



# Cedro di Calabria

Escursioni Seminari Musica  
Show cooking Degustazioni Mostre

**INGRESSO LIBERO**

**Parco fluviale Enzo La Valva**  
**Diamante 9 | 13 Agosto Ore 18 | 23**

**Sede Accademia del peperoncino**



# programma

## 9 Agosto

- Ore 20 Inaugurazione mostre
- Ore 21,30 Presentazione del libro "Il cedro di Calabria" di Enzo Monaco. Editore Rubbettino.  
Con Mariella Perrone, giornalista  
Presenzierà l'Autore
- I segreti dei gelati al cedro  
Show Cooking col Maestro gelatiere  
Francesco Mastroianni.  
Degustazioni

## 10 Agosto

- Ore 20 Apertura mostre
- Ore 21,30 Seminario  
Coltivazione del cedro: Microclima,  
Tecniche Culturali. Riproduzione  
per innesto e per talea
- Ore 22 Degustazioni specialità al cedro  
Pasticceria Aronne

## 11 Agosto

- Ore 18 Escursioni nelle cedriere  
a cura di Nunzia Bruno, info 366/4881931
- Ore 20 Apertura mostre
- Ore 21,30 Seminario  
Il cedro da simbolo religioso a specialità  
gastronomica
- Ore 22 Acqua di cedro e Liquore di cedro  
i Coktails di Ivano Trombino  
Vecchio magazzino doganale  
Presenta Guglielmo Gigliotti  
Master Somelier

## **12 Agosto**

- Ore 18 Escursioni nelle cedriere  
a cura di Nunzia Bruno, info 366/4881931
- Ore 20 Apertura mostre
- Ore 21,30 Il cedro in cucina. Show cooking  
con il "Conte" di Master Chef  
Giuseppe Garozzo Zannini Quirini  
Presenta Guglielmo Gigliotti  
Master somelier

## **13 Agosto**

- Ore 18 Escursioni nelle cedriere  
a cura di Nunzia Bruno, info 366/4881931
- Ore 20 Apertura mostre
- Ore 21,30 Cioccolato al cedro. Sarubbi s.r.l.  
Granite al cedro. Fabbrica artigianale Aulicino
- Ore 22 Fusilli al cedro  
Chef pop Giancarlo Suriano  
Degustazioni

## **Tutti i giorni**

- Ore 20 / 23 Mostra mercato specialità al cedro  
"I cedri per la Sukkohtt"  
Mostra fotografica  
A cura di Enzo Monaco  
Fotografie di Luigi Salsini
- Intermezzi musicali con  
Carmine Sangineto ed Emanuele Filella

**Tutte le iniziative sono gratuite**  
**INGRESSO LIBERO**  
**con Green Pass negli spazi chiusi**

**S**ulla costa fra Tortora e Cetraro si coltiva il cedro, l'agrume che ha dato il nome a tutta la Riviera. Una varietà unica al mondo, la migliore per fare canditi, liquori e sciroppi. Preferita dagli Ebrei per la loro "festa delle capanne". Una storia raccontata in cinque giornate. Con seminari, escursioni, mostre, show cooking, degustazioni e musica.

*Col contributo di*

*Casa Mastroianni. Pasticceria Aronne. Fabbrica artigianale*

*Aulicino. Suriano genuina bontà. Sarubbi srl.*

*Vecchio magazzino doganale. Agrigarden.*

*Ritondale Impianti. MPM Delma. Cooperativa agricola Valle Lao.*

