



# IX FORO MUNDIAL

— *de la* —  
gastronomía  
mexicana



**Messico e Italia,  
Calabria e Michoacán.**  
Passato, presente, futuro:  
cucine regionali che irradiano saggezza

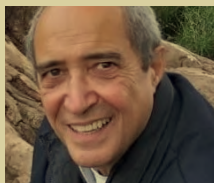
**Altomonte, Gerace e Reggio Calabria**  
28 novembre - 3 dicembre 2024

Per i 150 anni dei rapporti  
diplomatici tra Messico e Italia

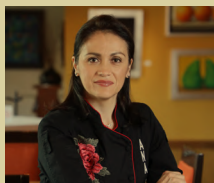
## PONENTES



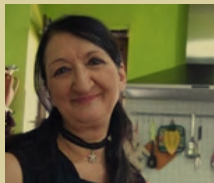
**Abel Hernández**



**Alfredo Antonaros**



**Ana María Arroyo**



**Anna Stratigò**



**Blanca Villagómez**



**Bruno Oteiza**



**Carlos Avila Pedraza**



**Carmelo Fabbriatore**



**Francesco Mazzei**



**Francisco Lopez Morales**



**Gloria Alarcon**



**Gloria López Morales**



**Ixchel Ornelas**



**Javier Gonzalez**



**Joaquín Bonilla**



**Jose Iturriaga**



**Juan Vela del Campo**



**Juana Bravo**



**Laura Barbieri**



**Lucero Garcia**



**Luz Soto**



**Marcela Briz**



**Marcelino Sánchez**



**Margarita Carrillo**



**Massimo di Leone**



**Patrizia Nardi**



**Raffaella Ruffolo**



**Roberta Garibaldi**



**Roberto Monroy**



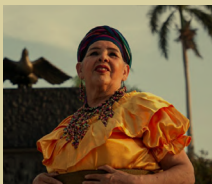
**Rosa Santoro**



**Sergio Olivo**



**Sergio Rodríguez**



**Victoria González**



**Yunuén Velázquez**

---

# PROGRAMMA

---

## IL FORO MUNDIAL AD ALTOMONTE

---

28

NOVEMBRE

### GIOVEDÌ

#### 17:00: 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

#### Intervengono

Roberto Monroy, Ministro del Turismo dello Stato del Michoacán

Héctor Alcantara, Consigliere culturale Ambasciata del Messico in Italia

Leandro Ventura, Direttore Istituto Centrale per il Patrimonio immateriale,

Ministero della Cultura

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

Rudi Lizzi, Sindaco del Comune di Gerace e Consigliere delegato della Città

Metropolitana di Reggio Calabria

Enrico Marchianò, Federazione Italiana Club per l'UNESCO-Cosenza

Moderata Ugo Floro, Giornalista



# 29

NOVEMBRE

## VENERDÌ

Cortile centrale della Chiesa di Santa Maria della Consolazione,  
Chioostro dei Domenicani e Salone Razett

### **10:00 - 10:45: Presentazione della IX edizione del FMGM**

Gloria López Morales e Patrizia Nardi

### **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 López Morales, Esperto internazionale UNESCO

### **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 Michoacàn 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 Michoacàn e il suo rapporto con il patrimonio materiale e immateriale**

Carlos Avita Pedraza, Sottosegretario Ministero del Turismo del Michoacàn

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

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

# 30

NOVEMBRE

## SABATO

### **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 OrodiCalabria

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

Moderata Patrizia Nardi  
Marcela Briz, esperta Science Politiche e ristoratrice, Victoria Gonzalez  
Maestra Cocinera Tradizionale, Annita Vitale Cultural manager, Carlotta del Bianco  
Presidente fondazione Romualdo del Bianco - Firenze

### **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.

---

# 01

DICEMBRE

## DOMENICA

### **10:00 - 10:45 La cucina tradizionale, patrimonio culturale e turismo**

Moderata Patrizia Nardi  
Francisco López Morales, Esperto Internazionale Patrimonio 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

## 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 Yunúen 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

#### **11:00 - 12:30: Diversità culinaria in Calabria e in Michoacán: orgoglio regionale e turismo delle Radici**

Chef Joaquin Bonilla, chef Carmelo Fabbriatore, Scuola Alberghiera  
Mancini Tommasi Todaro, Cosentino e Chef De Cristofaro Istituto Alberghiero IPSEOA  
IPSA DA VINCI Castrovillari

#### **12:30 - 13:30: La cipolla: protagonista della cucina**

La cuoca artigiana Lina Audia e Chef Ana Maria Arroyo

#### **13:00 h - 14:00 h: Mano a Mano: de la tradición a la innovación: mar y arroz**

Chef Massimo di Leone, Chef Margarita Carrillo y Chef Gloria Alarcón

#### **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**

**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

## 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

---

## 01

DICEMBRE

**DOMENICA**

**Chiesa Monumentale di San Francesco a Gerace**

**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**

A cura del Rotary E-Club Italia2102 .

Introduce il Past Presidente Luigi De Maio

---

## 02

DICEMBRE

**LUNEDÌ**

**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 e dell'Assessore alla Cultura Marisa Larosa

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  
Gianpietro Coppola, Sindaco del Comune di Altomonte  
Marisa Militano, Federazione Italiana Club per l'UNESCO  
Giacomo Oliva, Direttore del Museo Diocesano di Gerace.

Moderata Nino Cannatà, giornalista e intellettuale

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

Moderata Patrizia Nardi

Francisco Javier López 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

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

Moderata 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 Tartufo Patrimonio UNESCO, Pietro Petrarola A.D. Cultura Valore S.r.l - 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 "Bancarella della Cucina 2023"

**12:30 - 14:30: Sapori e saperi, convivialità, cibo delle feste**

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 madrilenia Gloria Alarcón, Fortunato Aricò di Officina del Gusto, Donatella Favasuli per Slow Food, Carmine Cataldo (Lupo Cativo), Marilena Rinaldis

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

Moderata Patrizia Nardi

Maria Grazia Bellisario, Rivista di Economia della Cultura, 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"

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

Moderata 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 López 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.**

**Patrimoni UNESCO che si incontrano: la comunità della Rete delle Macchine a spalla e la comunità delle cocineras del Michoacan**  
Chiostrò della Chiesa Monumentale di San Francesco di Gerace

19:15 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), Ivan Costantino (Broccia, Joaquin Bonilla (cioccolato e uchepos), Juana Bravo, Maestra Cocinera de Michoacan e Diana Beltran (La cucaracha Roma, Gambero Rosso Channel e Italian Food Academy).

Con Luisa Vietri, etno-antropologa, americanista

# IL FORO MUNDIAL A REGGIO CALABRIA

---

Solo nella tradizione è il mio amore.

Pier Paolo Pasolini

## 03

DICEMBRE

**MARTEDÌ**

Palazzo Alvaro, Città Metropolitana di Reggio Calabria

**10:30 - 12:30**

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

Il saluto del sindaco della Città metropolitana, Giuseppe Falcomatà

**Introducono:** Patrizia Nardi Gloria López Morales

**Intervengono (in progress)**

Roberto Monroy, Ministro del Turismo dello Stato del Michoacan  
Héctor Alcantara, Consigliere culturale Ambasciata del Messico in Italia  
Filippo Mancuso, Presidente del Consiglio Regionale della 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

Moderata Nino Cannatà, giornalista e intellettuale

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 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 Pennestri, Sottozero

**16:30-17:30 Visita al Museo Nazionale del Bergamotto di Reggio Calabria**

**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 2024**

L'A Gourmet l'Accademia, Palazzo Motta Reale

A cura di Chef Filippo Cogliandro, Amici della Musica "Antonio Manfroce" di Palmi, UNPLI Città Metropolitana di Reggio Calabria

Al programma del IX Foro Mundial de Gastronomía Mexicana parteciperanno gli allievi delle Scuole Alberghiere e delle Scuole Superiori dei Territori perché crediamo che una comunità e un patrimonio culturale non vivano senza la linfa delle giovani generazioni, per il futuro delle quali noi tutti lavoriamo.

# IX FORO MUNDIAL

— de la —

## gastronomía mexicana



Regione Calabria



Città Metropolitana  
di Reggio Calabria



Alomonte



Città di Gerace



reggio calabria



PARCO REGIONALE  
DELLE SERRE



Federazione Italiana delle  
Associazioni e Club per l'Unesco



ARSAC



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI REGGIO CALABRIA



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI REGGIO CALABRIA



UNIVERSITÀ  
DELLA  
CALABRIA



ISOLA DI  
PANTELLERIA  
PARCO  
NAZIONALE



CALABRIA  
ETNOEDILIZIA



Reale Accademia  
Filarmonica Di Gerace



Città della Vescovile  
DI GERACE



GRANDI MACCHINE a SPALLA  
PATRIMONIO UNESCO



Consorzio della Cultura Gastronomiche Provinciale  
Organismo Controllo del S.M.P.C.C.