

PRESENTATO BERGARÈ, LA MANIFESTAZIONE CHE VALORIZZA IL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA

È stata presentata, alla Camera di Commercio di Reggio Calabria, la terza edizione di Bergarè, la manifestazione dedicata al Bergamotto di Reggio Calabria organizzata dalla Camera di Commercio reggina e in programma dal 3 al 6 ottobre al Castello Aragonese.

A illustrare i dettagli della nuova edizione il presidente dell'Ente camerale, Ninni Tramontana. Presenti, anche, Gianluca Gallo, assessore regionale con delega all'Agricoltura, Paolo Brunetti, vice sindaco della Città di Reggio Calabria, Giuseppe Zimbalatti, Rettore dell'Università Mediterranea; Patrizia Rodi Morabito, Vice Presidente della Camera, Natina Crea, segretario generale della Camera; i rappresentanti delle Associazioni Cna, Coldiretti, Confagricoltura, Confartigianato, Confcommercio, Confesercenti, Copagri, dei Consorzi dei vini reggini e delle imprese della filiera. Presente anche l'Accademia di Belle Arti.

«Bergarè 2024 - ha detto Tramontana - si preannuncia ancora più interessante e coinvolgente. Grazie alla collaborazione con gli Enti del territorio, le Associazioni imprenditoriali, le imprese e gli operatori della filiera, abbiamo arricchito l'offerta di iniziative ed attività ed abbiamo ampliato i pubblici di riferimento, allestendo un evento che si rivolge a tutti e che vuole soddisfare tutti i gusti». «Questa terza edizione - ha spiegato - si snoda sul filone dei "Racconti di Bergamotto", proseguendo nel percorso di conoscenza e divulgazione sulle straordinarie proprietà e sui molteplici utilizzi del 'principe degli agrumi' intrapreso nelle precedenti edizioni, ma con un'attenzione particolare al Bergamotto di Reggio Calabria come volano di sviluppo territoriale e turistico e di innovazione».

Il programma dell'evento prevede

una mostra di foto, strumentazioni ed altri elementi, molti in custodia presso la Stazione Sperimentale delle Essenze, a cura dell'Accademia di Belle Arti; il "Villaggio di Bergarè"



con le imprese della filiera del bergamotto, l'area "Street food" curata da circa 40 aziende con intrattenimento musicale e esibizioni dal vivo offerte dalla Città Metropolitana, "Bergarè in tavola" per degustare le preparazioni a base di bergamotto di 8 ristoranti reggini che hanno aderito all'iniziativa.

Non mancheranno i dolci con La Pasticceria incontra il Bergamotto, il vino con il consorzio di Bivongi e Vinum Reginum, "Area Talk" per incontri tematici di confronto ed approfondimento, l'anteprima nazionale dello spettacolo teatrale "Il giro d'Italia in 80 dolci" di Tiziana Di Masi (alias "La Signora in Dolce").

Di assoluto rilievo anche l'Hackathon Berga-Thon (una maratona creativa con varie start-up) e il workshop "Bergamotto di Reggio Calabria: tra identità locale e attrattività turistica" per approfondire e divulgare le qualità del prezioso agrume in ogni ambito, con un accento particolare alle ricadute sul settore turistico e dell'innovazione quale volano di sviluppo del territorio. Spazio anche ad un "Press tour" con giornalisti, blogger, influencer ed esperti di settore provenienti da tutta Italia.

Una mostra sarà dedicata al bergamotto e alla sua lavorazione mentre sono tre i talk tematici di confronto ed approfondimento sul tema dei Racconti di Bergamotto. Ci sarà anche un'anteprima nazionale: lo spettacolo teatrale "Il giro d'Italia in 80 dolci" di Tiziana Di Masi, alias "La Signora in Dolce", che racconterà i dolci al bergamotto del territorio reggina con una narrazione originale.

Parteciperà all'evento Bergarè anche una delegazione di tour operator e buyer francesi dell'agroalimentare, in visita nel nostro territorio nell'ambito di un progetto in atto con la Camera di commercio italiana in Francia di

Marsiglia.

Per il vicesindaco Brunetti, il Bergarè è diventato, ormai, «un appuntamento fisso, anche se alla seconda edizione, che dà l'opportunità di mettere in risalto i nostri tesori; ovviamente, in tal caso, il bergamotto. Un prodotto spesso poco conosciuto anche dai nostri stessi concittadini che può essere impiegato tanto in cucina e pasticceria quanto nella farmaceutica. La Camera di Commercio ha dato prova, già l'anno scorso alla prima edizione, di saper gestire in modo eccezionale questa iniziativa tanto da riuscire ad immaginare difficilmente di poter superare il livello già raggiunto l'anno scorso, ma siamo fiduciosi che tutto ciò avverrà con un ulteriore evento di qualità che consentirà di raccontare i migliori aspetti della nostra città».

Il vicesindaco ha anche sollecitato le associazioni di categoria, dopo averle ringraziate per la loro preziosa collaborazione, a sensibilizzare gli operatori del settore della ristorazione e dell'enogastronomia a proporre maggiormente a turisti e visitatori i nostri prodotti locali e, soprattutto, quelli a base di bergamotto. ●