



Regione Calabria



Città di  
Castrovillari



Parco Nazionale  
del Pollino



CASTROVILLARI  
CITTA' FESTIVAL

# RURAL FOOD FESTIVAL

8-12 **DICEMBRE** 2021  
CASTROVILLARI  
Il cibo come valore culturale

[ruralfoodfestival.it](http://ruralfoodfestival.it)



# PROGRAMMA

## 8 DICEMBRE

Ore 9:00 Andar per cantine con le guide ufficiali del Parco nazionale del Pollino

### **Castrovillari: il Magliocco e le sue terre**

Visita guidata con degustazione a Ferrocinto e Tenute Celimarro

**Prenotazione obbligatoria, partecipazione gratuita**

*Guida: Gaetano Sangineti*

### **Saracena: alla scoperta del Moscato al governo di Saracena**

Trekking urbano e assaggio di vini delle aziende Cantine Viola e Feudo dei Sanseverino

**Prenotazione obbligatoria, partecipazione gratuita**

*Guida: Silvio Carrieri*

### **Frascineto: i vini all'ombra delle piccole Dolomiti**

Passeggiata nel borgo con degustazione dei vini di Tenute Ferrari e Azienda vitivinicola Rizzo

**Prenotazione obbligatoria, partecipazione gratuita**

*Guida: Andrea Vacchiano*

### **Civita: i giovani produttori della Lacrima di Cassano**

Visita in vigna e degustazione dei vini di Cervinago

**Prenotazione obbligatoria, partecipazione gratuita**

*Guida: Francesco Sallorenzo*

### **Ore 17.00 Il cibo valore identitario e culturale del territorio**

*Sala Consiliare*

Partecipano **Domenico Lo Polito**, Sindaco di Castrovillari, **Ernesto Bello**, Assessore al turismo, spettacoli e attuazione Castrovillari città festival, **Domenico Pappaterra**, Presidente Parco nazionale del Pollino, **Gennaro Convertini**, Presidente enoteca regionale della Calabria, **Eugenio Muzzillo**, Presidente Vignaioli Artigiani di Cosenza, **Pierluigi Aceti**, Presidente Movimento turismo del vino Calabria, **Demetrio Stancati**, Presidente Consorzio Terre di Cosenza Dop, **Giovanni Gagliardi**, Catasta Pollino, **Andrea**

**Casaleno**, Fiduciario condotta Slow Food Magna Graecia - Pollino, **Teresa Maradei**, Fiduciario condotta Slow Food Valle del Mercure - Pollino, **Gianluca Gallo**, Assessore all'Agricoltura Regione Calabria. Modera **Valerio Caparelli**, Presidente di Accademia Nazionale Italiana Tradizioni Alimentari.

### **Ore 19:00 Il Magliocco e le sue interpretazioni**

*Accademia dei Saperi e dei Sapori*

Degustazione a cura di **Chiara Giorleo**, critica enogastronomica. [www.chiaragiorleo.com](http://www.chiaragiorleo.com)

**Prenotazione obbligatoria, evento a pagamento**

### **Ore 20:30 Rural Off Street**

Eventi diffusi nei locali della città con i prodotti identitari del territorio

## **9 DICEMBRE**

**Ore 9:00 Fra pascoli e stalle con le guide ufficiali del Parco nazionale del Pollino**

### **Morano Calabro**

#### **Fattori per un giorno**

Visita esperienziale alle stalle di Tenuta della Pomara

*Guida: **Silvio Carrieri***

#### **Una montagna di latte**

La filiera della produzione e trasformazione con visita e laboratorio manuale nel caseificio di Campo Delizie

*Guida: **Francesco Sallorenzo***

#### **Mormanno: il primo sale non si scorda mai**

Laboratorio didattico esperienziale sulla produzione di formaggio con caseificio Lattepiù

*Guida: **Andrea Vacchiano***

#### **Castrovillari: a scuola di latte**

Laboratorio esperienziale sulla produzione della ricotta con il caseificio De Luca

*Guida: **Gaetano Sangineti***

#### **Ore 09.30 Rural Lab / Com'è dolce il Natale**

*Cooking room Gusto Sà - Sabra*

Laboratorio sulle preparazioni della tradizione natalizia a cura del pastry chef **Lucia Alia** del ristorante La Locanda di Alia, Castrovillari

### **Ore 11.00 MixologistPollino**

*Ipseoa "Karol Wojtyła"*

Il bartender **Paolo Settino** propone 3 cocktails con ingredienti e liquori del territorio. Laboratorio didattico aperto agli studenti dell'Istituto Alberghiero di Castrovillari

### **Ore 14:00 Rural Lab / Com'è dolce il Natale**

*Cooking room Gusto Sà - Sabra*

Laboratorio sulle preparazioni della tradizione natalizia a cura del pastry chef **Lucia Alia** del ristorante La Locanda di Alia, Castrovillari

### **Ore 14.30 Rural Lab / Te le do io le polpette**

*Macelleria Mortati*

Laboratorio esperienziale a cura dei Fratelli Francomano

**Prenotazione obbligatoria, ingresso gratuito**

### **Ore 19:00 Fonti, fontane e fontanedde.**

*Accademia dei Saperi e dei Sapori*

Presentazione ufficiale del calendario Pro Loco 2022

### **Ore 20:30 Rural Off Street**

Eventi diffusi nei locali della città con i prodotti identitari del territorio

## **10 DICEMBRE**

### **Ore 9.00/13:00 Rural Food Kids / I bambini incontrano il territorio**

*Sala Consiliare*

Laboratorio sensoriale sulle erbe officinali del Pollino

*Guida: **Andrea Vacchiano e Silvio Carrieri***

### **Ore 9.30/12:30 Rural Food Kids / I bambini incontrano il cibo**

*Cooking room Gusto Sà - Sabra*

Laboratorio sulla pasta tradizionale a cura degli chef **Gaetano Alia, Luigi Ammirati e Pino Barbino**

### **Ore 14.15/16:00 Rural Food Kids / I bambini incontrano il cibo**

*Cooking room Gusto Sà - Sabra*

Laboratorio sulla pasta tradizionale a cura degli chef **Gaetano Alia, Luigi Ammirati e Pino Barbino**

## **Ore 17:00 – 20:30 MET (Mercato Eccellenze Territoriali)**

*Corso Garibaldi*

I produttori di Slow Food Magna Graecia – Pollino, Valle del Mercure – Pollino, Coldiretti e Cia, si incontrano in piazza. Area espositiva e vendita delle eccellenze agroalimentari

## **Ore 17:30 Aglianico e Magliocco: confronto tra le identità enologiche del Pollino**

*Libreria San Francesco*

**Carmine Sirufo**, Sommelier e autore del libro “Conoscere il vino alla scoperta delle eccellenze calabresi”, **Francesco Pingitore**, Delegato Scuola Europea Sommelier Calabria, dialogano con **Valentina Cavaliere** (Tenute del Castello) e **Stefano Blaiotta** (Akra vini di Calabria)

## **Ore 17:30/21:00 Masterclass Chef Academy**

*Area Tasting – Sala Varcasia*

**Peppone Calabrese** di **Linea Verde** dialoga con Chef **Francesco Genovese**, Tryphè – Spezzano Albanese

Chef **Claudio Villella**, L'Olimpo – Catanzaro Lido

Chef **Nino Gramuglia**, Zefiro – Bagnara Calabria

Chef **Michele Rizzo**, Agorà – Rende

**Prenotazione obbligatoria, ingresso gratuito**

## **Wine Art Lab**

*Chiostro Comune di Castrovillari*

Vini di Calabria e musica live.

Spazio a cura di **Music Communication** e **Clap**

## **Ore 20:30 Rural Off Street**

Eventi diffusi nei locali della città con i prodotti identitari del territorio

## **Ore 21:00 Rural Dinner Event**

*Tenuta dei Frati*

Cena degustazione a cura degli chef **Luigi Ammirati**, **Gaetano Alia** e **Pino Barbino**

**Prenotazione obbligatoria, evento a pagamento.**

## **Ore 21:00 Rural Dinner Event**

*Podere di Vignantica*

Cena degustazione a cura dello chef **Roberto Ottone**

**Prenotazione obbligatoria, evento a pagamento.**

# 11 DICEMBRE

**Ore 9:00 Rural Food Kids / I bambini incontrano il cibo**

**C'è movimento n'du paiso**

Urban trekking tra i banchi de "a chiazza" alla scoperta delle manifatture gastronomiche tradizionali

*Guida: **Francesco Sallorenzo e Gaetano Sangineti***

**Ore 9:30/13:00 - 17:00 - 20:30 MET (Mercato Eccellenze Territoriali)**

*Corso Garibaldi*

I produttori di Slow Food Magna Graecia – Pollino, Valle del Mercure – Pollino, Coldiretti e Cia, si incontrano in piazza. Area espositiva e vendita delle eccellenze agroalimentari

**Ore 9.30/13:00 Rural Food Lab / Evento su prenotazione per adulti**

*Cooking room Gusto Sà - Sabra*

Laboratorio sulla pasta tradizionale a cura degli chef **Gaetano Alia, Luigi Ammirati e Pino Barbino**

**Prenotazione obbligatoria, partecipazione gratuita**

**Ore 17:30/21:00 Masterclass Chef Academy**

*Area Tasting – Sala Varcasia*

Chef **Giuseppe Gatto**, da Lucrezia – Trebisacce

Chef **Fabio Cinque**, I Cedri – Orsomarso

Chef **Bruno De Francesco**, Zenzerolab – Serra San Bruno

**Prenotazione obbligatoria, partecipazione gratuita**

**Ore 18:00 Auctona: le cultivar dell'olivo raccontano il terroir**

*Accademia dei Saperi e dei Sapori*

Esperienza di assaggio di pani e olio del Pollino con **Angela Sposato**, Consulente in estetica del gusto

**Prenotazione obbligatoria, evento a pagamento.**

**Ore 18:00 / 23.30 Wine Art Lab**

*Chiostro Comune di Castrovillari*

Vini di Calabria e musica live.

Spazio a cura di **Music Communication e Clap**

### **Ore 20:30 Rural Off Street**

Eventi diffusi nei locali della città con i prodotti identitari del territorio

### **Ore 21:00 Rural Dinner Event**

*Tenuta dei Frati*

Cena degustazione a cura degli chef **Luigi Ammirati, Gaetano Alia e Pino Barbino**

**Prenotazione obbligatoria, evento a pagamento.**

### **Ore 21:00 Rural Dinner Event**

*Podere di Vignantica*

Cena degustazione a cura dello chef **Roberto Ottone**

**Prenotazione obbligatoria, evento a pagamento.**

## **12 DICEMBRE**

**Ore 9:30/13:00 - 17:00 – 20:30 MET (Mercato Eccellenze Territoriali)**

*Corso Garibaldi*

I produttori di Slow Food Magna Graecia – Pollino, Valle del Mercure – Pollino, Coldiretti e Cia, si incontrano in piazza. Area espositiva e vendita delle eccellenze agroalimentari

### **Ore 10:30 Sulle strade del Magliocco**

*Via Roma*

Manifestazione enoturistica per auto storiche a cura di **Asd Historic Club Castrovillari** in collaborazione con **Automobile Club Cosenza**

### **Ore 13.30 Special Sunday Lunch**

*Tenute Ferrocinto*

**Federico Quaranta** racconta a tavola le ricette della tradizione alimentare del Pollino.

Percorso gastronomico a cura di **Camil Catering**.

**Prenotazione obbligatoria, evento a pagamento.**

### **Ore 18:00 / 23.30 Wine Art Lab**

*Chiostro Comune di Castrovillari*

Vini di Calabria e musica live.

Spazio a cura di **Music Communication e Clap**

### **Ore 20:30 Rural Off Street**

Eventi diffusi nei locali della città con i prodotti identitari del territorio



## MAIN SPONSOR



## PARTNER



## MEDIA PARTNER

