV TABACCHIERA D'ORO BERGAFEST 2023

Al Dott. **SANTO STRATI**, Direttore di *Calabria.Live*

Titolo onorifico a celebri personaggi che, nella loro vita, hanno fatto azioni eclatanti a favore del Bergamotto di Reggio Calabria

Consegna il Premio, **SILVIA PAOLA CAMINITI**,

Ricercatrice e neuroscienziata

### PREMIO ECCELLENZA 2023

Sezione Profumeria "*Miglior Naso*"

alla Dott.ssa **ANGELA CIAMPAGNA**, Profumiera e fondatrice dell'omonima marca di fragranze

Consegna il premio, **GIUSEPPE SQUILLACE**

Professore Associato di Storia Greca presso l'Università della Calabria



## BERGAFEST 2023 - ANTEPRIMA

### PREMIO SPECIALE BERGAFEST

*Sezione Ricercatori 2023*

alla Prof.ssa **ANGELA QUIRINO**,

Ricercatrice e Professoressa di Microbiologia e Microbiologia Clinica

Consegna il premio, Prof. **ALFREDO FOCA**

Professore ordinario di Microbiologia presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro. Premiato con la più alta onorificenza riconosciuta dall'Accademia del Bergamotto, la "Tabacchiera d'Oro 2019"

### PREMIO SPECIALE BERGAFEST

*Sezione Ricercatori 2023*

alla Prof.ssa **CAROLINA MUSCOLI**

Ricercatrice e Professoressa di Microbiologia e Microbiologia Clinica

Consegna il premio, **ANNIE ENG**

Affermata leader aziendale, premiata nel 2022 con il Premio Speciale BergaFest per la commercializzazione di prodotti al Bergamotto nel mondo

### Sfilata Gioielli e Spettacolo "GERARDO SACCO CELEBRATION"

Leone d'oro alla Carriera e al merito.

Sfileranno le socie della *BergaModels Fashion Academy*

Laboratori del gusto dedicati ai produttori, con tecnici esperti

Seconda parte del concerto con il cantautore Italo-Americano **PATRICK GIRONDI** e la sua Band, direttamente da New York



## **L'ALBUM DEI RICORDI DEL "BERGAFEST"**

**SCOPI DELL'ACCADEMIA INTERNAZIONALE  
DEL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA**



**IL MAESTRO GERARDO SACCO E IL PROF. VITTORIO CAMINITI**

**L'**Accademia Internazionale del Bergamotto di Reggio Calabria nasce per promuovere e valorizzare il pregiato agrume attraverso il tradizionale appuntamento del "BergaFest", noto ben oltre i confini calabresi. Nelle sue ventuno edizioni sono state numerose le personalità del mondo della cultura, dell'imprenditoria e della scienza ad essere insignite della qualifica di "Ambasciatore" per rappresentare l'Accademia nel mondo.



## BERGAFEST 2023 - ANTEPRIMA

L'Album dei ricordi dell'Accademia annovera tutti gli Ambasciatori, che hanno assolto, negli anni, con dedizione e orgoglio al loro incarico di far conoscere l'Oro verde reggino, valorizzando e promuovendo il pregiato agrume nei campi della "Cultura", del "Gusto", della "Ricerca Scientifica", della "Ricerca Medica", dell'"Imprenditoria", delle "Tradizioni", della "Stampa" e della "Televisione".

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 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



FABIO CAMPOLI, ALFONSO IACCARINO E GERARDO SACCO





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 Dardanella** e l'amministratore delegato del gruppo Fiat, **Sergio Marchionne**.



VITO ALLEGRETTI: IL PICCOLO AMBASCIATORE

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 applicazio-



## BERGAFEST 2023 - ANTEPRIMA

ni dell'agrumi 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", 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 Cafè 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 Meliadò 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 Marra**, 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.

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



MARIA GRAZIA CUCINOTTA E VITTORIO CAMINITI

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”, **Rossanna 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”, **Ma-**



## BERGAFEST 2023 - ANTEPRIMA

**ria Leitner**, giornalista, conduttrice televisiva e scrittrice; “Ambasciatrice per l’Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa e Televisione”, **Antonella Gaetani**, giornalista; “Ambasciatrice per l’Accademia 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 Scientifica” **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”; “Ambasciato-



re 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 Pennestri**; "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 sciarpe 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 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 Scarallo** 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, Ma-



## BERGAFEST 2023 - ANTEPRIMA

estro 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 Mondiale “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 pasticcere **Corrado Asenza**.



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 Crotone 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 “Magma-nimation”.

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



## BERGAFEST 2023 - ANTEPRIMA



IL PREMIO NOBEL AARON CIECHANOVER TRA I PROFF. NISTICOE MOLLACE E VITTORIO CAMINITI

L'Accademia del Bergamotto, ha fortemente voluto, eleggendolo all'unanimità, Presidente onorario per l'Accademia del Bergamotto, **Gerardo Sacco**, Maestro orafo, 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-dipendenti.

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 srl** 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.



## BERGAFEST 2023 - ANTEPRIMA



L'EDIZIONE 2022: LA VICEPRESIDENTE GIUSI PRINCI E IL PROF. VITTORIO CAMINITI



GIUSI PRINCI E L'ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA GIANLUCA GALLO CON EZIO PIZZI



ACCADEMIA  
INTERNAZIONALE  
DEL BERGAMOTTO  
DI REGGIO CALABRIA

# *Bergafest 2023*

*23<sup>a</sup> Edizione Bergamotto in Festa*

## *Consegna dei Mandati di Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto*

**MOTIVAZIONI E CURRICULA IN BREVE**

REGGIO CALABRIA  
21-22-23 LUGLIO 2023





# PREMI 2023 E MOTIVAZIONI

## SESSIONE GIORNALISMO

alla Giornalista

## ROBERTA AMMENDOLA

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

### MOTIVAZIONE

Roberta Ammendola, carismatica conduttrice, sarà l'Ambasciatrice dell'Accademia Internazionale del Bergamotto. Grazie alla sua curiosità e abilità comunicativa, diffonderà le straordinarie proprietà di questo agrume di Reggio Calabria, facendolo conoscere e apprezzare in tutto il mondo.

### BREVE CURRICULUM

ROBERTA AMMENDOLA sviluppa precocemente una passione per la scrittura che, unita ad una grande curiosità e voglia di raccontare, ha trovato nel giornalismo l'espressione di tutti questi elementi, rappresentando il suo modo di essere. Si laurea in Scienze delle Comunicazioni ed è diventata giornalista professionista nel 2000. Tra le sue esperienze lavorative si annoverano: redattrice presso il quotidiano *L'Avanti* (2000-2004), conduttrice di *Italiani nel Mondo tour* (dal 2004), *Italiani nel Mondo Festival* (2004-2005), *Italiani nel Mondo Academy* (2004-2005), e di *Li chiamavano Briganti* (format dedicato al football americano 2004-2005), autrice di testi presso la redazione di *Radio Anch'io* e *Babab Radio Uno* (2005-2006), presso la redazione di *GR Parlamento Rai* (2007-2008), autrice e conduttrice della rubrica di *GR Parlamento Rai Il Parlamento e le Arti* (2008), redattrice *Tgr Rai Sardegna*. La grande svolta professionale arriva con l'approdo nella redazione del *Tgr Lazio* a Roma, con la conduzione del notiziario regionale e della finestra di informazione mattutina *Buongiorno Regione*. Nel 2020 fa il salto da Raitre alla rete ammiraglia al fianco di Pino Strabioli con il programma *"Il caffè di Raiuno"*, il rotocalco del sabato mattina che tratta temi e notizie legati a cultura, spettacolo, libri, musica. Nel febbraio 2023 ha moderato la Giornata europea contro le molestie. Attualmente conduce il programma di Raiuno *Casa Italia*, un contenitore quotidiano con storie dalle comunità italiane all'estero che tratta tematiche di attualità, cultura, cinema, musica, cibo, rappresentando un ponte tra l'Italia e gli italiani all'estero e quanti nel mondo amano l'Italia e la sua cultura che da millenni incanta tutto il mondo con la sua ricchezza culturale, paesaggistica e produttiva.



### consegna il mandato a Roberta Ammendola

**Gerardo Sacco:** Maestro orafo di fama mondiale, Presidente Onorario dell'Accademia del Bergamotto. Il suo brand 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. Quest'anno è stato insignito del prestigioso Leone d'Oro alla Carriera e al Merito.

# PREMI 2023 E MOTIVAZIONI

## SESSIONE RICERCA MEDICA

al Prof. e Psichiatra

## MASSIMILIANO ARAGONA

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 conferisce al Professor Aragona, straordinario psichiatra e studioso della mente, la nomina di Ambasciatore dell'Accademia del Bergamotto. Certamente affascinato dai molteplici effetti benefici di questo prezioso agrume, tra cui il suo antico e sempre attuale utilizzo nel trattamento dei disturbi dell'umore, egli saprà diffondere la cultura dell'Accademia del Bergamotto con passione e competenza nel suo ambito.

### BREVE CURRICULUM

**MASSIMILIANO ARAGONA.** Psichiatra, psicoterapeuta e filosofo, è autore di numerosi libri e articoli scientifici su psicopatologia clinica, storia della psichiatria, epistemologia della psichiatria, psicopatologia fenomenologica, psicofarmacologia, psicopatologia delle migrazioni. Nel campo delle migrazioni ha iniziato le sue attività negli anni '90 nell'Area Sanitaria della Caritas di Roma, all'interno della quale è successivamente nato il servizio "Ferite Invisibili", specificamente dedicato alla cura di persone vittime di tortura o altre forme di violenza intenzionale. Ha lavorato per molti anni come Dirigente Psichiatra a tempo indeterminato nei Dipartimenti di Salute Mentale e attualmente lavora come psichiatra presso l'INMP, un istituto del Sistema Sanitario Nazionale dedicato al tema della migrazione e della povertà. Svolge funzione di coordinatore del gruppo "Salute Mentale e Immigrazione" della Società Italiana di Medicina delle Migrazioni (SIMM). Ha insegnato per circa dieci anni Filosofia della Psicopatologia presso la Facoltà di Filosofia dell'Università La Sapienza e Psicopatologia Fenomenologica presso la scuola di specializzazione in psichiatria dell'Azienda Ospedaliera Sant'Andrea, Università La Sapienza. Attualmente coordina il Circolo Romano di Psicopatologia e dirige la rivista *open access Dialogues in Philosophy, Mental and Neuro Sciences*.



### consegna il mandato a Massimiliano Aragona

**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.



# PREMI 2023 E MOTIVAZIONI

## SESSIONE GUSTO

al Maestro gelatiere

## ANDREA BANDIERA

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

## MOTIVAZIONE

Al talentuoso Gelatiere, Maestro Andrea Bandiera, che sostiene che la qualità risiede negli ingredienti e nel metodo di produzione artigianale. L'Accademia Internazionale del Bergamotto lo onora con il titolo di Ambasciatore, affinché possa valorizzare le proprietà dell'oro verde di Reggio di Calabria attraverso le due deliziose e raffinate creazioni.

## BREVE CURRICULUM

ANDREA BANDIERA. Preferisce il termine gelatiere a gelataio ed è riconosciuto ormai come un vero e proprio chef del gelato, quello dei "gusti strani". Dopo una "crisi" lavorativa nel 2004 decise di cambiare la tipologia del suo lavoro, ritornando a una sua vecchia passione, la cucina. Aprire un ristorante gli sembrava un'impresa più ardua e quindi decise di avvicinarsi al mondo del gelato. La sua carriera professionale nel mondo del gelato ha avuto inizio nel 2005, inaugurando il punto vendita Cremeria Scirocco, con il laboratorio di produzione a vista. I riconoscimenti più rappresentativi sono arrivati nel 2007, decretando, attraverso una giuria popolare il 1° Posto come gelateria a Bologna, tale riconoscimento è stato poi riconfermato nel 2014. Tantissime le citazioni nelle Guide Gastronomiche e Turistiche, nazionali ed internazionali: Gambero Rosso, Golosario, oltre ai numerosi articoli sulle riviste specializzate del settore gelateria e non. Nel 2014 vincitore del Certificato di Eccellenza di TripAdvisor. Nel gennaio 2023 gli è stato assegnato il "Premio Innovazione" nazionale Cna. Bandiera ha ricevuto anche nel 2023 il prestigioso riconoscimento "3 con Gambero Rosso" per il settimo anno consecutivo. Numerose le collaborazioni e consulenze in Italia e nel Mondo, con clienti Italiani, Europei (Spagna, Regno Unito, Romania, Germania), Nord Americani (Stati Uniti).



## consegna il mandato ad Andrea Bandiera

**Vincenzo Pennestri:** 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. Attualmente è Presidente dell'Associazione Gelatieri Italiani.

# PREMI 2023 E MOTIVAZIONI

## SESSIONE GUSTO

al Maestro Pasticcere

## GINO FABBRI

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 Gino Fabbri, 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.

### BREVE CURRICULUM

**GINO FABBRI.** "Tutti possiamo riuscire a fare qualsiasi cosa, basta volerlo fermamente e non arrendersi mai." Quella curiosità è diventata passione e poi una professione per Gino fin dall'adolescenza inizia a lavorare nella pasticceria del paese di origine, Castenaso, per poi aprirne una sua nel 1982 insieme alla moglie Morena. In questo nuovo percorso incontrano importanti esponenti della pasticceria italiana, tra cui Iginio Massari: disegnare quindi una nuova idea di offerta e di produzione diventa inevitabile e in pochi anni Gino e Morena cambiano la loro filosofia rinnovando la tradizione con ingredienti di primissima qualità e una grande attenzione anche alla confezione dei prodotti stessi. Pur essendo quasi restio ai concorsi, si concede due occasioni prestigiose: vince infatti quello per la "Torta del Giubileo del 2000", grazie al quale ha potuto incontrare Papa Giovanni Paolo II, mentre nel 2015 guida alla vittoria della Coupe du Monde de la Pâtisserie a Lione la spedizione italiana composta da Emanuele Forcone, Francesco Boccia e Fabrizio Donatone. Nel 2009 viene eletto dai suoi colleghi "Pasticcere dell'anno", prestigioso riconoscimento per la sua professionalità e la costante ricerca della qualità nella produzione e per la sua capacità di diffondere le sue conoscenze senza riserve.



### consegna il mandato a Gino Fabbri

**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 Industriale tra Europa, Cina e India per anni. Oggi è tra le più giovani donne manager, lavora presso la Marelli Europe SpA, stabilimento di Corbetta, e ricopre il ruolo di capo della produzione di componentistica per automobili e Supercar Full Electric e Hybrid.



# PREMI 2023 E MOTIVAZIONI

## SESSIONE GUSTO

allo Chef

## PINO POSTERARO

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 Pino Posteraro, riconosciuto per la sua attenzione meticolosa agli ingredienti e la perfezione nell'esecuzione delle ricette originali, risultando in piatti sempre eccezionali. L'Accademia Internazionale del Bergamotto, fiduciosa 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.

### BREVE CURRICULUM

**PINO POSTERARO.** Giuseppe (Pino) Posteraro è nato a Lago, un piccolo paese in provincia di Cosenza ed è giunto per la prima volta in Canada all'età di dodici anni in visita a suo fratello Celestino. Dopo aver iniziato la formazione come studente di medicina in Italia, Pino ha cambiato rotta e ha deciso di venire in Canada per lavorare per suo fratello nel suo ristorante. Pino è poi tornato in Europa per studiare con Armando Zanetti, che è diventato il suo mentore. Prima di tornare in Canada, ha lavorato in diversi ristoranti famosi in Europa e a Singapore. Nel 1999, Pino ha deciso che era arrivato il momento di fare il grande passo. Embré di quell'anno, offrendo a Vancouver un eccezionale ristorante italo-mediterraneo che ha ottenuto numerosi premi per il cibo e il vino. Anno dopo anno, viene considerato uno dei migliori ristoranti di alta cucina di Vancouver. Cioppino's è visitato costantemente da celebrità, enofili e amanti del cibo ed è classificato tra i migliori 50 ristoranti italiani fuori dall'Italia e questo è stato prima della sua recente ristrutturazione da circa 2 milioni di dollari. È stato anche nominato Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia nel 1918, primo Chef in Canada ad averlo ottenuto, un premio conferito per merito dal Presidente italiano per le persone che promuovono il prestigio e le relazioni italiane a livello internazionale.



### consegna il mandato a Pino Posteraro

**Alfonso Iaccarino:** Chef Stellato Michelin è proprietario del ristorante "Don Alfonso 1890" apprezzato a livello mondiale. Vive la cucina come attività profondamente legata all'agricoltura e per questo cura personalmente l'azienda agricola biologica di proprietà Le Peracciole. Nel 2017 è stato nominato "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto - Sessione Gusto".



# PREMI 2023 E MOTIVAZIONI

## SESSIONE CULTURA

al Prof. Generale (ris)

## EMILIO ERRIGO

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

### MOTIVAZIONE

Al Prof. Gen. (ris) Errigo, per il suo impegno a garantire un ambiente salubre per tutti. L'Accademia del Bergamotto gli conferisce questo prestigioso incarico per promuovere la sua missione, affinché possa educare e contrastare i reati ambientali, poiché la nostra fragile e meravigliosa Calabria necessita di un'educazione ambientale più ampia e di un impegno costante, ed un amore per le nostre unicità, tra queste il Bergamotto di Reggio Calabria.

### BREVE CURRICULUM

**EMILIO ERRIGO.** Nato a Reggio Calabria. Dopo aver conseguito una laurea in Giurisprudenza ed una laurea in Economia e Commercio, consegue un primo master universitario di secondo livello in Homeland Security e un secondo master di secondo livello in sicurezza, coordinamento interforze e cooperazione internazionale. Studioso di diritto dei trasporti e della navigazione e diritto internazionale del mare di cui è stato docente titolare e/o aggiunto presso gli istituti di istruzione della Guardia di Finanza. Presso i medesimi istituti di istruzione è stato docente di: a) tecniche di contrasto all'immigrazione clandestina lungo il confine terrestre e marittimo e piani di coordinamento antimigrazione; b) diritto comunitario e doganale; c) diritto ambientale e normativa doganale in materia di trasporti di rifiuti. Nel corso degli anni ha ricoperto gli incarichi di presidente e/o componente di commissioni, comitati, gruppi di lavoro in materia di standardizzazione degli apprestamenti logistici navali, corsi di qualificazione anticorruzione e sicurezza dei luoghi di lavoro e dei lavoratori, nonché membro del Comando Generale presso la Commissione Interministeriale Tecnica per la Difesa Civile. Specializzato in comando di unità navali. Generale di Brigata in riserva della Guardia di Finanza. È attualmente Professore di Diritto Internazionale e del Mare e di Management delle attività portuali presso Università degli Studi della Tuscia. È stato nominato dal presidente della Regione Calabria Roberto Occhiuto commissario straordinario dell'Arpacal, l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Calabria (Arpacal). Agenzia che opera per la tutela, il controllo, il recupero dell'ambiente e per la prevenzione e promozione della salute collettiva.



### consegna il mandato a Emilio Errigo

**Paolo Brunetti:** laurea in scienze politiche, sposato con un figlio. Già presidente della IV Circoscrizione, attualmente ricopre l'incarico di Consigliere Comunale. Nell'ultima legislatura gli sono state affidate le deleghe a: sistema idrico integrato, parchi e giardini, decoro urbano. Dal 2021 ricopre il ruolo di Sindaco Facente Funzione del Comune di Reggio Calabria.



# PREMI 2023 E MOTIVAZIONI

## SESSIONE COMUNICAZIONE TV

al Dottor

## MASSIMO FEDELE

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

### MOTIVAZIONE

La nomina ad Ambasciatore dall'Accademia del Bergamotto riflette la fiducia nell'abilità del Dott. Fedele di promuovere la storia, la cultura e l'economia del bergamotto reggino. Siamo certi che utilizzerà la sua competenza e il suo talento per valorizzare questo agrume unico e contribuire al suo prestigio e apprezzamento. La nomina di Ambasciatore è un tributo al suo impegno nel far conoscere e promuovere il bergamotto.

### BREVE CURRICULUM

**MASSIMO FEDELE.** Nato a Reggio Calabria il 17 giugno 1972, è attualmente Direttore di Sede della RAI in Calabria, posizione che ha assunto a partire dal 1° febbraio 2022. Dopo aver completato gli studi presso il Liceo Scientifico Leonardo Da Vinci, si laurea in Scienze Politiche all'Università di Messina nel 1996 e viene assunto in Rai nel 1998. All'inizio della sua carriera, lavora nella Direzione Amministrazione Finanza e Controllo della sede di Via Teulada a Roma, sede storica della Tv di Stato. Nel 2004, Fedele si trasferisce in Calabria presso la sede Rai di Cosenza e assume il ruolo di funzionario responsabile di zona presso la sede regionale di Rai Way a Cosenza a partire dal 2011 fino al 2022. Uno dei momenti più significativi della sua esperienza professionale è stato il coordinamento dello Switch OFF per il passaggio al digitale terrestre della regione calabrese nel 2012. Questo incarico ha richiesto una notevole competenza tecnica e una grande responsabilità manageriale. A partire da aprile 2022, Massimo Fedele assume la presidenza della Sezione Cartaria, Editoria, Comunicazione e Audiovisivo di Unindustria Calabria, dimostrando la sua continua crescita e impegno nel settore dell'industria e della comunicazione. La sua carriera è caratterizzata da una vasta esperienza nell'ambito dei media e dalla gestione di progetti di rilievo tecnico e manageriale. Fedele è apprezzato per le sue competenze e la sua leadership, dimostrate nel corso degli anni.



### consegna il mandato a Massimo Fedele

**Carmelo Versace:** Sindaco facente funzione della Città Metropolitana di Reggio Calabria, 41 anni, Laureato in Giurisprudenza, Master in Diritto Privato della Comunità Europea, Project Manager, Consigliere al Comune di Reggio Calabria, Vice Presidente del Consiglio Comunale. Già collaboratore Ufficio Beni Confiscati alla Città Metropolitana di Reggio Calabria e Supporto Tecnico Presidenza del Consiglio Regionale. In passato Consigliere Amministrazione Università Mediterranea di Reggio Calabria e Consigliere della IV Circoscrizione Comune di Reggio Calabria.

# PREMI 2023 E MOTIVAZIONI

## SESSIONE COMUNICAZIONE TV

alla Wellness Coach

### NAOMI WHITTEL

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

#### MOTIVAZIONE

All'esperta di benessere e salute Naomi Whittel, l'Accademia Internazionale del Bergamotto, le conferisce il titolo di Ambasciatrice per l'Accademia del Bergamotto, per aver contribuito a far conoscere a livello mondiale il bergamotto di Reggio Calabria, evidenziandone i molteplici effetti benefici dell'olio essenziale e rendendolo una componente indispensabile dei suoi prodotti naturali.

#### BREVE CURRICULUM

**NAOMI WHITTEL.** Madre di 4 figli, vanta oltre 20 anni di attività nel settore della salute. Viene definita "l'esploratrice del benessere" più amata d'America, ed è una delle maggiori esperte nel campo della nutrizione. Nata in Svizzera, residente in Florida, ha viaggiato in tutto il mondo insieme ad un team di esperti dermatologi, nutrizionisti e biologi cellulari alla scoperta di ingredienti puri e nutrienti efficaci per la riduzione dei segni dell'invecchiamento della pelle e il miglioramento della salute dell'uomo. È stata nominata da Prevention come la più importante innovatrice statunitense nel settore dei prodotti naturali. Autrice del best seller Glow 15, risultato di 7 anni di studio che rappresenta un vero e proprio "piano della longevità" insegnando come migliorare la propria dieta e il proprio stile di vita per ottenere una pelle luminosa e il recupero delle energie. Fulcro delle sue ricerche è il concetto di autofagia, fenomeno biologico responsabile della degradazione delle tossine e rigenerazione delle cellule. Scopri l'esistenza di questo processo naturale in Calabria, tra i filari di agrumi di bergamotto, quando una biologa molecolare dell'Università Magna Graecia di Catanzaro le spiegò che l'olio essenziale contiene enzimi in grado di attivare questo fenomeno. Partendo da questo concetto e avvalendosi di valide ricerche mediche ha sviluppato una forma brevettata di bergamotto che fornisce un notevole supporto alla salute cardiovascolare e contribuisce a rendere famoso il bergamotto di Reggio Calabria nel mondo.



#### consegna il mandato a Naomi Whittel

**Vincenzo Mollace:** ha 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, 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".



# PREMI 2023 E MOTIVAZIONI

## SESSIONE RICERCATORI

alla Ricercatrice e Professoressa

## ANGELA QUIRINO

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

### MOTIVAZIONE

Un Riconoscimento Speciale alla Professoressa e Ricercatrice di Microbiologia e Microbiologia Clinica appassionata e apprezzata Angela Quirino, che ha saputo approfondire alcuni aspetti dei meccanismi antimicrobici dell'essenza del Bergamotto. I suoi risultati, pubblicati su riviste internazionali, hanno permesso di chiarire il rapporto tra alcune componenti costitutive dell'essenza del Bergamotto e l'attività anti-micotica e anti-batterica su batteri di isolamento clinico e già resistenti agli antibiotici più comuni.

### BREVE CURRICULUM

**ANGELA QUIRINO.** Nata a Catanzaro consegue la Laurea in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Messina con votazione di 110/110 e lode. Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo e iscrizione regolare all'Ordine Nazionale dei Biologi. Specializzazione in Microbiologia e Virologia. Dal 10 dicembre 2008 ad oggi, è una Ricercatrice Universitaria nel settore Microbiologia e Microbiologia Clinica presso la Scuola di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi "Magna Graecia" di Catanzaro. Dal 2013 è Coordinatrice del Corso di Laurea Triennale in Tecnico di Laboratorio Biomedico presso la Scuola di Medicina e Chirurgia. Ricercatrice appassionata e apprezzata, ha saputo approfondire alcuni aspetti dei meccanismi antimicrobici dell'essenza di Bergamotto. I risultati delle ricerche condotte dalla Prof. Quirino, pubblicate su riviste internazionali, hanno permesso di chiarire il rapporto tra alcune componenti costitutive l'essenza di bergamotto e l'attività anti-micotica e anti-batterica su batteri di isolamento clinico e già resistenti agli antibiotici più comuni. Il trasferimento delle conoscenze sul Bergamotto dal laboratorio di ricerca alle aule universitarie conferisce meriti speciali alla Prof. Quirino.



### consegna il mandato ad Angela Quirino

**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".

# PREMI 2023 E MOTIVAZIONI

## SESSIONE RICERCATORI

alla Ricercatrice e Professoressa

## CAROLINA MUSCOLI

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

### MOTIVAZIONE

Un Riconoscimento Speciale alla Prof.ssa Carolina Muscoli ricercatrice di Farmacologia, Farmacologia Clinica e Farmacognosia per il suo contributo determinante negli studi condotti sull'estratto Polifenolico del Bergamotto (BPF) e in modo particolare nell'individuazione dei meccanismi attraverso cui il Bergamotto determina gli effetti benefici sul dolore associato alle malattie tumorali.

### BREVE CURRICULUM

CAROLINA MUSCOLI. Laurea con lode in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Roma Tor Vergata con discussione di una tesi sperimentale sul Ruolo del nitrossido nell'attività neuroregolatrice svolta dalle cellule astrogliali. Durante questo periodo, ha frequentato il Kings College di Londra e ha svolto attività di ricerca presso il William Harvey Research Institute di Londra diretto dal premio Nobel Prof. Sir John Vane. Successivamente frequenta il corso di Dottorato di Ricerca in "Farmacologia e Biochimica della Morte Cellulare" presso l'Università della Calabria di Cosenza e presso i laboratori della Metaphore Pharmaceuticals siti in St. Louis (USA), occupandosi della modulazione farmacologica dei radicali liberi nei meccanismi neuropatologici correlati con lo stress ossidativo. Nel 2005 diventa Ricercatore universitario del SSD BIO 14, Farmacologia, presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi "Magna Graecia" di Catanzaro e dal 2015 ricopre il ruolo di Professore Associato di Farmacologia presso lo stesso Ateneo. È coautrice di oltre 100 pubblicazioni in extenso su riviste scientifiche peer-reviewed e numerose comunicazioni orali a congressi nazionali ed internazionali. Tra le sue principali linee di ricerca è da annoverare lo studio del ruolo dei nutraceutici, tra cui l'estratto Polifenolico del Bergamotto (BPF), nella gestione del dolore oncologico.



### consegna il mandato ad Carolina Muscoli

**Annie Eng:** è un'affermata leader aziendale, porta una miscela imprenditoriale unica di finanza, scienza, sviluppo del prodotto e marketing. Ha introdotto nel mercato nord americano e globale del food nutraceutico, gli estratti di Tongkar Ali dalle foreste pluviali malesi, l'estratto di Bergamotto di Reggio Calabria e l'estratto di *Andrographis paniculata* per il trattamento delle malattie autoimmuni. Premiata nel 2022 con il Premio Speciale Bergafest per la commercializzazione di prodotti al Bergamotto nel mondo.



# PREMIO SPECIALE BERGAFEST

## SESSIONE PROFUMO - MIGLIOR NASO

alla Dottoressa

## ANGELA CIAMPAGNA

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

### MOTIVAZIONE

Riprendendo e rilanciando prima in Italia, ora in Spagna il patrimonio ereditato dagli antichi opifici di inizio secolo, Angela Ciampagna ha fatto del suo lavoro una vocazione selezionando per la sua azienda, ma anche per note case profumiere di tutto il mondo, le materie prime più raffinate e accordandole in maniera esclusiva e sempre originale. Tra esse ha assegnato un posto di assoluto rilievo al Bergamotto di Reggio Calabria che, con la sua versatilità e le sue note mediterranee, è in grado di apportare un tono trasparente e vivido a ogni composizione, donandole uno stile di pura avanguardia artigianale e un tocco nostalgico dalle tinte vintage.

### BREVE CURRICULUM

**ANGELA CIAMPAGNA.** Giovane imprenditrice di caratura internazionale, Angela Ciampagna opera nel settore dalla profumeria d'eccellenza dal 2010. Titolare del marchio Angela Ciampagna Alta Profumeria Artigianale, ha ricevuto molti riconoscimenti internazionali quali l'*Fifi Award* assegnatole in Russia nel 2018 per la migliore collezione di profumeria di nicchia. Compone come *Ghost Nose* per molti marchi internazionali, per i quali formula profumi raffinatissimi destinati a un pubblico di cultori. La sua casa di profumi, Label, nasce in Abruzzo nel 2010 e opera lì fino al 2019 quando si sposta in Spagna, a Tenerife, dove attualmente ha sede. Tecniche uniche e di alto artigianato fanno del suo opificio uno dei pochissimi al mondo a seguire ancora antiche pratiche di lavorazione. Così ogni fragranza si configura come un pezzo unico numerato e lavorato a mano, che si distingue per il tono vintage degli accordi nei quali non può mancare il bergamotto di Reggio Calabria.



### consegna il mandato ad Angela Ciampagna

**Giuseppe Squillace:** docente 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.

# PREMI 2023 E MOTIVAZIONI

## SESSIONE AZIENDE

all'Azienda

## AZIENDA AGRICOLA PATEA

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della Comunicazione che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli  
Ritira il Premio **Fabio Trunfio**

## MOTIVAZIONE

Con questo riconoscimento si vuole premiare un'azienda che attraverso la qualità ha favorito il rilancio del Bergamotto di Reggio Calabria. Questo agrume distintivo del territorio, spesso sottovalutato, poco valorizzato, ha trovato nell'Azienda Patea e nel suo Manager Fabio Trunfio, un grande alleato e sostenitore del iter che può permettere a questo agrume di ottenere il marchio IGP.

## PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

L'Azienda Agricola Patea si trova sulla suggestiva costa jonica della provincia di Reggio Calabria, una zona rinomata per la coltivazione del prezioso Bergamotto. Con una superficie di circa 600 mq, l'azienda è dotata di macchinari e attrezzature all'avanguardia, testimoniando l'impegno verso la qualità e l'innovazione. Un importante traguardo è stato raggiunto nell'ottobre 2011, quando è stato siglato un accordo di collaborazione con Unionberg, l'associazione dei produttori di Bergamotto. L'Azienda Agricola Patea non si limita solo alla produzione del Bergamotto, ma svolge anche un ruolo chiave nell'acquisizione del frutto da altre aziende, per estrarre la sua essenza purissima. Un punto di forza dell'azienda è la vasta rete di circa 200 produttori locali che collaborano, conferendo circa 2.500 tonnellate di frutta, destinata sia alla lavorazione che alla vendita all'ingrosso e al dettaglio. Questo solido legame con i produttori locali permette all'Azienda Agricola Patea di garantire l'autenticità e la tracciabilità delle materie prime utilizzate. I prodotti dell'Azienda Agricola Patea si distinguono per la qualità delle materie prime utilizzate e per la loro esclusività sulla Costa Jonica calabrese. Ogni creazione porta con sé l'autenticità e il carattere distintivo del territorio, valorizzando la ricchezza e l'eccellenza del Bergamotto calabrese. Grazie all'impegno costante nella selezione delle migliori varietà di frutta e nell'uso di processi di produzione attentamente controllati, l'azienda si è guadagnata una reputazione di fiducia e riconoscimento nel settore. L'Azienda Agricola Patea rappresenta un'eccellenza nel panorama agricolo calabrese, contribuendo al mantenimento e alla promozione della tradizione del Bergamotto nella regione. Con una passione inarrestabile per la qualità e l'autenticità, si impegna a offrire prodotti di valore, che raccontano la storia e la bellezza della Costa Jonica calabrese a chiunque li assaggi.



### consegna il mandato all'Azienda Agricola Patea

**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.



# PREMIO SPECIALE BERGAFEST

## SESSIONE PASTICCERIA ARTIGIANALE INNOVATIVA

Per il "Babà in vasocottura al bergamotto di Reggio Calabria"

all'Azienda

## GN LAB DI GUTTÀ ANTHONY SWEET TOOTH LABORATORY

Ritira il Premio **Anthony Guttà**

### MOTIVAZIONE

L'Accademia del Bergamotto assegna il Premio di Miglior Pasticceria Artigianale e Innovativa al delizioso Babà al Bergamotto 2023, preparato con cura utilizzando ingredienti selezionati e una particolare modalità di cottura chiamata vasocottura. Questo pregiato dolce, racchiuso in un elegante barattolo ermetico, conserva la sua bontà nel tempo grazie all'attenzione dedicata alla sua lavorazione.

### PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

GN LAB è un laboratorio dolciario situato a Siderno, dove la passione per il dolce si unisce a gesti amorevoli e attenzione ai dettagli. Con una vasta gamma di dolci, il laboratorio è in grado di soddisfare ogni desiderio dolce, che sia per la vita di tutti i giorni o per occasioni speciali come cerimonie ed eventi. Sweet Tooth Laboratory si distingue per la professionalità e la qualità dei suoi prodotti, raggiungendo standard produttivi eccellenti nel settore del catering dolciario. La preparazione avviene con cura, utilizzando materie prime selezionate e garantendo una corretta conservazione dei prodotti. Un punto di forza dell'azienda è il settore Wedding, dove si specializzano nella creazione di buffet dolci e nella realizzazione di torte scenografiche di Cake Design. Il babà al bergamotto di Reggio Calabria in vasocottura è uno dei loro fiori all'occhiello, un dolce che non solo delizia il palato, ma anche gli occhi.



### consegna il mandato all'Azienda GN Lab di Guttà Anthony - Sweet Tooth Laboratory

**Giovanni Misitano:** Presidente di Casartigiani di Reggio Calabria. Casartigiani, un'importante organizzazione italiana che rappresenta l'artigianato tradizionale, familiare e la microimpresa, si propone di promuovere la crescita e la tutela dell'artigianato e della piccola impresa attraverso servizi, progetti e iniziative supportati dall'Unione Provinciale Artigiani di Reggio Calabria.



# PREMIO SPECIALE BERGAFEST

## SESSIONE PASTICCERIA ARTIGIANALE E TRADIZIONALE

*Per "Le Nacatole di Zia Marcella al bergamotto di Reggio Calabria"*

all'Azienda

## MAMMONE SALVATORE

### MOTIVAZIONE

"Le Nacatole al Bergamotto" sono fragranti, leggere, profumate con un aroma che si sente senza essere invasivo, questo perché utilizziamo l'olio essenziale, estratto a freddo dalla buccia, che esalta tutte le proprietà del Bergamotto anche quelle antiossidanti e antiinfiammatorie", aggiunge Salvatore Mammone, titolare dell'azienda di Polistena (RC).

### PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Marcella Oliva produce i suoi dolci a Polistena, provincia di Reggio Calabria, realizzandoli con un metodo che si tramanda di genitore in figlio come spesso accade per le ricette tradizionali. La stessa Sig.ra Marcella afferma: "Il metodo di lavorazione è quello che mi ha insegnato mia mamma: prima filo la pasta frolla, poi la intreccio su un manico di legno e la passo sul pettine del telaio". Marcella suggerisce pure il modo in cui gustare le sue nacatole, ovvero alla fine di un lauto pasto, ottime per accompagnare il rituale del caffè e un passito, ma sono ottime anche per merenda e in questo caso faranno la gioia dei più piccoli. Marcella Oliva con "Le Nacatole di zia Marcella" promette di portare i sapori della sua regione, e in particolare della provincia di Reggio Calabria, in tutto il mondo: come è noto le nacatole sono dei dolci tipici di pasta frolla e il cui nome deriva dal termine dialattale 'naca', ovvero la culla che tanto tempo fa veniva usata per i neonati. E la forma di questi dolci che poi vengono intrecciati col manico di un mestolo ricorda appunto delle piccole 'nache', che un tempo venivano portati dai genitori degli sposi a casa dei vari invitati per annunciare le nozze dei propri figli. La ricetta? Tanto semplice quanto gustosa: farina, zucchero, uovo, olio extravergine di oliva, mandorle e poi a dare il tipico profumo degli aromi naturali, tra questi il Bergamotto. Abbiamo puntato tutto sul Bergamotto Dop, l'agrume che più rappresenta la Calabria, per unirlo con la nostra tradizionale ricetta delle Nacatole ottenendo così un prodotto unico sul mercato, molto apprezzato", spiega Marcella Oliva.



### consegna il Riconoscimento all'Azienda Mammone Salvatore

**Susanna Quattrone**, presidente regionale ConfapiD Calabria la confederazione delle piccole e medie imprese, nell'area metropolitana di Reggio Calabria.



# PREMIO ECCELLENZA BERGAFEST

## IN MEMORIA DI ANTONINO AUTELLITANO

*Fondatore dell'Azienda Agricola "La Spina Santa"  
e inventore della rinomata bibita al Bergamotto di Reggio Calabria, "Bergotto"*

Ritira il Premio il figlio Dott. **Bruno Autelitano**, Amministratore

### MOTIVAZIONE

"Le Nacatole al Bergamotto" sono fragranti, leggere, profumate con un aroma che si sente senza essere invasivo, questo perché utilizziamo l'olio essenziale, estratto a freddo dalla buccia, che esalta tutte le proprietà del Bergamotto anche quelle antiossidanti e antiinfiammatorie", aggiunge Salvatore Mammone, titolare dell'azienda di Polistena (RC).

### PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda agricola-agrituristica "La Spina Santa" sorge a Bova Marina, un pittoresco paese costiero situato a 40 km da Reggio Calabria, nel cuore della regione in cui cresce spontaneo il Bergamotto, una pianta unica nel suo genere. Da generazioni, la famiglia Autelitano si è dedicata alla coltivazione diretta di questa pianta, con la piantagione che si estende nella suggestiva contrada "Spina Santa". Antonino Autelitano, uno dei fratelli proprietari dell'azienda, ha dimostrato la sua inventiva e la sua passione per il bergamotto, volendo far conoscere a un pubblico sempre più vasto la freschezza di questo agrume esclusivo. I ricordi dei nonni, che preparavano bevande frizzanti al bergamotto con una spruzzata di bicarbonato nelle calde giornate di agosto, hanno ispirato Antonino a creare una bibita fresca, dissetante e digestiva utilizzando vero succo di bergamotto. È incredibile pensare che fino a pochi anni fa l'olio essenziale era l'unica estrazione dal bergamotto. Grazie alla visione brillante di Antonino e dei suoi genitori, oggi il frutto del bergamotto è protagonista sulle nostre tavole, nei bar e in molti altri luoghi. La sua creatività ha permesso di valorizzare in modo unico il bergamotto, portando avanti la tradizione familiare e contribuendo alla sua rinascita come prodotto di eccellenza. La passione e l'innovazione di Antonino Autelitano hanno reso la sua azienda un punto di riferimento nella produzione di bevande al bergamotto, conquistando un pubblico sempre più vasto. La sua iniziativa ha contribuito a promuovere il bergamotto come simbolo di identità e orgoglio per la comunità reggina, rendendo omaggio alla sua terra natale e alle tradizioni locali.



### consegna il Riconoscimento a Bruno Autelitano

**Giuseppe (Pino) Falduto:** passato da assessore, architetto e visionario operatore, è suo il Centro commerciale Porto Bolaro a Pellaro e la magnifica Marina realizzata a fianco, con un porticciolo turistico molto apprezzati dai diportisti dello Stretto.

# TABACCHIERA D'ORO BERGAFEST

al giornalista

## SANTO STRATI

Titolo onorifico a celebri personaggi che, nella loro vita, hanno fatto azioni eclatanti a favore del Bergamotto di Reggio Calabria

### MOTIVAZIONE

Santo Strati merita il premio Tabacchiera d'Oro per il suo impegno straordinario nella promozione della Calabria attraverso la sua carriera giornalistica e la fondazione del quotidiano *Calabria Live*. La sua dedizione nel valorizzare la cultura calabrese e informare il pubblico lo rende un candidato ideale per questo prestigioso riconoscimento.

### BREVE CURRICULUM

**SANTO STRATI.** Nato a Reggio Calabria nel 1951, vanta una lunga carriera come giornalista professionista iniziata nel 1974. Ha collaborato con importanti quotidiani nazionali, periodici e la Rai, mettendo in campo la sua competenza e la sua passione per l'informazione. Tuttavia, è dal 2017 che ha fatto un importante passo avanti fondando il quotidiano web-digitale *Calabria Live*, che si è diffuso in tutto il mondo, raggiungendo le comunità calabresi ovunque siano. Il suo ultimo libro, intitolato "Calabria, Italia" e pubblicato pochi mesi fa, rappresenta un saggio che celebra la Calabria positiva e le sue migliori risorse: il capitale umano, i giovani, le eccellenze e il futuro della regione. Strati si dedica da moltissimi anni ai calabresi nel mondo e nel 2016 ha co-scritto con Peppino Accroglia il volume *La Calabria nel cuore*, un'opera che presenta circa mille calabresi illustri che hanno onorato la Calabria in ogni parte del mondo. Inoltre, è coautore insieme a Luigi Malafarina e Franco Bruno del libro *Buio a Reggio* del 1972, una monumentale storia sulla rivolta di Reggio, di cui ha curato l'edizione del cinquantenario nel 2020, che si estende per oltre 900 pagine. Santo Strati è anche autore di numerose pubblicazioni che esplorano la Calabria, le sue peculiarità e i suoi protagonisti. La sua dedizione nel promuovere la cultura calabrese, il suo impegno nell'informare e coinvolgere il pubblico, e la sua passione per la sua terra natia emergono con chiarezza nella sua lunga e prestigiosa carriera giornalistica. Santo Strati rappresenta un punto di riferimento nel mondo dell'informazione e un ambasciatore della Calabria nel mondo.



### consegna il Riconoscimento a Santo Strati

**Silvia Paola Caminiti:** è ricercatrice presso l'Istituto Universitario Mondino di Pavia, Madre di Vito, il più giovane Ambasciatore dell'Accademia del Bergamotto. Laureata in Neuroscienze Cognitive e PhD in Neurologia Sperimentale presso l'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, si occupa dello studio delle patologie neurodegenerative mediante tecniche di neuroimmagini. È specializzata nell'utilizzo della tomografia a emissioni di positroni per individuare in vivo e precocemente alterazioni molecolari associate a malattie neurodegenerative.



# BERGAFEST 2023 - ANTEPRIMA

## GLI SPONSOR DELL'EDIZIONE 2023 DEL BERGAFEST



REGIONE CALABRIA



COMUNE DI REGGIO CALABRIA



CITTÀ METROPOLITANA DI REGGIO CALABRIA

