



Reggio Calabria - Salpata BERGARE' 2024
fino al 6 ottobre tutto sul BERGAMOTTO di Calabria

Con il tradizionale taglio del nastro alla presenza delle autorità civili, nel magnifico scenario dato dal **Castello Aragonese di Reggio Calabria**, è salpata questo pomeriggio la terza edizione di **Bergarè**, un vero e proprio festival dedicato al bergamotto organizzato dalla **Camera di Commercio** reggina per promuovere e valorizzare non solo un frutto, ma una eccellenza tutta calabrese. La Regione Calabria rappresenta infatti il 90% della produzione mondiale.

"Con questo evento vogliamo raccontare un prodotto che per l'80% del raccolto diventa essenza, ma che ha potenzialità per diventare attrattore turistico per tutto il territorio calabrese" ha detto il presidente della Camera di Commercio **Antonino Tramontana**, ringraziando tutti gli enti che hanno partecipato all'organizzazione dell'evento. "Un'occasione che ci aiuta a destagionalizzare il turismo" ha proseguito il Sindaco di Reggio **Giuseppe Falcomatà** che ha evidenziato come i turisti oggi cerchino emozioni ed esperienza del territorio. "E' un frutto che amo e che unisce cultura a bellezza" ha concluso il Prefetto **Clara Vaccaro**, prima del taglio del nastro (foto).

Negli spazi dove - da oggi fino al 6 ottobre - si svolge il "**Villaggio di Bergarè**" sono iniziati gli eventi con una suggestiva partecipazione dei **Trampolieri itineranti** e della **compagnia Giocolereggio** che ha animato la piazza del castello con uno spettacolo originale di tango e giocoleria infuocata, magia e acrobatica aerea.

All'interno del Castello Aragonese è invece stata inaugurata l'interessante mostra documentale dedicata al Bergamotto interpretato nell'arte e narrato dalla storia: dai primi strumenti di produzione e distillazione ai primi saggi scientifici sulle sue virtù. L'esposizione curata da **Ada Arillotta** della **Stazione Sperimentale per le industrie delle Essenze e i derivati degli Agrumi, SSEA**, ha un suggestivo allestimento che è stato curato in collaborazione con l'**Accademia di Belle Arti**.

Nella giornata inaugurale anche il via alla mostra mercato a cui partecipano 25 imprese reggine della filiera, a cura delle **Associazioni Coldiretti, CNA, Confagricoltura, Confartigianato, Confcommercio, Confesercenti, Confindustria, Copagri**.

La novità di quest'anno è rappresentata da "**Bergarè street food**" a cui partecipano 15 imprese del territorio. In molti hanno approfittato per assaggiare piatti e bevande a base di bergamotto.

Affollata anche "**Bergarè in tavola**" (evento su prenotazione) con le degustazioni e le preparazioni culinarie a base di bergamotto di 4 chef di ristoranti reggini: **Antonio Battaglia** (Chiringuito Altafiumara Resort), **Filippo Cogliandro** (L'A Gourmet L'Accademia), **Daniele Lopez** (Palma d'oro), **Daniele Strangio** (Dast Restaurant), il tutto accompagnato dalla degustazione dei vini reggini a cura di **Consorzio Terre di Reggio Calabria e Consorzio di tutela e valorizzazione delle viti e del vino doc di Bivongi**.

Infine a sera è iniziato il primo dei tre talk "**Racconti di bergamotto**" condotto dal giornalista **Marco Giovenco**, direttore di "Itinerari e Luoghi". In questo primo appuntamento sono intervenuti tre esperti e i media.

Anzitutto **Pasquale Amato**, storico, che ha parlato del brand del bergamotto tra storia ed attualità; **Filippo Arillotta** docente e scrittore che del bergamotto ha scritto la storia e **Vittorio Caminiti**, Presidente del Museo del Bergamotto, convinto sostenitore del bergamotto come traino turistico.

Il conduttore ha quindi interpellato i media coinvolti dalla Camera di Commercio in un press-tour alla scoperta del Bergamotto e del territorio. Tutti i giornalisti (**Stefania Russo, Emilio Dati, Claudia Cabrini e Valentina Avogadro** ed i **travel influencer Simone Colombo, Sara Milletti, Fabio Petrucci**) hanno concordato sulle potenzialità altamente turistiche dei territori vocati alla produzione del bergamotto.

Da notare che in questi giorni sono giunti a Reggio Calabria anche un gruppo di buyers internazionali del settore agroalimentare interessati ai prodotti del territorio calabrese. Si tratta di un importatore e distributore di prodotti italiani di qualità (STORIA E SAPORI: www.storiaesapori.com); un distributore in Francia di prodotti italiani di qualità (CEROMI: www.ceromi.com) e una épicerie di ristorazione rapida a Tolosa (CASA D'ITALIA <https://casaditalia.fr/>), tutti selezionati dalla **Camera di Commercio Italiana per la Francia di Marsiglia**.

La serata si è conclusa con uno spettacolo di Dj Set a cura di con **Antonio Venanzi & Filippo Lopresti**.

Ufficio Stampa Bergarè

3.10.2024

immagini: a cura di Viralpassport, scaricabili del link we transfer indicato in mail

BERGARE' CONTINUA!
il programma di domani, venerdì 4 ottobre 2024

ore 10:00-13:00 e 16:00-22:00 **“Bergamoto in Mostra”**

allestimento a cura della SSEA in collaborazione con l'Accademia di Belle Arti

ore 10:00-13:00 e 16:00-24:00 **“Il Villaggio di Bergarè”**

mostra mercato con 25 imprese reggine della filiera, a cura delle Associazioni Coldiretti, CNA, Confagricoltura, Confartigianato, Confcommercio, Confesercenti, Confindustria, Copagri

ore 14:30-17:00 Hackathon **“Berga-THON”**

concorso di idee rivolto a startupper, imprenditori, tecnici e creativi (presso la sede della Camera di commercio di Reggio Calabria). Il progetto vincitore sarà annunciato nel corso del talk “Racconti di Bergamoto: la parola agli innovatori”.

ore 16:30-17:20 **Spettacolo di circo e teatro di strada** con la compagnia Circo Ramingo.

17:30-18:20 **Spettacolo di intrattenimento e giocoleria con i cani** con il duo “Unnico e Yaya”

ore 18:00-24:00 **“Bergarè street food”**

le proposte di street food al bergamoto di 15 imprese reggine, a cura delle Associazioni CNA, Confartigianato, Confcommercio, Confesercenti

ore 18:00-22:00 **“Bergarè in tavola”**

degustazioni di preparazioni culinarie a base di bergamoto di 4 chef di ristoranti reggini: Rocco Bonanno e Martino Latella (Osteria Zero), Felice Cuzzola (Drogheria Culinaria), Annunziato Foti (Seven Bistrot), Marco Maltese (Piro Bistrot). Corner per la degustazione dei vini reggini a cura di Consorzio Terre di Reggio Calabria e Consorzio di tutela e valorizzazione delle viti e del vino doc di Bivongi. Accesso su prenotazione.

ore 18:30 - 19:00 **Spettacolo di "sand art" per bambini**

ore 19:00-20:00 **“Bergarè - il Talk”**

Racconti di bergamoto: la parola agli innovatori. Conduce Marco Giovenco, giornalista e direttore di Itinerari e Luoghi. Intervengono: Giovanni Giordano – Presidente di Reggio Calabria Welcome Club di prodotto ed i rappresentanti delle 6 squadre concorrenti di Berga-THON. Nel corso del talk sarà annunciato il progetto vincitore.

ore 20:30-24:00 **“Sandro portami al Bergarè”** dj set Federica +Lag &friends