PROGRAMMA

LUNEDI' 23 NOVEMBRE 2026

13 :30 – **Sessione di mixology "*Un brindisi d'oro verde per cominciare*"**
Créations Signature • Bergamote & Infusions Calabraises • Sour Bergamote
a cura del barman Pierre Aloe

14 :30 – **Sessione di mixology "*Mocktail d'oro verde*"**
Créations Signature • Bergamote & Infusions Calabraises • Kéfir & Palo Santo
a cura del barman Pierre Aloe

17 :30 – **Showcooking "*Lo street food che profuma di bergamotto*"**
Oro di Calabria Mini arancino calabrese alla 'nduja e provola dolce, maionese e composta di bergamotto
a cura dello chef Roberto Colucci

***

MARTEDI' 24 NOVEMBRE 2026

13 :30 – **Showcooking "Bavarese, ma calabrese"**
Bavarese al bergamotto - Cuore al cantuccio e marmellata al bergamotto e vaniglia con julienne di pera e bergamotto acidulo
a cura dello chef Carmelo Paolella, membro di ItalBel Culinary

17 :00 – **Showcooking "*Fuoco, oro e agrume*"**
Raviol del Plin al bergamotto ripieni di 'nduja di Spilinga, salsa al pecorino, bergamotto e zafferano con gel al Panettone
a cura degli chef Michele Chalier e Vittorio Notaroberto

***

MERCOLEDI' 25 NOVEMBRE 2026

13 :00 – **Showcooking *"Croccante, crudo e profumato: il bergamotto incontra il mare"***
Tataki di tonno rosso in crosta di cantucci al bergamotto
Scorza candita, cavolo nero, peperone crusco e caramello al melograno bio
a cura dello Chef Luigi Catucci

17:00 – **Showcooking *"Anima Calabra - Tre eccellenze, un cucchiaio"***
Risotto con 'Nduja di Spilinga, Cipolla di Tropea IGP e Bergamotto
Chef Sebastiano Parafioriti (ACIB)

Gli eventi promozionali dedicati al bergamotto e all'iniziativa Bergaré sono organizzati dalla Camera di Commercio Italo-Lussemburghese in collaborazione con la Camera di Commercio di Reggio Calabria e l'Associazione Cuochi Italiani a Lussemburgo (FIC)

PROGRAMME

LUNDI' 23 NOVEMBRE 2026

13h30 – Session de mixologie « Un toast à l'or vert pour commencer »
Créations Signature • Bergamote & Infusions calabraises • Sour à la bergamote
animé par le barman Pierre Aloe

14h30 – Session de mixologie « Mocktail d'or vert»
Créations Signature • Bergamote & Infusions calabraises • Kéfir & Palo Santo
animé par le barman Pierre Aloe

17h30 – Showcooking *: « La street food aux parfums de bergamote »*
Oro di Calabria » : mini-arancino calabrais à la 'nduja et à la provola douce, mayonnaise et compotée de bergamote
animé par le chef Roberto Colucci

***

MARDI' 24 NOVEMBRE 2026

13h30 – Showcooking « *Bavaroise, mais calabraise* »
*Bavaroise à la bergamote – Cœur au *cantuccio* et confiture de bergamote et vanille avec une julienne de poire et de la bergamote acidulée*
animé par le chef Carmelo Paolella, membre d'ItalBel Culinary

17h00 – Showcooking « Feu, or et agrumes »
Ravioli del Plin à la bergamote, farcis à la 'nduja de Spilinga, sauce au pecorino, bergamote et safran, accompagnés d'un gel au Panettone
animé par les chefs Michele Chalier et Vittorio Notaroberto

***

MERCREDI' 25 NOVEMBRE 2026

13h00 – Showcooking *« Croquant, cru et parfumé : la bergamote rencontre la mer »*
*Tataki de thon rouge en croûte de cantucci à la bergamote Écorce confite, chou noir, poivron séché (*peperone crusco*) et caramel à la grenade bio*
animé par le chef Luigi Catucci

17h00 – Showcooking *« Anima Calabra – Trois pépites, une seule cuillère »*
Risotto à la 'Nduja de Spilinga, à l'oignon de Tropea IGP et à la bergamote
animé par Chef Sebastiano Parafioriti (ACIB)

Les événements promotionnels consacrés à la bergamote et à l'initiative Bergaré sont organisés par la Camera di Commercio Italo-Lussemburghese, en collaboration avec la Chambre de commerce de Reggio de Calabre et l'Association des chefs italiens au Luxembourg (FIC).