



PROGRAMMA GENERALE

Venerdì 18 luglio

PALCO CENTRALE

ore 19:30

CERIMONIA DI INAUGURAZIONE DI VINITALY AND THE CITY CALABRIA IN WINE 2025 ALLA PRESENZA DI AUTORITÀ CIVILI, POLITICHE, RELIGIOSE E MILITARI

ore 21:00

TERRE DIVINE: AGRICOLTURA, IDENTITÀ E COOPERAZIONE

Sguardi incrociati dal Pollino allo Stretto fino alle sponde del Mediterraneo

ore 21:45

IL GUSTO CHE PARLA AL MONDO INTERNAZIONALIZZAZIONE E TURISMO DEL VINO PER LO SVILUPPO DEI TERRITORI

Strategie di export, attrattività sostenibile e promozione integrata.

ore 22:30

COLTIVARE SOLUZIONI: L'AGRICOLTURA CALABRESE E LA CRESCITA DEL TERRITORIO

Un confronto tra imprese, associazioni e rappresentanze per affrontare le sfide ambientali, economiche e sociali

ore 23:15

UN NUOVO CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA STORICA DOP GRECO DI BIANCO

Con **Umberto Ceratti**, presidente Consorzio Tutela e Valorizzazione del vino

DOP Greco di Bianco, **Gianluca Gallo**, Assessore regionale all'Agricoltura.

MASTERCLASS

ore 20:00

BIANCHI IDENTITARI CALABRESI TOP FIVE

Con **Gianfranco Manfredi**, vice presidente Ais Calabria e **Antonio Fusco**, presidente Ais Calabria

ore 21:15

MAGNA GRECIA METODO CLASSICO: PERLE DEL SUD

con **Helmuth Köcher**, Presidente e fondatore di Merano Wine Festival e **Marco Sciarrini**, giornalista

ore 22:15

I VINI DI BASILICATA E LE SUE DOC. DALL'AGLIANICO DEL VULTURE AL PRIMITIVO

con **Eugenio Tropeano**, Presidente Ais Basilicata

ore 23:30

NUOVE VISIONI PER IL GAGLIOPPO: LA CIRÒ REVOLUTION

con **Manuela Laiacona**, giornalista enogastronomica

AREA TALK

ore 20:00

SITUAZIONI PAGAMENTI ANNUALITÀ 2024 DEGLI INTERVENTI DELLA PAC



RELATIVI AL SISTEMA INTEGRATO DI GESTIONE E CONTROLLO

con **Salvatore Carfi** direttore organismo di coordinamento Agea e **Giacomo Giovinazzo** commissario straordinario Arcea

ore 20:45

LE NUOVE NORME FISCALI SUL VINO TRADIZIONALE E DEALCOLATO ALLA LUCE DEL D.LGS 43/2025

con **Pierpaolo Trapuzzano** direttore ufficio Dogane Catanzaro e **Tiziana Bruno**

ore 21:30

TERRITORIO, ARTE CULTURA, CIBO VINO PER UNA CALABRIA PIÙ ATTRATTIVA

Intervengono **Magda Antonioli**, Prof senior Bocconi University, **Dina Ravera**, Ceo e presidente di Destination Italia Tour Operator, **Carlo Pietrasanta**, Presidente Movimento Turismo Vino Lombardia, **Dorina Bianchi**, Movimento Turismo vino Calabria, **Adolfo Rebughini**, Direttore generale Veronafiere, **Giovanni Calabrese** assessore turismo Calabria

Ore 22:30

KORALE, LE DONNE DEL VINO CALABRESE CONTRO LA VIOLENZA DI GENERE

ore 23:00

LE DONNE E IL VINO NELLA STORIA

con **Francesco Maria Spanò**, giornalista e **Susy Ceraudo**, produttrice di vino

WINE TALK

ore 21:00

BEST ITALIAN ROSE' 2025

Premiazione e degustazione dei 100 vini in classifica nella guida ai migliori rosati d'Italia edita da Luciano Pignataro WineBlog

con i curatori **Antonella Amodio**, **Chiara Giorleo**, **Adele Granieri**, **Raffaele Mosca**

ore 22.00

VITICOLTURA EROICA IN CALABRIA

con **Nicola Abbrescia**, presidente Cervim e **Gennaro Convertini**, presidente enoteca regionale

ore 22.30

WINE TALK

VITICOLTURA EROICA E DI MONTAGNA, LA CALABRIA CHE NON TI ASPETTI

con **Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice enogastronomica

ore 23.00

WINE TALK

I ROSA CALABRESI. BERE VINI ROSA, UNO STILE DI VITA

con **Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice enogastronomica

SOCIAL GARDEN

GIOCHI SENSORIALI

Wine Quiz: quanto ne sai di vino?

Mettici il naso e indovina i sentori!

Degustazione bendata Eyes Wine Shut: che colore è?

SOCIAL GARDEN CONTEST

“SORRIDI, SEI IN CALABRIA”

Gioca con noi e vinci i premi in palio

INTERVISTE AI PROTAGONISTI

Produttori & collettive



VOCI DAL GARDEN

Due chiacchiere in mezzo alla gente tra curiosità da degustare

CHEF TALK

A tu per tu con i protagonisti della gastronomia alla scoperta dei piatti pensati per l'evento e degli abbinamenti con i vini calabresi. Focus su pairing cibo-vino.

BAR SHOW

performance live, preparazione cocktail e interviste a tutta mixology

OIL BAR

ore 19:00

APERTURA OILBAR

degustazione libera degli oli extravergine di oliva in esposizione
Spazio Stop Selfie - Olive you photo booth

ore 19:30

L'EXTRAVERGINE INCONTRA IL GELATO

degustazione gratuita

Ore 21:30

OIL MIXOLOGY COCKTAIL CON OLIO EVO CAROLEA

con **Ludovico Di Clemente** Bartender

MASAF

Ore 22:00

PRESENTAZIONE PROGETTO SPUMA APULIA

Spumantizzazione dei vini di Puglia con relativa degustazione

AGORA 'GAL

Conduce **Clementina Palese**

Ore 19.00

IL TARTUFO DI PIZZO

Assaggi di pura identità Calabrese con **Domenico Penna** per **Agorà Gal**

Ore 19:30

NO& MI

La barretta super food con nocciole bio di Cardinale e Torre di Ruggero con miele di Amaroni.

a cura del food innovator **Paolo Caridi** per **Gal Serre Calabresi**

Ore 20:30

"U SIBBARESÌ"

con il maestro pizzaiolo **Daniele Campana** e la rappresentazione tipica dell'abito da sposa arbereshe per **Gal Sibaritide**

Ore 21.30

IL TORRONE DI BAGNARA IGP E LE SUE DELIZIOSE DECLINAZIONI

Con i maestri torronai del consorzio di tutela per **Gal Batir**

Ore 22:30

GUSTARE E SAPER FARE TRA I DUE MARI

assaggi di tradizione e pillole di innovazione con la partecipazione di **Rubbettino editore, Ianificio Leo, e oleificio Torchia** per **Gal dei due mari**

RAI RADIO 2

Ore 18:00>21:00

DIRETTA "CATERESTATE"

con **Martina Martorano** e **Federico Bernocchi**

Ore 21:00 >22:00

DIRETTA "CLUB TROPICANA"



vinality
AND THE **city** CALABRIA
IN WINE



con **Giorgio Verdelli** e **Gianfranco Valenti**

Ore 23:30 **DJ SET**
con **Martina Martorano**



vinality CALABRIA
AND THE city IN WINE



Sabato 19 luglio

PALCO CENTRALE

Ore 21:30

LET'S GO CALABRIA

partecipano **Stevie Kim**, managing partner di Vinality, **Gianluca Gallo** assessore regionale all'Agricoltura Calabria. Conduce **Fabrizio Carrera**, direttore di Cronache di Gusto

Ore 22:15

CALABRIA INNOVATIVA

strategie e best practices tra imprese ed istituzioni per una transizione ecologica e digitale.

Partecipano **Alfonso Pecorario Scanio**, presidente fondazione Univerde e promotore rete ecodigital, **Luciano Pignataro** giornalista enogastronomico, **Fabio Tarantino**, Ceo Altrama

Ore 22:45

PONTI DI VITE NEL MEDITERRANEO: ALBANIA E CALABRIA TRA STORIA, IDENTITÀ E VINO.

Partecipano **Anila Denaj** Ministro Agricoltura Albania, **Gianluca Gallo** Assessore Agricoltura Regione Calabria, **Antonio Pomillo**, Sindaco Vaccarizzo Albanese, **Ernesto Madeo** Commissario Fondazione Arberia. Modera **Papàs Elia Hagi** sommelier e comunicatore

Ore 23:30

POLLINO ENOICO. I VINI DEL PARCO NAZIONALE PIU GRANDE D'ITALIA

con **Carmine Cicala** Assessore all'Agricoltura Regione Basilicata, **Gianluca Gallo**, Assessore Agricoltura Calabria, **Rocco Catalano** Slow Wine Basilicata, **Giovanni Gagliardi** Catasta /

Pollino Enoico. Modera **Peppone Calabrese**, conduttore Rai

MASTERCLASS

ore 19:30

ICONIC CALABRIAN WINES

con **Domenico Pate**, presidente di Fis Calabria e **Fabio Angilica**, docente Fis Calabria

ore 20:45

VINI REGGINI: L'ALTRA CALABRIA TRA GRECO, BIVONGI E IDENTITÀ GRECANICA

con **Luciano Pignataro**, giornalista enogastronomico

ore 22:00

CIRÒ E IL GAGLIOPPO, TESORO ENOLOGICO DELLA CALABRIA

con **Luca Gardini**, The Wine Killer

ore 23:15

METODI ANTICHI, SAPORI ETERNI: VERTICALE DI MOSCATO DI SARACENA, PRESIDIO SLOW FOOD

con **Paolo Massobrio**, giornalista e fondatore di Golosaria

AREA TALK

Ore 19:30

PROGETTO INTEGRAZIONE DEI SISTEMI GEOSPAZIALI TERRITORIALI DI AGEA PER LA LOTTA ALLE ATTIVITÀ ILLECITE

Relatrice **Sara Bondi**, Crea

ore 20:15

OLEOTURISMO, BENESSERE E



vitality CALABRIA
AND THE city IN WINE



BELLEZZA: VIAGGIO NEI TERRITORI DELL'OLIO E DELL'ARMONIA

Con **Fabiola Pulieri** Conduttrice Tv, giornalista ed esperta di enogastronomia, **Rosanna Bertaroli** Presidente Consorzio Turismo dell'Olio, **Michele Librandi** Amministratore Tenute Librandi Pasquale Agriturismo, **Antonio Fazari** Amministratore Olearia San Giorgio, **Fulvia Caligiuri** Direttore Generale Arsac, **Gianluca Gallo** Assessore Agricoltura Regione Calabria

Ore 21:00

IL PATRIMONIO VITICOLO CALABRESE E IL SUO RUOLO NELLA DISSEMINAZIONE DELLA VITE IN ITALIA E IN EUROPA

con **Marco Poiana**, direttore del dipartimento di Agraria UniRc, **Francesco Sunseri**, UniRC, **Rosario Di Lorenzo**, Presidente accademia italiana del vino e della vite

a seguire

L'UVA E IL VINO IN CALABRIA: UNA STORIA LUNGA UNDICIMILA ANNI

con **Vittorio Porpiglia** presidente Calabria Wild Wine **Fabrizia Arcuri** giornalista e **Manuela Iati** giornalista

ore 22:15

CIBO E VINO.

UN MATRIMONIO D'AMORE

con **Sarino Branda**, Coordinatore Calabria Accademia della Cucina Italiana e **Ottavio Cavalcanti**, direttore del centro studi territoriale della Calabria

Ore 23:00

ENOTRIA E SIBARI: ALLE ORIGINI DELLA VITIVINICOLTURA IN CALABRIA

con **Massimo Tigani Sava**, giornalista e saggista, **Stefania Mancuso**, archeologa

WINE TALK

Ore 20:30

ANIMA AUTENTICA: "GELATO E VINO, UN DIALOGO POSSIBILE"

a cura della Città Metropolitana di Reggio Calabria

Partecipano: **Domenico Mantegna**, consigliere metropolitano, **Angelo Musolino** Presidente Conpait. Modera **Giovanna Pizzi**, giornalista enogastronomica

ore 21:30

WINE TALK

CIRÒ CLASSICO DOCG, LA NUOVA FRONTIERA DELLA DENOMINAZIONE

con **Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice enogastronomica

Ore 22:00

IL VINO È DONNA

con **Francesco Pingitore**, ideatore Notte Rosa del Vino, **Anna Maria De Luca**, **Luigia Granata**, **Adele Lavorata**, **Mariolina Baccellieri**, **Domenica Malaspina**, produttrici di vino. Modera **Tommaso Caporale**, giornalista enogastronomico

ore 23:00

WINE TALK

CALABRIA SPUMEGGIANTE

con **Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice enogastronomica

SOCIAL GARDEN

GIOCHI SENSORIALI

Wine Quiz: quanto ne sai di vino? Mettici il naso e indovina i sentori!



Degustazione bendata Eyes Wine Shut:
che colore è?

SOCIAL GARDEN CONTEST
“SORRIDI, SEI IN CALABRIA”

Gioca con noi e vinci i premi in palio

INTERVISTE AI PROTAGONISTI
Produttori & collettive

VOCI DAL GARDEN

Due chiacchiere in mezzo alla gente tra
chiacchiere e curiosità da degustare

CHEF TALK

a tu per tu con i protagonisti della
gastronomia alla scoperta dei piatti pensati
per l'evento e degli abbinamenti con i vini
calabresi. Focus su pairing cibo-vino.

BAR SHOW

performance live, preparazione cocktail e
interviste a tutta mixology

Ore 20:00

**ANALISI DEGLI OLI DI OLIVA:
QUALITÀ, GENUINITÀ,
SOFISTICAZIONI E CONTAMINAZIONI**
con **Orazio Coniglio, Sergio Giuffrida,
Marzia Sciortino, Massimino Magliocchi**
presedente consorzio Olio Igp Calabria

OIL BAR

ore 19:00

APERTURA OILBAR

degustazione libera degli oli extravergine
di oliva in esposizione
Spazio Stop Selfie - Olive you photo booth

ore 19:30

EXTRAVERGINE E STIZZA

degustazione gratuita

Ore 21:30

OIL MIXOLOGY COCKTAIL

con Olio Evo Dolce di Rossano
con **Ludovico Di Clemente** Bartender

MASAF

Ore 19:00

**DOVE TUTTO È COMINCIATO? LA
PAROLA AI VITIGNI E AI VINI PASSITI.**

Il crea e il Cnr ripercorrono il viaggio fra
biodiversità culturale e tecnologie

Ore 20:30

**ACQUA & VINO: LA SFIDA
DELL'IRRIGAZIONE IN VIGNA.**

Talk con degustazione dei vini del territorio
e light dinner in collaborazione con Conaf

AGORA 'GAL

Conduce **Clementina Palese**

Ore 18:30

TERRE BRETTIEE

Un viaggio nei sapori autentici, tra i colori
e i profumi del mare, dei monti e dei colli
della Costiera Tirrenica, della Valle del
Savuto e delle Serre Cosentine
con il gastronomo **Vittorio Amendola** e
l'azienda agricola **Fuoco** di Rogliano per
Gal Sts

Ore 19:30

**FILIERE CORTE E PRODOTTI
AUTENTICI PER LO SVILUPPO
SOSTENIBILE DEI TERRITORI RURALI**

a cura del **Gal Sila** capofila del progetto di
cooperazione

ore 20:00

**TRADIZIONI E SAPORI DALLA COSTA
DEGLI DEI ALLE SERRE**

con lo chef **Carmelo Fabbriatore** per



Gal Terre Vibonesi

ore 20:30

LA BIODIVERSITÀ A SALVAGUARDIA DEI PRODOTTI SCONOSCIUTI DELLE AREE INTERNE

con la partecipazione di **Domenico Adduci, Cosimo Tocci** e dei divulgatori scientifici ARSAC

ore 21:00

OLTRE AL PESCE AZZURRO, LE RICCHEZZE DELLO JONIO

da splendidi fondali a deliziose esperienze gastronomiche.

con lo chef **Mimmo Guarino** e la partecipazione della professoressa **Elvira Brunelli** docente Unical per **Galp Calabria Jonica**

ore 21.30

IL FICO DOTTATO DI COSENZA DOP TRA TRADIZIONE, ARTIGIANATO E CULTURA.

a cura del professor **Angelo Rosa** accademico dei Georgofili per **Gal Valle del Crati**

ore 22:00

CHIARELLO DI CIRELLA: IL

SUSSURRO DEL TEMPO NELLA RIVIERA DEI CEDRI

alla scoperta di un passito storico della Calabria, tra radici, territorio e sapori intramontabili.

con lo chef **Carmelo Fabbricatore** e la partecipazione di **Alessia Riccioppo** per **Gal Riviera dei Cedri**

ore 22.30

ESPRESSIONI IDENTITARIE:IL POLLINO TRA BONTÀ, ARTIGIANATO E NATURA

con lo chef **Mimmo Guarino** e la partecipazione della liuteria **Andrea Pontedoro** per **Gal Pollino**

RAI RADIO 2

Ore 21:00>22:00

DIRETTA "CLUB TROPICANA"

con **Giorgio Verdelli** e **Gianfranco Valenti**

Ore 23:30

DJ SET

con **Ema Stokholma**



vinality CALABRIA
AND THE city IN WINE



Domenica 20 luglio

PALCO CENTRALE

ore 22:00

LA TUTELA DEL TERRITORIO, UN PATRIMONIO DA VALORIZZARE

con **Angelo Radica**, presidente nazionale Città del Vino, **Paolo Ippolito**, ambasciatore città del vino, **Maurizio Gramuglia**, definire carica, **Gianluca Gallo**, Assessore regionale all'Agricoltura. Modera **Massimo Tigani Sava**, giornalista e saggista

ore 22:00

VINITALY AND THE CITY A SIBARI. TEMPO DI BILANCI E RIPARTENZE

Gianluca Gallo, Assessore Agricoltura Calabria dialoga con **Peppone Calabrese**, conduttore Rai

MASTERCLASS

ore 19:30

CALABRIA STRAORDINARIA. UN VIAGGIO TRA LE SUE ECCELLENZE VITIVINICOLE

A cura di **Giuseppe Palmieri** Delegato Fisar Cosenza, **Giovanni Galasso** commissario Fisar Reggio Calabria, **Gerardina Stefano** Relatrice Fisar e **Francesco Iannitelli** relatore Fisar

Ore 20:45

VIAGGIO SENSORIALE TRA I TERRITORI DELL'OLIO CALABRESE

con **Vincenzo Cilona** analista sensoriale Arsac **Pino Giordano**, capo panel olio Arsac

ore 21:45

TRE MODI DI VEDERE I VINI BIANCHI DEL SUD TRA VULCANI, ALTURE E MARI

con **Nicola Campanile**, ideatore Radici del Sud e **Marco Sciarrini**, giornalista

ore 23:00

TERRE DI COSENZA DOP UN TERRITORIO UNA VOCAZIONE

con **Luca Grippo**, giornalista e sommelier

AREA TALK

Ore 20:00

CAMPI INTELLIGENTI

il futuro dell'agricoltura tra robotica e AI Intervengono **Francesco Reda** coordinator Strano Robotics, **Giuliano Beccaria** Innovation Manager, **Domenico Madeo**, **Albino Carli** Direttore generale Patata della Sila, **Leandro Caccamo** Presidente Op Pianagri, **Fulvia Caligiuri** Direttore generale Arsac, **Gianluca Gallo** Assessore Agricoltura Regione Calabria, **Rosario Vari** Assessore attività produttive Calabria. Modera **Giacomo Genovese** UniRc

ore 20:45

UN TALK PER RILANCIARE TERRITORI, IMPRESE E COMPETENZE

con **Felicita Cinnante** ITS Iridea, **Giovanni Calabrese** assessore al turismo Calabria, **Gianluca Gallo** Assessore agricoltura Calabria, **Fulvia Caligiuri** Direttore generale Arsac



Ore 21:30

**LA PECE BRETTIA E LA PRODUZIONE
DI VINO IN CALABRIA
NELL'ANTICHITÀ**

Introduce **Massimo Tigani Sava**
giornalista e saggista, intervengono
Filippo Demma, direttore parchi
archeologici di Crotona e Sibari, **Gennaro
Convertini**, Presidente enoteca regionale.

Ore 22:15

IL SANGUE DELLA TERRA

Calabria dall'800 al '900
con **Maurizio Rodighiero**, presidente
Accademia del Magliocco e **Antonello
Savaglio** Deputazione storia patria
Calabria

ore 23:00

**GIOVANI DOC - DENOMINAZIONE DI
ORIGINE COMUNICATIVA**

con **Fabrizia Arcuri e Manuela Iati**
Fa.Ma.Communication & Lobbying e
Michele Farruggio Winery Manager e
Matteo Maggiorese Agente il Sole 24 ore

WINE TALK

Ore 20:45

**PERCORSO FORMATIVO ARSAC PER
NUOVI APICOLTORI**

Consegna attestati

ore 21:30

**WINE TALK
CALABRIA E BASILICATA COAST TO
COAST**

con **Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice
enogastronomica

Ore 22:00

SIBARITIDE TURISMO

La piattaforma digitale per esplorare la
destinazione Sybaris
con **Michele Abbastante**, ideatore e
responsabile di Destinazione Sybaris -
Sibaritide Turismo, **Daniele Donnici**,
destination manager e referente Assidema
Calabria e Basilicata, **Gianluca Gallo**
Assessore Agricoltura Calabria. Modera
Vincenzo Alvaro, giornalista

ore 22:45

**WINE TALK
CALABRIA E ALBANIA, DUE PAESI A
CONFRONTO TRA IDENTITÀ E
SIMILITUDINI**

con **Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice
enogastronomica

SOCIAL GARDEN

GIOCHI SENSORIALI

Wine Quiz: quanto ne sai di vino?
Mettici il naso e indovina i sentori!
Degustazione bendata Eyes Wine Shut:
che colore è?

SOCIAL GARDEN CONTEST

"SORRIDI, SEI IN CALABRIA"

Gioca con noi e vinci i premi in palio

INTERVISTE AI PROTAGONISTI

Produttori & collettive

VOCI DAL GARDEN

Due chiacchiere in mezzo alla gente tra
chiacchiere e curiosità da degustare

CHEF TALK

a tu per tu con i protagonisti della
gastronomia alla scoperta dei piatti pensati
per l'evento e degli abbinamenti con i vini
calabresi. Focus su pairing cibo-vino.



vinitality
AND THE
city CALABRIA
IN WINE



BAR SHOW

performance live, preparazione cocktail e interviste a tutta mixology

OIL BAR

ore 18:00

APERTURA OILBAR

degustazione libera degli oli extravergine di oliva in esposizione
Spazio Stop Selfie - Olive you photo booth

ore 19:00

L'EXTRAVERGINE INCONTRA LA MOZZARELLA

degustazione gratuita

Ore 21:30

OIL MIXOLOGY COCKTAIL

con Olio Evo Ottobratica
con **Ludovico Di Clemente** Bartender

MASAF

Ore 21:00

LA NOTTE DELL'OLIO DI CALABRIA

presentazione della carta degli oli della Calabria. Talk con ristoratori e a seguire masterclass con oli della Calabria di diversi tipi

AGORA 'GAL

Conduce Clementina Palese

ore 18:30

SILA AUTENTICA

"U Sacchiattu" di Longobucco e l'antica arte della tessitura
con la partecipazione di **Domenico Romano** ed **Eugenio Celestino** per **Gal Sila**

ore 19:30

"U MBITU"

Bollito di carne podolica agli aromi Jonico-Silani a cura degli chef **Rossella Lucà** e **Domenico Petrillo** per **Gal Kroton**

ore 20:00

PAESAGGI E IDENTITÀ COSTIERE

dalle alici del Tirreno alla struncatura ammullicata con lo chef **Carmine Cataldo** per **Galpa Marical**

ore 20.30

MAGNA LOCRIDE

dal maiale nero d'Aspromonte allo zafferano di Bivongi ai torroncini di Ziti e greco bianco passito, alle ceramiche identitarie con lo chef **Carmine Cataldo** per **Gal Terre Locridee**

ore 21.30

"ZIBIBBO DI CALABRIA. STORIE DI UOMINI E DI DONNE"

di **Saveria Sesto** con la partecipazione di **Alberto Statti** Presidente Confagricoltura Calabria **Emanuele Oliveri** giornalista e **Vitaliano Papillo** presidente Gal Terre Vibonesi

ore 22.30

I GRECI DI CALABRIA

Territori, tradizioni e sapori di borghi senza tempo
con lo chef **Carmine Cataldo** per **Gal Area Grecanica**

RAI RADIO 2

Ore 21:00>22:00

DIRETTA "CLUB TROPICANA"

con **Giorgio Verdelli** e **Gianfranco Valenti**

Ore 23:00 **LIVE SET** con **Sarafine**