ACCADEMIA
INTERNAZIONALE
DEL BERGAMOTTO
DI REGGIO CALABRIA

Bergafest 2021

21ª Edizione Bergamotto in Festa

Consegna dei Mandati di Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

MOTIVAZIONI E CURRICULA IN BREVE

REGGIO CALABRIA
DOMENICA 25 LUGLIO 2021

L'ALBUM DEI RICORDI DEL "BERGAFEST"

SCOPI DELL'ACCADEMIA INTERNAZIONALE DEL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA

L'Accademia Internazionale del Bergamotto di Reggio Calabria nasce per promuovere e valorizzare il pregiato agrume attraverso il tradizionale appuntamento del "BergaFest", noto ben oltre i confini calabresi. Nelle sue ventuno edizioni sono state numerose le personalità del mondo della cultura, dell'imprenditoria e della scienza a essere insignite della qualifica di "Ambasciatore" per rappresentare l'Accademia nel mondo. L'Album dei ricordi dell'Accademia annovera tutti gli Ambasciatori che hanno assolto, negli anni, con dedizione e orgoglio, all' incarico di far conoscere l'Oro verde reggino, valorizzando e promuovendo il pregiato agrume nei campi della "Cultura", del "Gusto", della "Ricerca Scientifica", della "Medicina Nutrizionale", dell'"Imprenditoria", del"Giornalismo" e della "Televisione".

Già nel 2007 accoglie l'invito a fregiarsi del titolo di "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto" **Giuseppe Dell'Osso**, Presidente nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina. L'anno dopo **Albino Ivardi Ganapini**, Presidente della rinomata scuola Alma di Colorno, Parma, è "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto nel Mondo", dando giusta visibilità e promozione ai prodotti al bergamotto in gastronomia.
Nelle successive edizioni **Pippo Baudo** lega il suo nome e la sua notorietà al bergamotto, così come **Magda Antonioli**, preside della Facoltà di Scienze Turistiche dell'Università Bocconi di Milano. Tra i campioni dello sport, il calciatore **Gennaro Gattuso** accoglie l'invito a indossare la maglia di testimonial dell'immagine della Calabria e del "suo" bergamotto, e nel 2009 è nominato "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Cultura". Anche in questa circostanza è prezioso e carismatico il medaglione artistico ideato e realizzato dal maestro orafo **Gerardo Sacco**, presente anch'egli a tutte le edizioni.

Il 2011 è un altro anno ricco di avvenimenti e di emozioni al "sapore" di bergamotto: lo chef **Fabio Campoli**, noto cultore e studioso di gastronomia, si rende protagonista con un progetto di formazione sulla cucina al bergamotto per specializzare i giovani talenti e merita il mandato di "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto".
Successivamente l'Accademia del Bergamotto esce dai confini regionali per premiare chi divulga le potenzialità dell'agrume e conferisce la "Tabacchiera d'Oro" al sindaco di Venaria, **Giuseppe Catania**, e all'assessore al Turismo dello stesso Comune, **Vincenzo Russo**, che all'interno dell'incantevole storica dimora sabauda ospitano una sezione interamente dedicata al bergamotto, in tributo a Re Amedeo, che usava distribuire ai suoi ospiti la profumata essenza calabrese.
Sempre a Venaria, in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, le specialità al bergamotto diventano prelibatezze assolute durante le cene ottobrine intitolate "Le Tavole Reali", dedicate alle specialità culinarie italiane. In un viaggio di sapori che si caratterizza anche per il "made in Calabria", si incontrano nella Galleria Grande della Reggia di Venaria altri illustri personaggi che apprezzano l'agrume dopo la degustazione

di prodotti tipici al bergamotto: tra loro il sindaco di Torino **Piero Fassino**, il giornalista Rai **Fabrizio Del Noce**, il presidente di Unioncamere, **Ferruccio Dardanello** e l'amministratore delegato del gruppo Fiat, **Sergio Marchionne.**

Nel 2013 sono stati designati: "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto", il maestro e chef di cucina **Francesco Mazzei**; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa", il giornalista **Renato Andreoletti,** direttore di "Hotel Domani"; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Imprenditoria", l'imprenditore **Selwyn Barr**, ideatore del brand "BergaMet"; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Cultura", lo studioso **Antonino D'Africa**, ricercatore di applicazioni dell'agrume in campo estetico; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Comunicazione", la conduttrice televisiva **Eleonora Daniele**; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Scienza", il ricercatore **James Ehrlich,** Professore Associato presso University of Colorado, Denver, e "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Tradizioni", lo storico **Fabrizio Mangoni**, scopritore della vera ricetta del babà.

Nel 2014, nell'Albo d'Oro risultano: "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto" lo chef executive **Luigi Ferraro**, del famoso "Ristorante Cafè Calvados" – Mosca; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Cultura" **Franco Romeo**, direttore della Scuola di Specializzazione di Cardiologia presso l'Università Tor Vergata di Roma e già presidente della Società Italiana di Cardiologia; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Scienza della Medicina" **Bruno Silvestrini**, professore onorario di farmacologia all'Università La Sapienza di Roma; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto -Sessione della Ricerca Medica" **Giuseppe Rosano**, direttore della Ricerca Clinica e di base del Dipartimento di Scienze Mediche presso l'Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico San Raffaele di Roma; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Scienza della Nutrizione" **Pietro Migliaccio**, nutrizionista e dietologo clinico; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Imprenditoria" **Giuseppina Meliadò in Capua**, Presidente onorario della "Capua 1880"; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Tradizioni"

Giuseppe Germanò, del Dipartimento di Scienze Cardiovascolari, Respiratorie e Nefrologiche, Anestesiologiche e Geriatriche, dell'Università La Sapienza di Roma e "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Sport, Turismo e Comunicazione Televisiva" il pugile campione del mondo, giornalista e commentatore sportivo, **Nino Benvenuti**.

Nel 2015 sono designati: "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto" la scrittrice e gourmet **Francesca Romana Barberini**, conduttrice televisiva; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Imprenditoria" **Ezio Bombardelli**, Presidente del Comitato scientifico Indena Spa; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Scienza Medica" **Renzo Bonofiglio**, direttore del reparto di Nefrologia dell'Ospedale Annunziata di Cosenza; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Scienza della Nutrizione" **Giorgio Calabrese**, nutrizionista e dietologo clinico; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Scienza della Ricerca" **Giovanni Dugo**, professore emerito del dipartimento di Scienze del Farmaco dell'Università di Messina; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Medica" **Massimo Fini**, direttore scientifico dell'Istituto San Raffaele Pisana di Roma; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Tradizioni" **Mirella Marra**, direttore dell'Archivio di Stato di Reggio Calabria; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Scienze Farmaceutiche Applicate" **Salvatore Ragusa**, Professore di Botanica Farmaceutica dell'Università degli Studi "Magna Grecia" di Catanzaro; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Giornalismo e Comunicazione" **Giancarla Rondinelli**, giornalista.

Nel 2016 gli insigniti sono: "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Cultura" l'attrice, regista e produttrice **Maria Grazia Cucinotta**; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto" l'attore e chef **Andy Luotto**; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Imprenditoria" **Pietro Allegrini**, direttore scientifico Indena Spa; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Scienza Medica" **Ross Walker**, cardiologo all'Adventist Hospital, Sydney; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Medicina Nutrizionale" **Tiziana Montalcini**, nutrizionista e docente dell'Università "Magna Grecia" di Catanzaro; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Scientifica" **Saverio Muscoli**, Presidente Giovani Cardiologi della Società Europea di Cardiologia; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa" **Raffaella Regoli**, giornalista e autrice; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Tradizioni" l'attore, conduttore e presentatore **Lallo Circosta**; "Ambasciatore

per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Bergamotto Patrimonio dell'Umanità" **Vincenza Lomonaco**, rappresentante permanente delI'Italia presso l'Unesco.

Nel 2017 sono stati designati: "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Medicina nutrizionale", **Antonino De Lorenzo**, docente universitario, studioso di nutrizione e di dieta mediterranea; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Cultura", **Mimmo Calopresti**, regista, sceneggiatore e attore; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Stampa 2017", **Rosanna Lambertucci**, giornalista, scrittrice e conduttrice televisiva; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Tv", **Antonella Martinelli,** autrice televisiva; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Giornalismo e Comunicazione Tv", **Maria Leitner**, giornalista, conduttrice televisiva e scrittrice; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Informazione televisiva", **Antonella Gaetani,** giornalista; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Impegno sociale", **Annamaria Mancuso**, fondatrice e presidente della Onlus Salute Donna; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Tradizioni", **Pietro Laureano**, architetto e urbanista, consulente Unesco; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca Medica", **Andrew J Coats**, direttore del "Monash e Warwick Alliance", il più importante trust accademico mondiale; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto 2017", **Alfonso Iaccarino**, chef patron del "Don Alfonso 1890" di Sant'Agata sui Due Golfi; "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca", **Francesco Foti**, docente di Nutrizione e alimentazione animale presso Università Mediterranea. Sempre nel 2017 sono stati assegnati due premi speciali, "Premio migliore Pasta al bergamotto" al **Pastificio Galizia,** rappresentata dall'amministratore **Antonino Galizia,** il "Premio migliore Formaggio al bergamotto" a **Fattoria della Piana,** rappresentata dal presidente **Carmelo Basile,** il "Premio miglior Contributo editoriale" ad **Andrea Guccione**, per il libro "Consuma meridionale".

Nel 2018 è stato conferito il mandato di "Ambasciatore dell'Accademia del Bergamotto-Sessione Ricerca medica" a: **Celestino Pio Lombardi**, docente universitario presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore e primario di Chirurgia endocrina al Policlinico Gemelli di Roma ; **Dario Rossi**, gelatiere specializzato nel gelato fatto con prodotti biologici, già vincitore del premio per il miglior gelato gastronomico della Guida Gambero Rosso al Sigep 2017 - "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto"; **Debora Rasio**, nutrizionista presso l'ospedale Sant'Andrea, Università La Sapienza di Roma, collaboratrice di varie trasmissioni televisive - "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca medica"; **Diego Ardissino**, direttore della struttura complessa di Cardiologia, Dipartimento Chirurgia generale e Specialistica dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Parma- "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca medica"; **Franco Pepe**, maestro pizzaiolo titolare delle pizzeria "*Pepe in Grani"* di Caiazzo, incoronata migliore pizzeria

del mondo dalla neonata classifica *50 Top Pizza* - "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto"*; **Mattia Poggi,*** chef e conduttore Tv - "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Gusto"; **Vira Carbone**, giornalista, scrittrice e conduttrice televisiva - "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Giornalismo televisivo"; **Antonio Limone**, coordinatore degli Istituti zooprofilattici italiani, rappresentante dell'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno - "Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto – Sessione Ricerca scientifica". Tre i **premi speciali assegnati ad aziende** che, utilizzando il bergamotto, hanno introdotto sul mercato prodotti alimentari d'eccellenza: "Premio migliore gelato al bergamotto 2018" alla **"Gelateria Sottozero"**, rappresentata dal titolare **Tito Pennestrì**; "Premio migliore cucina al bergamotto 2018" alla **"Cascina 1899"**, rappresentata dal titolare **Salvatore Agostino**; "Premio migliore idea a favore del bergamotto 2018" alla startup "Marco e Davide", che crea cravatte, foulard e sciarpe utilizzando il bergamotto, rappresentata dai titolari **Marco e Davide Bellocco**. L'edizione del 2019 ha conferito i mandati di "Ambasciatore dell'Accademia del Bergamotto a : **Klaus Davi**, giornalista, opinionista, comunicatore, conduttore e autore di programmi televisivi per la "Sessione Giornalismo televisivo"; **Antonino Esposito** Pizzaiolo, autore di libri e conduttore televisivo per la "Sessione Gusto"; **Roberto Ferrari**, Professore di Cardiologia presso l'Università di Ferrara, noto per il suo impegno nel mondo della ricerca medica per la "Sessione Ricerca e Scienza"; **Antonio Tarzia** Presidente dell'Associazione Cassiodoro, fondatore di Jesus, già direttore del Giornalino e responsabile di Famiglia Cristiana e delle Edizioni San Paolo, per la "Sessione Giornalismo"; **Franca Rizzi** conduttrice televisiva per la "Sessione TV"; **Marco Valletta**, Chef e conduttore televisivo, per la"Sessione TV"; **Natale Giunta** Chef impegnato anche in programmi televisivi, e anche attivo nella lotta antiracket per la "Sessione TV"; **Luciano Pignataro** Giornalista e blogger, autore di libri e guide sulla ristorazione, tra le firme più autorevoli in campo nazionale nel settore enogastronomico per la "Sessione Giornalismo"; **Lino Scarallo** Chef stellato del ristorante "Palazzo Petrucci", tra i più noti del Sud Italia, per la "Sessione Gusto"; **Roberta Morise**, conduttrice televisiva Rai, showgirl e modella, per la "Sessione TV"; **Massimo Proietto**, Giornalista RAI e conduttore di affermate trasmissioni televisive, grande sostenitore storico del BergaFest, per la "Sessione Giornalismo e comunicazione"; **Filippo La Mantia,** noto chef ed imprenditore della ristorazione e volto televisivo, per la "Sessione Gusto"; **Fulvio Lucisano**, produttore cinematografico e titolare delle più importanti sale cinematografiche d'Italia; per la sessione imprenditoria per la "Sessione Gusto"; **Giuseppe Marra,** editore e giornalista della Agenzi di stampa più importanti in Europa, "ADNKRONOS", sessione giornalismo e comunicazione; **Iginio Massari,** volto noto della televisione nazionale, maestro tra i maestri, tra i più famosi pasticceri al mondo, per la "Sessione Gusto"; **Eugenio Morrone,** maestro gelatiere, campione pluripremiato, tra gli ultimi conquistati, quello di campione del mondo di gelateria 2020 per la "Sessione Gusto"; **Francesco Nardi**, medico specialista in medicina dello sport, omeopata ed agopuntore, per la "Sessione Medicina";

Michele Navarra, professore associato in farmacologia, presso la Facoltà di Farmacologia dell'Università di Messina, per la "Sessione Ricerca Scientifica"; **Antonello Orlando**, Giornalista e radiocronista sportivo RAI SPORT, per la "Sessione Giornalismo TV"; **Giampaolo Trombetti**, Autore e conduttore tv di programmi di cucina, per la "Sessione TV";

Aziende dell'anno 2020 nel mondo del Bergamotto, Caffè Sicilia di Noto, premio "Migliori bucce candite di Bergamotto", ritirato dal titolare e maestro pasticciere **Corrado Assenza**. "Azienda dell'anno 2020 nel mondo del Bergamotto", Gruppo Caffo 1915 - Premio per la migliore tonica al bergamotto "Miracle 1638", ritirato da **Pippo Caffo,** titolare e mastro distillatore. Azienda dell'anno 2020 di cucina al bergamotto al "Me Restaurant" di Pizzo (VV), premio per il "Migliore ristorante di cucina al bergamotto 2020", ritirato da **Giuseppe Romano ed Eleonora Marcello**, titolari e chef. Al ristorante"Da Ercole" di Crotone, premio per avere realizzato "Il Piatto della Rinascita 2020, l'Araba Fenice al Bergamotto", ritirato da **Ercole Villirillo** titolare e chef. Premio all'Università Magna Graecia di Catanzaro" per aver contribuito alla divulgazione e all'utilizzo del Bergamotto a scopi scientifici 2020" rappresentata dal Prof. **Giovambattista De Sarro,** Magnifico Rettore.

L'assegnazione della **"Tabacchiera d'oro"** è un altro importante momento legato al BergaFest. **Giunta al 14°** anno, è il riconoscimento che esalta gli esempi migliori di studiosi e ricercatori impegnati a fare emergere le qualità e i benefici insiti nel frutto, ed è conferita a coloro che si distinguono con azioni eclatanti a favore del bergamotto. Nel 2011 il premio tabacchiera d'oro è andato al dott. **Giuseppe Catania,** sindaco di Venaria Reale (TO). Nel 2008 è stato premiato con la Tabacchiera d'Oro, **Pasquale Amato**, Professore di storia e grande sostenitore da sempre della rinascita del bergamotto. Nel 2013 è stata assegnata all'onorevole **Natino Aloi**, poiché promotore della Legge speciale sul bergamotto che tutela l'agrume Nel 2016 è stato insignito **Antonio Licordari,** capo redattore della Gazzetta del Sud, nel 2017 al cantautore e cantastorie **Otello Profazio**, nel 2018 all'imprenditore e Presidente del Consorzio del Bergamotto **Ezio Pizzi**. Nel corso di una edizione speciale, presso il Teatro Comunale Cilea, è stata assegnata a Giacomo Battaglia, attore. Nel 2019 l'onorificenza è andata ad **Alfredo Focà**, Ordinario di Microbiologia presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro. Nel 2020 il premio tabacchiera d'oro è

andato a **Livia Adario Iaccarino,** imprenditrice, ambasciatrice del buon gusto e del buon mangiare, gestisce l'attività con la famiglia il "Don Alfonso 1890" a Sant'Agata sui due Golfi (NA).
Una menzione particolare spetta al Prof. **Vincenzo Mollace, che negli ultimi anni** ha ottenuto risultati stupefacenti nella ricerca con i suoi studi di valenza internazionale che hanno certificato il bergamotto come un valido principio naturale utile per la cura del colesterolo, grazie al prodotto "BergaMet", distribuito su scala mondiale.
L'Accademia del Bergamotto è animata da una sincera condivisione di obiettivi e valori. Non si può fare a meno di sottolineare che **Francesco Crispo** rimane uno dei maggiori esperti di bergamotto, colui che ha avviato la "rivoluzione" olfattiva dell'agrume, soffermandosi sulle proprietà organolettiche e sui benefici che il frutto è in grado di offrire, sia per il benessere fisico, sia per quello psichico. L'Accademia del Bergamotto ha fortemente voluto, eleggendolo all'unanimità, **PRESIDENTE ONORARIO per l'ACCADEMIA DEL BERGAMOTTO**, **GERARDO SACCO,** Maestro orafo, motivando così la decisione: "Per il suo costante impegno a sostegno dell'Accademia Internazionale del Bergamotto, portato avanti nelle più importanti vetrine nazionali e internazionali, insieme ai grandi protagonisti del mondo della cultura, del cinema e dello spettacolo. La storia di Gerardo Sacco è una storia di amore e resilienza. È la storia di un uomo reso grande dalla sua arte e dalla sua umanità, che non ha mai voluto abbandonare la sua Calabria, riuscendo a costruire il suo successo rimanendo e valorizzando la sua regione, fondando la sua arte sulla storia, i miti e la civiltà calabrese. Ma è, soprattutto, la storia del genio calabro che riesce a superare i confini nazionali ed internazionali. È stato un grande onore, oltre che un immenso piacere – per l'amicizia che lo unisce a tutti noi, poter assegnare il titolo di Presidente Onorario a un maestro che il mondo ci invidia e a un uomo che con la sua generosità e la forza dei suoi valori è un esempio per tutti noi. Semplicemente, grazie Gerardo.
La missione **dell'Accademia Internazionale del Bergamotto** non cambia rotta anche nel 2021, con un'azione incessante volta a promuovere il valore dell'agrume e dei suoi derivati, coinvolgendo e sensibilizzando figure esperte nazionali e internazionali. Non mancheranno, anche in quest'edizione, idee e proposte a favore di un ulteriore sviluppo delle potenzialità del bergamotto da parte dei singoli Ambasciatori e degli ospiti del tradizionale simposio e della serata di gala. Come ogni anno, ai tanti appassionati del bergamotto verranno distribuiti gadget e brochure informative sulle indiscusse qualità dell'agrume reggino, vero vanto calabrese e italiano.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

SESSIONE GUSTO 2021

a

PAOLO BRUNELLI

Maestro Gelatiere

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della pasticceria,
che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

A Paolo Brunelli, che con passione e voglia di sperimentare ha trasformato il mestiere di gelatiere in un'arte, affinché con il mandato di Ambasciatore dell'Accademia metta a disposizione la sua maestria per sostenere la nostra missione di portare l'amore per il Bergamotto in Italia e nel mondo, facendo conoscere il gusto inconfondibile e i benefici effetti dell'oro verde, attraverso le sue creazioni.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

PAOLO BRUNELLI

Paolo Brunelli, marchigiano, ha ricavato la sua enocioccogelateria nel centro storico di Agugliano in provincia di Ancona. Lì ha creato, seminando idee e bontà, compresa una manifestazione come il Festival del Gelato Artigianale. Nell'estate 2015 inaugura una gastro-gelateria a Senigallia, Ma uno che sta cambiando il DNA del gelato ha avuto inizi ben diversi: «Il futuro di chi è nato in una famiglia di ristoratori sembra essere già scritto. La strada sembra essere già spianata, le scelte quasi obbligate. Sai che avrai una vita simile a quella di tua madre. Ero giovane quando ho pensato che il mio futuro sarebbe stato nella ristorazione e nell'accoglienza […] L'adolescenza e la mia prima gioventù è trascorsa quindi tra tentativi». Tra le sue tante avventure, la sua passione per la musica, le esperienze negli studi di registrazione, la vicinanza di veri cultori della musica, hanno contribuito a creare in lui quell'armonia interiore che oggi lo caratterizza. Riguardo alla sua odierna professione, egli stesso afferma: «Mi sono avvicinato al gelato con profondo rispetto perché il gelato è per tutti. Non fa distinzioni, non guarda all'età delle persone, arriva al portafogli di chiunque. Proprio perché così popolare è sempre fortemente giudicato e paragonato. Non avevo di certo le conoscenze che sarebbero servite per arrivare alla costruzione di un prodotto ottimale ed è per questo che non ho perso occasione di frequentare chi ne sapeva più di me». Oggi Brunelli è maestro a sua volta: ha scritto due libri, Avanguardia Gelato e Gelateria per tutte le stagioni, che sono due pietre miliari del settore.

consegna il mandato a Paolo Brunelli

Vincenco Pennestrì, Presidente dell'AIG (Associazione Italiana Gelatieri).

Figlio d'arte del maestro Gelatiere Tito Pennestrì. Frequenta i corsi dei più grandi gelatieri internazionali. Innovazione e aggiornamento sono alla base del suo estro e professionalità. Al Sigep 2017, è vincitore del "Gelato d'oro". Con il padre Tito, è titolare di una delle più prestigiose gelaterie di Reggio Calabria.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

SESSIONE GIORNALISMO TV 2021

alla Dott.ssa

ELEONORA COZZELLA

Food&wine journalist

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo del giornalismo televisivo,
che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

A una donna impegnata nella valorizzazione della ristorazione di qualità e nella difesa dei prodotti tipici, tra le più importanti e autorevoli firme nazionali di settore, perché attraverso il mandato di Ambasciatore dell'Accademia ci aiuti a diffondere la cultura del Bergamotto nei consessi gastronomici nazionali e internazionali, favorendo e promuovendone l'utilizzo nelle ricette che fanno dell'Italia un faro e un riferimento di qualità della cucina a livello mondiale.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

ELEONORA COZZELLA

Eleonora Cozzella è giornalista, degustatrice e critico gastronomico per professione, sommelier per passione. Molto nota per le sue partecipazioni come ospite giudicante a "MasterChef". Collabora da quindici anni con i siti dedicati al food del gruppo Gedi. Firma per la Repubblica la newsletter "deGusto", ed è tra le voci del podcast di Repubblica "Questioni di Gusto". Collabora con riviste italiane e internazionali sui temi dell'agroalimentare e della gastronomia. Da dodici anni ispettrice per la guida "I Ristoranti d'Italia" dell'Espresso. Inoltre, è a capo della giuria italiana dell'Academy Internazionale, giuria che conferisce il più prestigioso riconoscimento mondiale per la ristorazione: "The World's 50 Best Restaurants". Premiata come migliore giornalista gastronomica per la "Guida di Identità Golose" già nel 2010, negli anni è stata ospite e come esperta di diversi importanti programmi tv. Tiene lezioni in corsi professionali e universitari sui temi della critica gastronomica e della storia della gastronomia. Con il libro "Pasta Revolution" è stata finalista del premio Bancarella Cucina e "La Carbonara Perfetta" gli è valso il primo posto ai CookBook Awards e il "Prix De La Littérature Gastronomique", conferito dall'Acadèmie Internationale de la Gastronomie.

consegna il mandato ad Eleonora Cozzella

Alfonso Iaccarino, patron del "Don Alfonso 1890"

Alfonso nasce a Sant'Agata sui due Golfi da una famiglia di albergatori che svolge questa attività da quattro generazioni; l'attuale ristorante da lui condotto assieme alla moglie ed ai figli, con l'insegna "Don Alfonso 1890", è uno dei più famosi e apprezzati ristoranti a livello mondiale. Insignito nel 2019 del titolo di migliore ristorante al mondo. Ha viaggiato moltissimo, oltre che per cultura, anche per i piaceri della gola; Alfonso ama i suoi piatti perché sono frutto di ricerca e amore. Per questo motivo ha sentito la necessità di creare l'azienda agricola "Le Peracciole", che è parte integrante del ristorante e da essa provengono molti dei prodotti utilizzati nella sua cucina. Nel 2000 nasce il progetto di ristrutturare il borgo Don Alfonso e ora, dopo otto anni di lavori, apre il Relais and Château Don Alfonso 1890.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

SESSIONE CULTURA 2021

ad

ALESSANDRO MARIA D'ERRICO

Attore, doppiatore e speaker TV

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della cultura,
che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

Con il mandato di Ambasciatore dell'Accademia del Bergamotto a un esperto poliedrico, che può cogliere e apprezzare appieno tutte le peculiarità di questa eccellenza reggina, siamo certi che potrà dare "voce" e visibilità mediatica all'"oro verde" di Calabria.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

ALESSANDRO MARIA D'ERRICO

Alessandro Maria D'Errico si è formato al Centro Teatro Attivo di Milano e ha fatto la gavetta alla radio. Oggi può essere definito un attore, doppiatore e speaker TV. È una delle voci di rete di Sky Italia. Tra le ultime serie tv doppiate, si segnalano "Scandal", in cui è la voce del presidente Fitz, "The Crown", voce del Principe Filippo, "Lupin III", voce di Jigen. Nelle serie animate ha doppiato personaggi storici come "Capitan Harlock" e ha partecipato al doppiaggio di "Adrian" con Adriano Celentano. Per i bambini è il papà dei "Thunderman". Tra le molte emittenti con cui ha collaborato: Radio24, Rai, Mediaset, Netflix, Discovery, Amazon Prime Video. Innamorato della Calabria e dei suoi tesori, ormai parla perfettamente l'idioma locale, grazie anche alla moglie calabrese, la giornalista Anna Lola Nardi.

consegna il mandato ad Alessandro Maria d'Errico

Filippo Teramo, Direttore Responsabile di VdG magazine.

Appassionato di enogastronomia, da giornalista ed esperto di marketing è impegnato a valorizzare le tante eccellenze, i territori e gli eventi del turismo sensoriale. La sua passione per il mondo del vino e del buon cibo lo porta a definirsi "giornalista per passione e buongustaio per professione" sfruttando l'enogastronomia per narrare di prodotti tipici e territori identitari. Giornalista eclettico, vanta diverse collaborazioni con giornali, riviste e televisioni, e da cronista di gastronomia ama raccontare storie di persone, cibi e curiosità. Il suo sguardo "del Sud", terra che definisce "maledettamente bella", è visibilmente innamorato di tutto ciò che descrive e che tocca le corde dei sensi.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

SESSIONE GIORNALISMO TV 2021

al Dott.

GIUSEPPE DI TOMMASO

Giornalista ed Inviato Rai

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo del giornalismo televisivo,
che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

Ad un giornalista che, partendo dalla Basilicata, è riuscito ad affermarsi nel prestigioso mondo della Tv nazionale come inviato nelle trasmissioni Rai più popolari. Si conferisce il titolo di Ambasciatore del Bergamotto al giornalista Giuseppe Di Tommaso affinché, grazie alle sue competenze giornalistiche possa divulgare la storia, la cultura, gli effetti benefici e le applicazioni culinarie del Principe degli Agrumi, il Bergamotto di Reggio Calabria.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

GIUSEPPE DI TOMMASO

Giuseppe Di Tommaso, giornalista televisivo, originario di Tursi in provincia di Matera, classe 1978. Sul suo profilo Instagram si definisce un "artigiano della televisione", dove ha esordito nel 2001 collaborando con Raffaella Carrà. Da quasi 20 anni lavora in Rai come inviato di tante trasmissioni della prima rete. Il suo compito è quello di raccontare usi, costumi, tradizioni, della nostra Italia. Dal 2010 è uno dei volti di punta in esterna della trasmissione "La vita in diretta", in cui ogni giorno si occupa di cronaca. Per il suo lavoro ha ricevuto numerosi riconoscimenti come il "Pegaso d'oro", "Il Premio Internazionale Bonifacio VIII", il "Premio Letterario Carlo Levi", ed il "Premio Heraclea". Il 23 giugno scorso, ben 54 paesi nel mondo hanno parlato di lui per aver ritrovato, dopo due giorni dalla scomparsa nei boschi del Mugello in Toscana, un bambino di 21 mesi. Oggi è impegnato nell'edizione estiva del programma "La vita in diretta". Il suo motto nella vita: "un giorno senza sorriso è un giorno perso".

consegna il mandato a Giuseppe Di Tommaso

Livia Adario Iaccarino, direttrice di sala del ristorante "Don Alfonso 1890" di Sant'Agata sui Due Golfi (due stelle Michelin)

Livia nasce a Sant'Agata sui due Golfi e conosce sin da bambina, Alfonso Iaccarino, e con lui si sposa giovanissima. Hanno due figli, Ernesto e Mario, che attualmente si occupano dell'azienda. Livia ha sempre avuto una grande passione per i vini e la cultura gastronomica, e di questo si occupa nell'azienda, insieme alla cura dell'accoglienza. Nel 1973, insieme al marito, realizzano il sogno di aprire un ristorante tutto loro e per dieci anni portano avanti contestualmente l'albergo di famiglia e il ristorante, fino al 1983, quando rinunciano alla conduzione dell'albergo per potersi dedicare esclusivamente al ristorante "Don Alfonso 1890". La costanza e la determinazione li portano al raggiungimento delle tre stelle Michelin conquistate nel 1997, primo ristorante del Sud Italia ad arrivare così in alto. Tutt'oggi il ristorante "Don Alfonso 1890" è sinonimo di eccezionale qualità e cucina sana, e vanta due stelle Michelin.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

SESSIONE RICERCA MEDICA 2021

al Prof.

ANDREA FAGIOLINI

Psichiatra di fama Mondiale

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della ricerca medica,
che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

L'olio essenziale di Bergamotto viene studiato anche nell'ambito dei disturbi mentali, perché sembrerebbe ridurre notevolmente gli stati di agitazione, ansia, confusione e depressione. Questo suo ruolo va però ricondotto agli usi e costumi dei nostri avi contadini, che usavano portarsi appresso la tabacchiera fatta con le bucce di bergamotto con dentro qualche goccia della preziosa essenza per rinvigorirsi dalle fatiche della vita di campagna. Il mandato di Ambasciatore va ad un illustre scienziato e docente di chiara fama mondiale nell'ambito della psichiatria, che avrà il ruolo di far conoscere ancor di più nei consessi scientifici internazionali le eccezionali proprietà dell'"oro verde" di Reggio Calabria.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

ANDREA FAGIOLINI

Andrea Fagiolini ha ricevuto la sua formazione medica presso la Facoltà di Medicina dell'Università di Pisa. Dopo aver completato la specializzazione presso l'Università di Modena, ha trascorso più di dieci anni presso la University of Pittsburgh Medical School, negli USA, dove è stato insignito della Cittadinanza Americana per meriti scientifici e dove è stato Professore Associato di Psichiatria e Direttore Medico del Centro per i Disturbi Bipolari e del Centro per il Trattamento e la Prevenzione della Depressione. Tra le sue più importanti pubblicazioni scientifiche, sono degni di particolare nota i suoi studi sugli effetti dell'obesità e le sindromi metaboliche nell'esacerbare i sintomi del disturbo psichiatrico bipolare. Rientrato in Italia, è attualmente Professore Ordinario di Psichiatria, direttore del Dipartimento Assistenziale Integrato di Salute Mentale e Organi di Senso e direttore della Scuola di Specializzazione in Psichiatria, all'Università di Siena e Azienda Ospedaliera Universitaria Senese. I suoi interessi clinici e di ricerca si concentrano sul trattamento farmacologico dei disturbi dell'umore, di ansia e psicotici. È autore di oltre 500 libri e articoli pubblicati su riviste internazionali.

consegna il mandato ad Andrea Fagiolini

Giacomo Romeo, dirigente del Centro di Salute Mentale presso la Casa della Salute di Scilla (RC) e direttore della casa di cura "Casavola".

Promotore di convegni e incontri sul disagio mentale, si spende con grande passione per divulgare le problematiche relative a questi disturbi. Il suo più grande impegno è di considerare la malattia mentale come reale e diversa modalità di essere nel mondo, attraverso lo studio di esperienze interiori e di vissuti psicopatologici degli individui, senza sradicarli dal tessuto esistenziale in cui si è prodotta questa nuova dimensione di vita.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

SESSIONE GUSTO 2021

a

ANTHONY GENOVESE

Chef Stellato

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della Cucina,
che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

Per il suo amore per la sua terra di origine e legame con il territorio calabrese nasce la volontà di farlo diventare Ambasciatore dell'Accademia Internazionale del Bergamotto. Con l'augurio che possa aggiungere al suo già ricco bagaglio culturale eno-gastronomico, la storia, la cultura, gli odori e i sapori legati al Bergamotto. Uno Chef stellato e un prodotto che di stelle, per le sue tante virtù, ne meriterebbe tantissime, da oggi formano un connubio vincente che porterà lustro e importanti risultati alla missione dell'Accademia. Grazie ad Anthony Genovese il Bergamotto, da oggi, avrà una nuova corsia preferenziale nel prestigioso Olimpo dell'alta cucina internazionale.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

ANTHONY GENOVESE

Lo chef Anthony Genovese è nato in Francia nel 1968 da genitori calabresi. L'amore per le sue origini calabresi lo ha accompagnato per tutto il suo percorso professionale, le sue creazioni parlano della nostra amata terra. Inizia il suo prestigioso cammino in Francia, per poi muoversi verso l'Inghilterra, passando per il Giappone, la Malesia e la Thailandia. Approda a Ravello, nella bellissima costiera amalfitana, presso il ristorante Rossellinis, dove ottiene la sua prima stella Michelin. Da Ravello a Roma il passo è breve, nel 2003 inizia la sua avventura nella capitale, dove "Il Pagliaccio", la sua grandiosa creazione, prende finalmente forma. La guida Michelin dice del suo ristorante: "Una cucina che pare quasi l'autobiografia dello chef patron Anthony Genovese che unisce in una speciale e raffinata fusione - "fusion", appunto - i luoghi delle sue esperienze e dei suoi viaggi, coniugando, come raramente si è visto fare in Italia, gusto mediterraneo e sfumature d'Oriente.

consegna il mandato ad Anthony Genovese

Giuseppe Romano, Chef e proprietario del Me Restaurant e, dal 2018, è delegato regionale della Calabria per Euro-Toques. *Assieme allo Chef Genovese condivide il prestigioso ruolo di Ambasciatore del Gusto. In occasione del BergaFest 2020, assieme alla talentuosa moglie Eleonora, è stato premiato come "Migliore Ristorante al Bergamotto al Mondo".*

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

SESSIONE GUSTO 2021

a

FABRIZIO GALLA

Maestro Pasticcere

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della Pasticceria,
che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

Al Maestro Fabrizio Galla che con passione e voglia di sperimentare, ha fatto della pasticceria italiana un'arte, l'Accademia Internazionale del Bergamotto conferisce il mandato di Ambasciatore affinché metta a disposizione tutta la sua professionalità, arte e popolarità per sostenere la nostra missione, che è quella di portare l'amore per il Bergamotto in Italia e nel mondo, facendo conoscere il gusto inconfondibile dell'oro verde di Calabria attraverso la sua arte dolciaria. La storia del Bergamotto in cucina nasce proprio da una torta, la nostra torta Nosside. Siamo certi che il Maestro saprà sorprenderci con nuove creazioni a base di Bergamotto.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

FABRIZIO GALLA

Classe 1973, Fabrizio Galla ha già una lunga carriera alle spalle, costellata di premi internazionali. Nel 2007 partecipa alla "Coupe du Monde de la Pâtisserie" di Lione, dove vince la medaglia di bronzo e il premio speciale come miglior torta: l'iconica "Jessica". Già Maestro AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), nel 2019 entra a far parte di Relais Desserts, la prestigiosa associazione francese che riunisce l'élite dell'alta pasticceria di 19 Paesi: uno dei pochi italiani ad esserne membro. Il suo stile è improntato a professionalità, eleganza, eccellenza; ordine e rigore, semplicità e bontà sono alcuni dei princìpi su cui si fonda la produzione targata Fabrizio Galla. L'amore di Fabrizio per l'arte bianca arriva da lontano. Figlio di ristoratori - la vocazione per cucina e pasticceria nascono lì - diviene ben presto pastry chef in contesti stellati e compie significativi percorsi all'estero. Sono molti i concorsi che Fabrizio affronta collocandosi sul podio. Solo per menzionarne alcuni: la "World Chocolate Masters" di Parigi nel 2006, dove si classifica secondo e vince il titolo di miglior pralina; il "Gran Prix della Pasticceria", a Barcellona nel 2003, di cui si aggiudica il primo posto. Nel 2010 torna in Piemonte, dove inaugura la pasticceria di San Sebastiano da Po che porta il suo nome.

consegna il mandato a Fabrizio Galla

Angelo Musolino, Esperto Chef Pasticcere, Maestro Cioccolatiere, formatore e dimostratore.

Angelo Musolino già presidente e fondatore dell'Apar, Associazione Provinciale Pasticceri Reggini, Presidente Nazionale di Conpait, Confederazione Pasticceri Italiani, e fa parte della dirigenza di altre attività associative a livello regionale e nazionale. Deve il suo successo alla grande passione, all'impegno e al desiderio di crescere senza mai fermarsi che, unite alla voglia di sperimentare, però con un occhio sempre rivolto ai saperi della tradizione, lo ha portato ai vertici nel variegato mondo della pasticceria artigianale e a vincere molti concorsi, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali. Tra i grandi promotori della pasticceria al Bergamotto di Reggio Calabria e fondatore del Comitato per il Bergamotto di Reggio Calabria.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

SESSIONE CULTURA 2021

a

VINCENZO NISCO

Designer ed effettista di fama Internazionale

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della Cultura,
che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

A un grande artista e comunicatore; si conferisce il mandato di Ambasciatore a Vincenzo Nisco affinché, tramite le sue doti di ideatore creativo, possa aiutare l'Accademia a veicolare la bellezza, il gusto e la capacità di produrre benessere del nostro agrume, il Bergamotto di Reggio Calabria.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

VINCENZO NISCO

Terminati gli studi artistici, Vincenzo Nisco lavora nel campo del fumetto inizialmente nell'ambiente romano disegnando storie per famose testate nazionali ed internazionali. Negli anni '90 si trasferisce in Malaysia e collabora come character designer alla creazione dei personaggi di un parco a tema. Passa da Singapore all'Australia, in cui collabora con la famosissima Disney, per la realizzazione di molti sequel, tra i quali "Tarzan 2", "Lilli e il vagabondo II", "Lilo & Stitch 2" e molti altri. Rientrato in Italia nel 2006, lavora con Rainbow Academy come direttore artistico per la realizzazione dei film "Winx Club" e "Gladiatori di Roma". Da 10 anni ricopre anche la carica di direttore artistico della stessa Rainbow Academy, considerata la numero uno tra le scuole di animazione e grafica digitale 3D Italiane. Candidato al David di Donatello per gli effetti speciali di "Winx 1", diventa membro permanente dell'Accademia del Cinema Italiano e, nel 2006, viene insignito della onorificenza di Cavaliere al Merito della Repubblica dal Presidente Giorgio Napolitano, per i suoi meriti internazionali straordinari. Nel giugno del 2015, riceve l'"Award of Honour" per i suoi 40 anni di carriera all'ICFF Film Festival di Toronto. Dal 2016 ad oggi, segue come direttore artistico per conto della Rainbow Academy la serie di successo "44 Gatti" e la serie Disney "Puppy Dog Pals".

consegna il mandato a Vincenzo Nisco

Gerardo Sacco, Maestro Orafo e Presidente Onorario dell'Accademia del Bergamotto.

La storia di Gerardo Sacco è una storia di amore e resilienza. È la storia di un uomo reso grande dalla sua arte e dalla sua umanità, che non ha mai voluto abbandonare la sua Calabria, riuscendo a costruire il suo successo rimanendo e valorizzando la sua regione, fondando la sua arte sulla storia, i miti e la civiltà calabrese. Ma è soprattutto la storia del genio calabro che è riuscito a raggiungere il successo anche oltre i confini nazionali.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

SESSIONE RICERCA MEDICA 2021

al Prof.

MAURIZIO VOLTERRANI

Cardiologo di fama Mondiale

Titolo conferito a celebri personaggi del mondo della ricerca medica,
che rappresenteranno l'Accademia Internazionale del Bergamotto ai più alti livelli

MOTIVAZIONE

Il Bergamotto è la "medicina del cuore", efficace contro le principali patologie cardiovascolari quali l'ipertensione arteriosa e le vasculopatie. Per questo il mandato di Ambasciatore a un illustre cardiologo e docente di chiara fama non può che contribuire a far conoscere ancor di più nei consessi scientifici internazionali le eccezionali proprietà dell'oro verde. Siamo certi che il professor Volterrani, grazie all'alta considerazione ci cui gode nel mondo scientifico, riuscirà a stimolare sempre di più la ricerca sul Bergamotto per promuoverne l'utilizzo nella medicina non convenzionale.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

MAURIZIO VOLTERRANI

Dal 2004, Maurizio Volterrani è Responsabile dell'Unità Operativa di Riabilitazione Cardiologica e del Dipartimento di Scienze Motorie e Internistiche dell'IRCCS San Raffaele Pisana di Roma. L'Unità Operativa di Riabilitazione Cardiologica è specializzata nella riabilitazione dei pazienti reduci da un intervento di cardiochirurgia o da un episodio cardiaco acuto. Il cardiologo Maurizio Volterrani è chairman, co-chairman e membro dello Steering Committee di numerosi Studi Internazionali e Nazionali. Membro del Gruppo Italiano Riabilitazione Cardiologica, Volterrani è anche fellow della Società Europea di Cardiologia, dell'Associazione Nazionale dei Medici Cardiologi Ospedalieri e dell'American College of Chest Physicians. È referee delle riviste European Journal of Cardiology, International Journal of Cardiology ed European Journal of Heart Failure. Chairman del Gruppo di Studio Telecardiologia e Informatica della Società Italiana di Cardiologia, è anche coordinatore Nazionale del gruppo di Riabilitazione della Società SICOA. La sua più recente pubblicazione scientifica dimostra una associazione tra sindrome da carenza ormonale e metabolica e scompenso cardiaco.

consegna il mandato a Maurizio Volterrani

Vincenzo Mollace, Professore ordinario di farmacologia e tossicologia cardiovascolare e direttore del centro per la sicurezza degli alimenti dell'Università Magna Graecia di Catanzaro.

Notevole il suo impegno nel portare avanti gli studi sulla nutraceutica, con un interesse particolare sul bergamotto e sui suoi benefici effetti sull'organismo umano. Questo fa di lui un pioniere, il primo che intuisce le innumerevoli proprietà del prezioso agrume. Questi studi lo hanno portato a sintetizzare un prodotto, il Bergamet, in grado di controllare il colesterolo e i trigliceridi, avendo un effetto positivo anche sul controllo della glicemia. Le sue ricerche spaziano in vari campi, arrivando a comprendere anche i processi neurodegenerativi.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

XIII PREMIO TABACCHIERA D'ORO 2021 DELL'ACCADEMIA DEL BERGAMOTTO

al Prof.

GIUSEPPE ZIMBALATTI

Direttore Generale dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria

Titolo onorifico conferito a celebri personaggi che, nella loro vita, hanno fatto azioni eclatanti a favore del Bergamotto

MOTIVAZIONE

L'Accademia del Bergamotto conferisce la Tabacchiera d'Oro al Professor Zimbalatti per aver sposato a pieno gli ideali, gli scopi e le iniziative dell'Accademia del Bergamotto e del suo Museo, al fine di difendere e preservare la storia e la cultura del Bergamotto di Reggio Calabria a livello comunitario.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

GIUSEPPE ZIMBALATTI

Il Prof. Zimbalatti è nato a Reggio Calabria. Si è laureato in Scienze Agrarie presso l'Università di Napoli. È Professore Ordinario di "Meccanizzazione agricola e forestale" presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Reggio Calabria. Nel 2018 è stato direttore del Master Universitario di II livello "Il bergamotto di Reggio Calabria. Produzione e valorizzazione". Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali. Da quest'anno, ricopre il ruolo di direttore generale dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria. È autore di centinaia di pubblicazioni scientifiche.

consegna il premio a Giuseppe Zimbalatti

Vittorio Caminiti

Nasce a Villa San Giovanni, è imprenditore e manager dell'industria alberghiera, del turismo e della ristorazione, nonché Presidente dell'Accademia del Bergamotto e ideatore dello stesso BergaFest. È stato per più di dieci anni Presidente della Federalberghi Calabria, la più prestigiosa associazione che raggruppa gli albergatori di tutta la regione; in tale veste si è sempre prodigato per lo sviluppo turistico complessivo della Calabria. È Presidente della Fondazione "Istituti Tecnici Superiori" di Reggio Calabria.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

RICONOSCIMENTO SPECIALE

alla Dott.ssa

MICAELA GLIOZZI

Ricercatrice

MOTIVAZIONE

Un riconoscimento speciale a Micaela Gliozzi viene assegnato dall'Accademia per il forte contributo dato alla ricerca sul bergamotto, ed in particolare sugli effetti dei derivati del bergamotto nella modulazione dei livelli di lipidi nel sangue in pazienti affetti da iperlipidemia mista.

CURRICULUM VITAE IN FORMA BREVE

MICAELA GLIOZZI

Nata a Locri (RC) il 28 novembre 1975, nel 2009 si laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (Indirizzo Biochimico-Applicativo) presso l'Università della Calabria (Arcavacata di Rende - CS). Nel corso del suo percorso di studio svolge un anno del proprio lavoro di tesi sperimentale di laurea presso il Dipartimento Farmaco-Biologico dell'Università di Bari (BA). Dal 2020 è Ricercatore a tempo determinato tipo A, SSD BIO/14 - Farmacologia, presso il Dipartimento di Scienze della Salute (UMG). La sua attività di ricerca è mirata principalmente allo studio dei meccanismi molecolari che sottendono la disfunzione cardiovascolare conseguente all'alterato metabolismo lipidico/glucidico in diversi modelli sperimentali in vivo e in vitro. Più in particolare, l'attività di ricerca, ad oggi, è finalizzata allo studio degli effetti di molecole di origine naturale nella sindrome metabolica e nel diabete che rappresentano un importante fattore di rischio per l'insorgenza di malattie cardiovascolari. È coautrice di più di 50 pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali.

consegna il riconoscimento a Micaela Gliozzi

Alfredo Focà, laureato in Medicina e chirurgia, Professore ordinario di Microbiologia presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro.

La sua lunga carriera lo ha visto impegnato in diversi laboratori internazionali, oltre che in quelli nazionali. Le sue innumerevoli pubblicazioni scientifiche vertono su argomenti di microbiologia, microbiologia clinica, e ambientale, con particolare riferimento allo studio degli antibiotici e di attività antimicrobica, con particolare attenzione alle proprietà del bergamotto.

Ambasciatore per l'Accademia del Bergamotto

PREMIO CREATIVITÀ BERGAFEST

a

"MAGMANIMATION"

Associazione no profit

per l'ambizioso progetto "Jelsomine"

MOTIVAZIONE

Un riconoscimento speciale all'Associazione no profit "Magmanimation" viene assegnato dall'Accademia per incoraggiarne l'ambizioso progetto di realizzare il primo cortometraggio animato sui simboli della cultura reggina, tra questi il Bergamotto di Reggio Calabria. Alla sua realizzazione, resa possibile in primis dall'impegno e dalla passione degli artisti dello studio di animazione, contribuirà la prossima attivazione di un pubblico crowdfunding finalizzato a coinvolgere quanti condividono lo stesso interesse per l'arte dell'animazione e la cultura del territorio.

L'ASSOCIAZIONE

MAGMANIMATION

Magmanimation è un'associazione no profit creata per sperimentare percorsi culturali inediti, scommettendo sulle potenzialità del linguaggio dell'animazione. E' una rete di professionisti (artisti, animatori, scrittori, musicisti, traduttori), con base a Reggio Calabria e collegamenti nazionali e internazionali. I componenti sono accomunati dall'appartenenza al mondo della scuola, e da lunghe esperienze nel campo dell'associazionismo e dell'impegno sociale e culturale.

LA MISSION – MAGMANIMATION ha l'ambizione di raccontare i volti, le memorie, le storie di un territorio utilizzando uno strumento, il linguaggio dell'animazione, al tempo stesso poetico ed innovativo. L'obiettivo è quello di combattere le narrazioni stereotipate del Sud con la forza della creatività e della conoscenza, contribuendo, nello stesso tempo, a costruire un nuovo, potente immaginario capace di parlare ad un pubblico di tutte le età.

LE IDEE – Arte e storia, impegno civile e antimafia, sport, ambiente. Le storie ideate e prodotte dal team MAGMANIMATION traducono sullo schermo i tanti volti, spesso complessi, di una terra ricca di suggestioni, trasformandoli in favole universali. Il linguaggio dell'animazione permette infatti di superare, attraverso la forza delle immagini, confini culturali, territoriali, linguistici, conferendo ai prodotti audiovisivi, e al loro messaggio, una smisurata potenzialità "comunicativa"

consegna il premio

Antonio Tarzia, giornalista e presbitero italiano.

Sacerdote della Società San Paolo, ha fondato nel 1977 Jesus, la prestigiosa rivista cattolica mensile di cultura e attualità religiosa che ha diretto fino al 2013. Ha fondato anche G Baby, rivista per bambini, edita come Jesus dai Periodici San Paolo. È stato responsabile di "Famiglia Cristiana" e direttore generale delle Edizioni San Paolo. Ha diretto "Il Giornalino", il primo giornale per ragazzi di ispirazione cattolica, destinato a formare, educare e divertire diverse generazioni di giovani, che ha guidato in anni cruciali della trasformazione mondiale dei mass-media. Tra gli altri incarichi anche quello di presidente dell'associazione Centro culturale Cassiodoro.

Prodotto dell'anno 2021 nel mondo del bergamotto

PREMIO MIGLIOR PRODOTTO DELL'ANNO "Sessione Alimenti e Bevande"

alla

"CONFETTURA AL BERGAMOTTO BIO" AZIENDA CALLIPO

MOTIVAZIONE

L'Accademia del Bergamotto conferisce il riconoscimento di Miglior Prodotto al Bergamotto dell'anno "Sessione ALIMENTI E BEVANDE" alla storica e florida azienda calabrese Callipo, che da sempre dimostrato che in Calabria si può fare qualità e impresa. Ogni etichetta da loro prodotta, non solo ha accresciuto la loro immagine, ma ha fatto da traino alla Calabria, sottolineando che questa è la terra delle bontà. La "confettura al Bergamotto Bio" della Callipo è fatta di Bergamotto 100% calabrese. È un prodotto di qualità che utilizza degli ingredienti prodotti da agricoltura biologica.

L'AZIENDA

CALLIPO

Era il 1913 quando Giacinto Callipo dà vita alla nostra azienda, a Pizzo, splendida cittadina calabrese nota sin dall'antichità per la pesca del tonno e per le tonnare. L'azienda, prima in Calabria e tra le prime in Italia ad inscatolare il pregiato Tonno del Mediterraneo, fa della Qualità Innanzitutto, sin dalla fondazione, la sua principale mission tanto che già nel 1926 viene insignita del Brevetto di "Fornitore Ufficiale" della Real Casa. Nel 2019 l'azienda è stata inserita nel Registro delle Imprese Storiche Italiane di Unioncamere, come pubblico riconoscimento e premio per aver esercitato ininterrottamente l'attività da oltre 100 anni nell'ambito del medesimo settore merceologico e per aver trasmesso nel tempo alle generazioni successive un ricco patrimonio di esperienze e di importanti valori imprenditoriali.

consegna il premio

Antonio Alvaro, Presidente della comunità montana "versante tirrenico meridionale", presidente e commissario straordinario del Parco Nazionale dell'Aspromonte.
Laurea in medicina e chirurgia. Specialista in ostetricia e ginecologia. Dirigente medico presso l'ASP di Reggio Calabria. Già Direttore Sanitario presso il Presidio Ospedaliero di Scilla. In atto responsabile dei consultori familiari di Villa San Giovanni e Gebbione di Reggio Calabria.

Prodotto dell'anno 2021 nel mondo del bergamotto

PREMIO MIGLIOR PRODOTTO DELL'ANNO "Sessione Profumi e Cosmesi"

a

"AROMA PARFUM" - BARILLA FARMACEUTICA

MOTIVAZIONE

L'Accademia del Bergamotto conferisce il riconoscimento di Miglior Prodotto al Bergamotto dell'anno "Sessione PROFUMI E COSMESI" al prodotto "Aroma Parfum". Il profumo è realizzato con pura essenza di bergamotto di Reggio Calabria. L'alta concentrazione di essenza di bergamotto (14%), lo rende un prodotto unico al mondo. È disponibile nelle versioni "Pour Homme" e "Pour Femme"

L'AZIENDA

BARILLA FARMACEUTICA

La Barilla Farmaceutica detiene il marchio "Aroma Parfum". L'azienda è specializzata nella produzione e distribuzione di cosmetici di alta qualità in tutto il mondo, con particolare attenzione alla distribuzione di oli essenziali di altissima qualità. La mission dell'azienda è quella di contribuire, in maniera tangibile, a far conoscere al mondo la Calabria ed una delle sue più autorevoli eccellenze.

consegna il premio

Pasqualino Ciccone, già sindaco della città di Scilla in una precedente amministrazione, è stato rieletto nel 2020. *È noto per il suo grande impegno nel portare avanti i progetti che rendono questa cittadina, una delle "perle" della Calabria, sempre più al passo coi tempi.*

Prodotto dell'anno 2021 nel mondo del bergamotto

PREMIO MIGLIOR PRODOTTO DELL'ANNO "Sessione Liquori e Distillati"

a

"AMARO CARDUS" - AZIENDA AGRICOLA PATEA

MOTIVAZIONE

Il primo amaro 100% prodotto a Brancaleone. Realizzato dall'infusione di Cardo Selvatico, Mirtillo e Bergamotto di Reggio Calabria. L'amaro Cardus è particolarmente apprezzato per il gusto autentico e per il forte potere digestivo.

L'AZIENDA

AZIENDA AGRICOLA PATEA

L'Azienda Agricola Patea è sita sulla costa jonica della provincia di Reggio Calabria, famosa per la coltivazione del bergamotto. Presente con una superficie di circa 600 mq, è dotata di macchinari e attrezzature all'avanguardia e dall'ottobre del 2011 ha siglato un accordo di collaborazione con Unionberg (Associazione produttori Bergamotto). L'Azienda Agricola Patea oltre ad essere produttrice, acquista da altre Aziende il bergamotto e ne estrae l'essenza purissima. Ad oggi può contare su 200 produttori locali che conferiscono circa 2500 tonnellate di frutto destinate sia alla lavorazione che alla vendita all'ingrosso o al dettaglio. I loro prodotti puntano alla qualità delle materie prime utilizzate e sono esclusivi della Costa Jonica calabrese.

consegna il premio

Monsignor Antonio Morabito, rettore Chiesa Sant'Anna Canonico del Capitolo Metropolitano di Reggio Calabria. Giornalista, Direttore responsabile della rivista In Charitate Iustitia del Tribunale Ecclesiastico Calabro.

COMUNITÀ EUROPEA

REGIONE CALABRIA

Rai Uno

COMUNE DI REGGIO CALABRIA

Eat Parade

Infinita gratitudine al Maestro Gerardo Sacco, per la creazione dei magnifici riconoscimenti.