



Scuola di Morzello

Antica Congrega Tre Colli

Scuola di "Morzello" – Seconda Edizione

Programma

Venerdì 3 Novembre - ore 15:00

Complesso Monumentale del San Giovanni

- *Presentazione della Scuola*
Francesco Bianco -
Presidente Antica Congrega Tre Colli
- *Saluti Istituzionali*
- *Dott. Luigi Scordamaglia*
Consigliere Delegato di Filiera Italia
- *"Valorizzazione delle tradizioni culinarie come veicolo di promozione turistica e culturale"*
Margo Schachter -
Giornalista food&lifestyle editor
- *L'uso del quinto quarto nelle etnie Arabe ed Ebraiche*
Nadia Christina Tappen - Chef e
Sommelière dell'Olio d'Oliva
- *Conclusioni*
Prof. Stefano Alcaro, UMG – Catanzaro

Modera: Eugenia Ferragina - giornalista

Sabato 4 Novembre - ore 10:00/12:30

Complesso Monumentale del San Giovanni

- *Aspetti igienico-sanitari correlati alla produzione del "morzello".*
Dott. Francesco Faragò – Dir. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASP Catanzaro.
- *Aspetti economici e organizzativi delle tradizioni gastronomiche locali.*
Prof. Rocco Reina, UMG - Catanzaro

Venerdì 10 Novembre - ore 15:30/18:00

Ristorante Manfredi Catanzaro

- *La Botanica del "morzello".*
Prof. Giuseppe Caruso – Ist. Tecnico Agrario Vittorio Emanuele II Catanzaro
- *Preparazione delle materie prime; le basi anatomiche del bovino e i tagli più comuni.*
Sig. William Panzino

Sabato 11 Novembre - ore 09:30/12:00

Ristorante Manfredi Catanzaro

- *Cenni storici sul "morzello".*
Avv. Roberto Viscomi
- *Per un "uso" alternativo dell'Illustrissimo.*
Nadia Christina Tappen -
Chef e Sommelière dell'Olio d'Oliva,
esperta di cucina mediterranea

Venerdì 17 Novembre - ore 15:30/18:00

Ristorante "Vecchia Catanzaro"

- *La Pitta e dintorni.*
Chef Anita Ferragina
- *I 5 "morzelli" e i vini in abbinamento; cenni sul morzello'rey.*
Dott. Enzo Celi -
Esperto enogastronomico

Sabato 18 Novembre - ore 09:30/12:00

Ristorante "Vecchia Catanzaro"

- *Cenni Storici sulla città di Catanzaro*
Dott. Mario Mauro - Storico e Presidente Guide Turistiche Calabresi
- *Cottura Illustrissimo e Soffritto (dimostrazione pratica),*
a cura dei Sigg. Nicola Gallella e Claudio Costa

Venerdì 24 Novembre - ore 15:00

Laboratorio Pizzeria "Tortuga"

- *Preparazione delle materie, lavaggio e taglio; cottura "morzello di baccalà"*
a cura del Dott. Mariano Mancuso

Sabato 25 Novembre - ore 9:30/12:00

Ristorante InPrimis al Parco

Test Finale e rilascio Attestati