

IX FORO MUNDIAL *de la* **gastronomía mexicana**

Messico e Italia, Calabria e Michoacan Due cucine che irradiano saggezza

**IX Forum Mondiale della Gastronomia Messicana
Altomonte, Gerace e Reggio Calabria 28 novembre - 3 dicembre 2024**

Per i 150 anni dei rapporti diplomatici tra Messico e Italia

Il Foro Mundial ad Altomonte

Giovedì 28 novembre

17:00h: Visita al Museo Civico

Visita privata al Museo Civico di Altomonte

19:00: Inaugurazione del Foro Mundial

Sala Consiliare del Comune di Altomonte Convento dei Frati Minori Francescani

Il benvenuto del Sindaco, Gianpietro Carlo Coppola

Introducono

Gloria López Morales, Presidente del Conservatorio de Gastronomía Mexicana

Patrizia Nardi, Esperta di Patrimonio UNESCO e Referente italiana del IX Foro Mundial 2024

IX FORO MUNDIAL

de la gastronomía mexicana

Intervengono

Roberto Monroy, Ministro del Turismo dello Stato del Michoacan

Héctor Alcantara, Consigliere culturale Ambasciata del Messico in Italia

Leandro Ventura, Direttore Istituto Centrale per il Patrimonio immateriale, Ministero della Cultura

XXX Città metropolitana di Reggio Calabria

Gianluca Gallo, Assessore all'Agricoltura, Risorse agroalimentari e Forestazione della Regione Calabria

Rudi Lizzi, Sindaco del Comune di Gerace

Federazione Italiana Club per l'UNESCO

Venerdì 29 novembre

Cortile centrale della Chiesa di Santa Maria della Consolazione

10:00h - 10:45h: Presentazione della IX edizione del FMGM

Gloria Lopez Morales e Patrizia Nardi

Programma accademico

Chiesa di Santa Maria della Consolazione, Chiostro dei Domenicani e Salone Razetti

Venerdì 29 novembre

11:00 - 11:45: La dichiarazione della cultura gastronomica messicana come Patrimonio dell'Umanità: il ruolo della cucina della tradizione del Michoacan per il riconoscimento UNESCO.

Francisco Javier Lopez Morales, Esperto internazionale UNESCO

IX FORO MUNDIAL *de la* **gastronomía mexicana**

12:00 - 13:00: Le cucine regionali sulle tavole del mondo: radici e orizzonti

Lo chef Enrique Olvera e lo chef Bruno Oteiza

13:00 - 15:00: Pausa

15:00 - 15:45: Politiche pubbliche, cucina tradizionale e turismo enogastronomico

Modera Sergio Rodriguez

Roberto Monroy, Ministro del Turismo di Michoacán e Roberta Garibaldi, docente di Management del Turismo Università degli Studi di Bologna, esperta di turismo gastronomico

16:00 - 16:45: La regionalizzazione del patrimonio culinario: produzione, consumo responsabile e sostenibilità

Modera Patrizia Nardi

Diana Beltran, Gambero Rosso Channel, Michelangelo D'Ambrosio, Presidente Slow Food Calabria y Marcelino Sanchez Ruiz, esperto turismo e cultura

17:00 - 17:45 L'evoluzione del turismo nel Michoacan e il suo rapporto con il patrimonio materiale e immateriale

Carlos Avita Pedraza, Sottosegretario Ministero del Turismo del Michoacán

18:00 - 18:45: I Consorzi in Calabria

Dialogano Fulvia Michela Caligiuri Commissario straordinario ARSAC e le rappresentanze dei Consorzi calabresi.

IX FORO MUNDIAL *de la* **gastronomía mexicana**

Sabato 30 novembre

10:00 - 10:45: Il panorama alimentare in Messico e nel Mediterraneo

Juan Angel Vela, Accademico Real Academia Gastronomía de España e José Iturriaga, responsabile scientifico Programmi CCGM con Rosario Branda Coordinatore Accademia Nazionale della Cucina Italiana Calabria

11:00 - 11:45: Il peperoncino messicano e la gastronomia e la cultura del Sud Italia e della Calabria

Alfredo Antonaros, giornalista e scrittore, dialoga con Tonino Bartalotta Presidente Accademia del Peperoncino di Roma ed Ernesto Magorno Presidente Associazione L'oro di Calabria

12:00 - 13:00: Partecipazione territoriale di genere nelle cucine tradizionali italiana e messicana

Modera Patrizia Nardi
Marcela Briz, esperta Science Politiche e ristoratrice, Victoria Gonzalez Maestra Cocinera Tradizionale, Annita Vitale Cultural manager

13:00 - 15:00: Pausa 15:00-15:45: Le cuoche di Michoacán

Dialogo tra Lucero Garcia, Sottosegretaria del Ministero del Turismo del Michoacán e Blanca Villagómez cuoca della tradizione

16:00 - 18:00: Spazio di dialogo tra ristoratori messicani e produttori all'estero.

Sergio Rodriguez, Chef Bruno Oteiza, Chef Abel Hernandez, Chef Rodrigo Zepeda, Chef Diana Beltran e Ingrid Paillet imprenditrice

Esperienze di cucina messicana in Europa, cucine regionali un riferimento al sistema distributivo dei prodotti locali. Politiche pubbliche dei prodotti locali all'estero.

IX FORO MUNDIAL *de la* **gastronomía mexicana**

Carrusel gastronomico

Cortile centrale Chiesa di Santa Maria della Consolazione

Venerdì 29 novembre

11:00 - 12:00 Cerimonie e rituali attorno alla cucina tradizionale Roberto Monroy, Ministro del Turismo di Michoacán

Maestra Cocinera Juana Bravo e la cuoca tradizionale Luz Soto: Il giorno dei morti
Cuoca e cantante tradizionale Anna Stratigò presenta il pranzo della festa accompagnata dai canti del coro VUXHE GRASH (voci di donne)

12:00 - 13:00 Lotta allo spreco alimentare

La cuoca casalinga Rosa Franca Santoro e la cuoca tradizionale Yunuén Velazquez

13:00 - 15:00 Pausa

15:00 - 16:00: I prodotti messicani nei piatti mediterranei Lo Chef Bruno Oteiza e lo Chef Abel Hernandez

16:00 - 17:00: Il peperoncino in Italia e Messico: cucina, conserve e sviluppo turistico e commerciale Chef Ixchel Ornelas di Oaxaca e chef Laura Barbieri di Altomonte

Presentazione di peperoncini messicani e calabresi con degustazione.

Sabato 30 novembre

10:00 - 11:00: Il pane in Calabria: lentamente... cresce il pane

Elisa Vito e le sue figlie, Pasticcerie tradizionale

IX FORO MUNDIAL *de la* **gastronomía mexicana**

11:00 - 12:30: Diversità culinaria in Calabria e in Michoacàn: orgoglio regionale e turismo delle Radici Chef Joaquin Bonilla, chef Carmelo Fabbricatore, Scuola Alberghiera Mancini Tommasi Todaro Cosentino e Chef De Cristofaro Istituto Alberghiero IPSEOA IPSIA DA VINCI Castrovillari

12:30 - 13:30: La cipolla: protagonista della cucina La cuoca artigiana Lina Audia e Chef Ana Maria Arroyo

13:30 - 15:00: Pausa

15:00 - 16:00: Faccia a faccia, la tradizione incontra l'innovazione: mare e riso Chef Massimo di Leone, Chef Margarita Carrillo e Chef Gloria Alarcón

Domenica 1 dicembre

Carrusel gastronomico

Cortile centrale Chiesa di Santa Maria della Consolazione

10:00 - 11:00: La tradizione che ci unisce: Sua Maestà il Maiale

Moderatore: Dottor J. Iturriaga.

Sergio Olivo (Carnitas Taquero di Michoacàn) e Raffaella Ruffolo (Macellaia di Altomonte)

11:00 - 12:00: Dalla Calabria al Messico: cucinare l'arte messicana con i prodotti calabresi Lo Chef Francesco Mazzei e il Console Onorario del Messico in Calabria Vincenzo Rota

IX FORO MUNDIAL *de la* **gastronomía mexicana**

Conclusioni **Salone Razetti**

10:00 - 10:45 La cucina tradizionale, patrimonio culturale e turismo Modera Patrizia Nardi

Francisco Lopez Morales, Esperto UNESCO e Sonia Ferrari, Università della Calabria

12:45 - 13:00: Il Forum Mondiale da Altomonte a Gerace

Chef Filippo Cogliandro, Chef Fortunato Aricò e Michele Barbieri con Patrizia Nardi e Gloria López Morales

Sezioni (ingresso gratuito)

Altomonte

Programma accademico (Sala Razetti)

Carrusel gastronomico (Cortile Centrale di Santa Maria della Consolazione) Le cucine calabresi e del Michoacan (Piazza Tommaso Campanella)

Expo dei Produttori (Piazza Tommaso Campanella)

- Produttori italiani
- Artigiani messicani
- Artigiani italiani

Esposizione

Il Foro Mundial a Gerace

Domenica 1 dicembre

18:00 - Un mondo di pace. Italia, Spagna, Messico.

Un concerto per la Raccomandazione UNESCO sull'Educazione alla Pace 2023

La Banda della Città Metropolitana di Reggio Calabria Reale Accademia Filarmonica di Gerace diretta da Liliya Byelyera

Chiesa Monumentale di San Francesco di Gerace

19:00 - Sapori d'autunno al Chiostro della Chiesa Monumentale di San Francesco di Gerace

A cura del Rotary E-Club Italia2102 . Introduce il Past Presidente Luigi De Maio

Lunedì 2 dicembre

9:00 -10:00 Visita alla Città: la Cattedrale del XII secolo, la Chiesa di San Francesco del XIII secolo e il santuario bizantino ortodosso di San Giovannello XI secolo, a cura di Giacomo Oliva Direttore del Museo Diocesano di Gerace

La cucina tradizionale, patrimonio culturale immateriale dell'umanità

Conferenza internazionale

Sala degli Arazzi del Museo Diocesano

10:00: Saluti istituzionali

Il benvenuto del Sindaco di Gerace, Rudi Lizzi

Introduzione di Gloria López Morales e Patrizia Nardi

Intervengono

Roberto Monroy, Ministro del Turismo dello Stato del Michoacan

Leandro Ventura, Direttore Istituto Centrale per il Patrimonio immateriale, Ministero della Cultura Repubblica Italiana (confermato)

Héctor Alcantara, Consigliere culturale Ambasciata del Messico in Italia
Regione Calabria (nominativo da confermare)

Giuseppe Falcomatà, Sindaco della Città metropolitana di Reggio Calabria Gianpietro
Coppola, Sindaco del Comune di Altomonte

Teresa Gualtieri, Presidente Federazione Italiana Club per l'UNESCO Giacomo Oliva,
Direttore del Museo Diocesano (confermata presenza)

10:30 - 11:15: La cucina della tradizione: un patrimonio UNESCO per un progetto di diplomazia culturale internazionale

Modera Patrizia Nardi

Francisco Javier Lopez Morales Esperto internazionale UNESCO, Héctor Alcantara Consigliere Culturale dell'Ambasciata del Messico in Italia, Leandro Ventura Direttore dell'Istituto Centrale del Patrimonio Immateriale del Ministero della Cultura, Giorgio Andrian Esperto internazionale in Beni Culturali e Diplomazia Culturale dell'Università di Venezia, José Iturriaga de la Fuente, Responsabile scientifico Programmi CCGM

IX FORO MUNDIAL

de la gastronomía mexicana

11:15 - 12:00: Cultura del cibo, identità e sviluppo sostenibile dei territori: contare il patrimonio comunitario

Modera Claudio Bocci, Presidente Associazione Cultura del Viaggio Stefania Baldinotti Archivio di Antropologia Visiva dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale, Antonella Brancadoro Referente per l'Elemento "Cerca e cavatura del Tartufo2 Patrimonio UNESCO, Pietro Petrarola A.D. Valore Cultura Università Cattolica di Milano, Sonia Anelli Direttore Generale del Parco di Pantelleria per l'Elemento "Coltivazione della Vite di Pantelleria" Patrimonio UNESCO

12:00 - 12:30: Intervista

Carmelo Lentino intervista Pietro Catzola, chef del Palazzo del Quirinale su "Lo chef dei presidenti. Vita e ricette di un marinaio al Quirinale", Vincitore del Premio "Selezione Stallo di Cucina" 2023

12:30 - 14:30: Saperi e saperi, convivialità, cibo delle feste Modera Nino Cannatà,

Con i cuochi e gli chef che cucineranno e racconteranno la tradizione messicana, spagnola, calabro- greca: Chef di Oaxaca Ixchel Ornelas e Chef Abel Hernandez, la chef madrileni Gloria Alarcón, Fortunato Aricò di Officina del Gusto, Donatella Favasuli per Slow Food,), Bruno De Francesco "cuoco della montagna" (Zenzero di Serra San Bruno).

16:30 - 17:00: Produzione, paesaggi culturali della memoria, stili di vita e modelli accademici

Modera Patrizia Nardi

Maria Grazia Bellisario, Rivista di Economia Culturale, Maria Teresa Russo Dipartimento di Agraria Università Mediterranea di Reggio Calabria, Fabio Madau Dipartimento di Agraria Università di Sassari, Stefano Pisani Sindaco di Pollica per l'Elemento "Dieta Mediterranea Patrimonio UNESCO", Antonio Politano giornalista e fotoreporter

IX FORO MUNDIAL

de la gastronomía mexicana

17:00 - 17:45: Produzione e cucina sostenibile. Il patto tra uomo e natura

Modera Claudio Bocci

Michelangelo d'Ambrosio Presidente Slow Food Calabria, Cesare Carbone Presidente Unione Ristoranti del Buon Ricordo, Marco Poiana Direttore del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, Andrea Vergara International Stockfish Society, Francesco Maria Spanò saggista e gastronomo

17:45 - 18:30: Il valore della cucina della tradizione di un Paese come patrimonio culturale collettivo. Le cucine Patrimonio UNESCO nel mondo.

Francisco Javier Lopez Morales, Patrizia Nardi e Leandro Ventura dialogano con Franco Prampolini, professore dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria e Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina sez. di Reggio Calabria

19:00: Cibo, feste, rituali e musica della tradizione nel Chiostro della Chiesa Monumentale di San Francesco di Gerace

Cuochi, chef, piatti e musica della tradizione: con Andrea Solano per il cibo delle feste con la Rete delle grandi Macchine a spalla Patrimonio UNESCO, Enzo Cannatà dell'Accademia dello Stoccafisso di Calabria e Franco Favaretto della Dogale Confraternita del Baccalà mantecato di Venezia, Antonella Torcasio (La Terrazza di Gerace), Carmine Cataldo (Lupo Cattivo), Marilena Rinaldis, Ivan Costantino (Broccia, Joaqun Bonilla (cioccolato e uchepos), Juana Bravo, Maestra Cocinera de Michoacan e Diana Beltran (La cucaracha Roma, Gambero Rosso Channel e Italian Food Academy).

Il Foro Mundial a Reggio Calabria

Solo nella tradizione è il mio amore.

Pier Paolo Pasolini

Martedì 3 dicembre

10:30 - 12:30 Evento istituzionale di chiusura del IX Forum Mondiale della Gastronomia Messicana 2024 Messico-Italia, Michoacan-Calabria

Palazzo Alvaro, Città Metropolitana di Reggio Calabria

Il saluto del sindaco della Città metropolitana, Giuseppe Falcomatà

Introducono

Patrizia Nardi & Gloria Lopez Morales

Intervengono (in progress)

Roberto Monroy, Ministro del Turismo dello Stato del Michoacan

Héctor Alcantara, Consigliere culturale

Héctor Alcantara, Consigliere culturale Ambasciata del Messico in Italia Regione Calabria

Leandro Ventura, Direttore Istituto Centrale per il Patrimonio immateriale, Ministero della Cultura Repubblica Italiana

Rudi Lizzi, Sindaco di Gerace

Gianpietro Carlo Coppola, Sindaco di Altomonte

Alfonsino Grillo, Presidente Parco delle Serre

Teresa Gualtieri, Presidente Federazione Italiana Club per l'UNESCO

Durante l'evento istituzionale di chiusura del Foro Mundial 2024, sarà sottoscritta dai soggetti istituzionali e dalle comunità di pratica la Carta di Reggio Calabria, documento finale d'intenti per la creazione di una piattaforma internazionale di diplomazia culturale sui temi del patrimonio immateriale UNESCO, di cui la cucina della tradizione è una delle più significative

IX FORO MUNDIAL *de la* **gastronomía mexicana**

espressioni. L'obiettivo è creare contesti di dialogo permanente, con nuove e rinnovate forme di cooperazione internazionale tra i partner del Forum, guardando al patrimonio culturale dei Sud del mondo.

13:00-14:30 Tra Scilla e Cariddi: i cibi della tradizione dello Stretto a Villa Genoese-Zerbi A cura di Vincenzo Pennestrì, Sottozero

14:30 - 18:00: Pausa

18:00-19:00 Straordinaria bellezza. Visita del Foro Mundial ai Bronzi di Riace.

La delegazione incontra il Direttore del Museo Archeologico, dott. Fabrizio Sudano. I Bronzi saranno raccontati dal prof. Daniele Castrizio, Università di Messina Palazzo Piacentini, Museo Archeologico Nazionale di Reggio Calabria

20:00 - 23:00 Convivio ad Fine Noctem. Arrivederci al Foro Mundial 2025

L'A Gourmet l'Accademia, Palazzo Motta Reale

A cura di Chef Filippo Cogliandro e Amici della Musica "Antonio Manfroce" di Palmi

Al programma del IX Foro Mundial de Gastronomía Mexicana parteciperanno gli allievi delle Scuole Alberghiere di Castrovillari, Cosenza, Rossano-Corigliano, Locri e Reggio Calabria, perché crediamo che una comunità e un patrimonio culturale non vivano senza la linfa delle giovani generazioni, per le quali noi tutti lavoriamo.