

Il peperoncino di Calabria

Tradizione, novità, commercializzazione

Programma di Sviluppo Rurale Calabria 2007/2013

ASSE 1 “Miglioramento della competitività
del settore agricolo e forestale”
Misura 111 “Azioni nel campo della formazione professionale
e dell’informazione”

Programma

Martedì 10 Maggio

Ore 10	Apertura convegno Saluti istituzionali	Ore 16	Marchi europei / Esperienze a confronto Dott. Pietro Molinaro, Consorzio di tutela Salumi di Calabria D.O.P. Sig. Antonio Veltri, Consorzio cipolla rossa di Tropea Calabria IGP
Ore 10,30	Il peperoncino di Calabria e il marchio IGP Enzo Monaco, presidente Accademia italiana del peperoncino	Ore 18	Lezione del gusto: Laboratori gastronomici e sperimentazioni Enzo Grisolia, Chef
Ore 11,15	Il peperoncino di Calabria: tradizioni e novità Prof. Ottavio Cavalcanti, Università della Calabria	Ore 19	Conclusioni Enzo Monaco, Prof. Ottavio Cavalcanti
Ore 12	Dibattito		