

PROGRAMMA GIOVEDI' 30 LUGLIO – PADIGLIONE COLDIRETTI EXPO 2015

GIORNATA DELLA PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

A CURA DEL COGAL MONTE PORO-SERRE VIBONESI

- Ore 10.00 – 11.00** **PRESENTAZIONE DEL TERRITORIO VIBONESE E DELLE ECCELLENZE**
Presentazione di Video e Foto del Territorio, delle Produzioni e dei Prodotti.
- Ore 11.00 – 12.00** **Tradizioni e Saperi**
Presentazione e Degustazione delle diverse stagionature di Formaggio pecorino del Monte Poro e della diverse preparazioni con la nduja. Lavorazione delle trecce di cipolla rossa di Tropea e delle collane di peperoncino. I Prodotti presentati saranno raccontati dalle Aziende Produttrici del territorio.
- Ore 12.00 – 13.00** **Conferenza Stampa**
Il Presidente del Cogal Monte Poro-Serre Vibonesi e il Presidente della Coldiretti Calabria presenteranno l'offerta culturale, ambientale e gastronomica del territorio vibonese. Alla conferenza stampa parteciperanno la Cogal TV, il canale televisivo la *C News*, il network televisivo nazionale *Matrix Tv*, canale specializzato nella divulgazione di fiere ed eventi, le riviste *Touring Club*, *Gusto & Saperi* e altre testate giornalistiche.
- Ore 13.00 – 13.30** **Premio a Carlo Petrini**
Si prevede un particolare riconoscimento all'opera svolta da Carlo Petrini sul tema portante dell'EXPO di Milano, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". In particolare, il Cogal consegnerà al Fondatore di Slow Food e attuale Presidente della Fondazione Terra Madre la riproduzione della laminetta orfica rinvenuta nell'antica Hipponion, tra la fine del secolo V e la prima metà del IV sec. A.C., ritenuta tra le testimonianze epigrafiche **più rilevanti del mondo greco** ed esposta al Museo Archeologico Statale di Vibo Valentia.

Ore 13.30 – 15.30

SCORCI DI GASTRONOMIA E CULTURA DEI TERRITORI - PRANZO

Roof Garden

Pranzo mediterraneo con menù raccontato [fileja e cipolla rossa di tropea e nduja, bruschette alla nduja, insalata contadina con cipolla e tonno, cipolla in agro, formaggio del Monteporo con mousse di cipolla, vini].

I Piatti e i prodotti presentati saranno raccontati dalle Aziende Produttrici e dagli AgriChef del territorio.

Degustazioni (Area Esterna)

- crostini con la 'nduja, patè di cipolla rossa e peperoncino;
- formaggi del Poro;
- pane farcito con salumi e formaggi;
- tartine con marmellate;
- mostaccioli, biscotti mandorlati.

Cultura e Musica dei Territori

Musica e Danza Popolare con il Gruppo Folk “Città di Tropea”.

Produzioni e Produttori.

I Produttori presenteranno i loro prodotti, le tecniche di produzione e organizzeranno delle degustazioni.

Ore 19.00 – 22.00

SCORCI DI GASTRONOMIA E CULTURA DEI TERRITORI - CENA

Roof Garden

Cena mediterranea con menù raccontato [tagliere formaggi e salumi, tartine con 'nduja e mousse di cipolla, insalata di pomodoro e cipolla, tartufo di Pizzo, cioccolati con cipolla e peperoncino].

I Piatti e i prodotti presentati saranno raccontati dalle Aziende Produttrici e dagli AgriChef del territorio.