



Regione Calabria



Consiglio regionale  
della Calabria



Regione Calabria  
CITTÀ METROPOLITANA



Comune di Taurianova



Istituto Istruzione Superiore  
'G. Renzi' Polistena  
Sezione Territoriale di Taurianova



Fondazione Internazionale  
Pinocchio  
Galassia Cavallotti

# Festival del Torrone



TAURIANOVA



*Seconda Edizione*

**8-9-10 DICEMBRE 2017**

## DEGUSTAZIONI DI TORRONE

Torrone caldo

Torrone in abbinamento con i vini di eccellenza e le birre artigianali

Pinsa al torrone

## DIMOSTRAZIONI DI PASTICCERIA

## WORKSHOP

## TAVOLE ROTONDE

## CONCORSI

## ATTIVITÀ PER BAMBINI

## CONCERTI

## PREMIO "IL TORRONE D'ORO"

**PROGRAMMA**

## Produttori



*Chantilly*  
e Salvatore Lofaro & C. s.p.a.



**GOLDEN**<sup>®</sup>  
Artisti del Gusto



*Torrone*  
**Sicari**  
Antonino



Canine  
**Caccamo**

TORREFAZIONE  
**Manuli**  
CISCOLATRIA  
GOLA TRADIZIONE TAURIANOVA



**Comune di Taurianova**  
Assessorato sport, eventi cittadini di  
promozione, politiche giovanili e creatività  
giovane, politiche per lo sviluppo del turismo  
[www.comune.taurianova.rc.it](http://www.comune.taurianova.rc.it)

Staff del Sindaco  
Organizzazione e Ufficio Stampa

Azienda Grafica Colarco  
Grafica e Stampa  
[www.colarco.com](http://www.colarco.com)

Pubbblivenero  
Affissione



### ORARI DI APERTURA FIERA

*venerdì 8 dicembre*  
**ore 16.00-21.00**

*sabato 9 dicembre*  
**ore 10.00-21.00**

*domenica 10 dicembre*  
**ore 10.00-21.00**





**Il Torrone Artigianale** è un prodotto tipico della tradizione dolciaria di Taurianova, cittadina della provincia di Reggio Calabria, un prodotto di eccellenza con un'antica e affascinante storia, frutto di una vera e propria arte tramandata da diverse generazioni di pasticceri.

Con l'intento di valorizzare questa eccellenza, l'Amministrazione comunale ha inteso istituire nel dicembre 2016 il **"Festival del Torrone"** di Taurianova, un evento ampio e condiviso, un progetto culturale in grado di tradursi in un'occasione di visibilità, di crescita, di confronto per i pasticceri e per l'intera comunità.

Il progetto mira, attraverso varie attività e azioni, a presentare in chiave culturale, sociale ed economica, nel contesto territoriale e nazionale, questa risorsa enogastronomica.

**La seconda edizione del Festival** si terrà presso i locali del **Centro servizi agroalimentare e del legno**, nei giorni **8, 9 e 10 dicembre 2017**.

Durante la tre giorni, oltre alla Fiera del Torrone Artigianale di Taurianova, sono previsti workshop, degustazioni, dimostrazioni e laboratori di pasticceria, tavole rotonde, eventi per i più piccoli e un ricco cartellone artistico con spettacoli musicali.

Esperti del settore illustreranno materie prime e abbinamenti in una ricca serie di esperienze e degustazioni guidate a base di torrone. Il torrone verrà abbinato ai vini di eccellenza della Calabria e alle birre artigianali e sarà l'ingrediente di originali preparazioni come la "pinsa al torrone", novità di questa edizione, che il pubblico degusterà in anteprima.

In programma, anche il concorso di pasticceria, uno speciale concorso in cui tutti potranno sentirsi protagonisti con la propria creazione dolciaria a base di torrone e il Premio "il Torrone d'oro" conferito dal Comune di Taurianova a una personalità che si è distinta nella promozione e valorizzazione del settore dolciario.

La manifestazione è organizzata con la collaborazione delle pasticcerie: Chantilly, D'Agostino, Delizie di Calabria, Golden, Romeo, La Torroneria, Le Chicche, Murdolo, Scionti, Torrone Sicari, Taverna.

L'evento si avvale del patrocinio della Regione Calabria, del Consiglio Regionale della Calabria, della Città Metropolitana di Reggio Calabria, dell'Istituto d'Istruzione Superiore "G. Renda" di Polistena, della FIPGC (Federazione Internazionale di Pasticceria), e della collaborazione di importanti partner, tra cui, Slow Food Reggio Calabria Area Grecanica, Ais Calabria (Associazione Italiana Sommelier), Conpait Calabria (Confederazione nazionale pasticceri), Apar (Associazione pasticceri artigiani reggini), l'Istituto d'Istruzione Superiore "G.F.G. Gemelli Careri" e l'Associazione "il Jazz".

Un programma interessante e intenso per una tre giorni che è divenuta un appuntamento atteso, un appuntamento per tutti, in grado di unire cultura, tradizione e gastronomia.

▼ **venerdì 8 dicembre**

---

- Ore 16:30 **Apertura Festival** - Saluti istituzionali  
**Momento musicale** a cura dell'**Orchestra giovanile "Don Pietro Franco"** diretta dal M° **Cettina Nicolosi** e degli alunni dell'**Istituto Sofia Alessio Contestabile**
- Ore 17:00 **Convegno di Apertura**  
**"Il Torrone Artigianale di Taurianova: scenari e prospettive future"**  
**Mario Oliverio** *presidente Regione Calabria*  
**Nicola Irto** *presidente Consiglio regionale della Calabria*  
**Caterina Belcastro** *consigliere Città Metropolitana di Reggio Calabria*  
**Fabio Scionti** *sindaco di Taurianova*  
**Raffaele Loprete** *Assessore sport, eventi cittadini di promozione, politiche giovanili e creatività giovanile, politiche per lo sviluppo del turismo Comune di Taurianova*  
**Fabio Taverna** *maestro torronaio e vicepresidente Associazione Torrone Artigianale*  
**Giuseppe Loprete** *dirigente Istituto d'Istruzione Superiore "G. Renda" di Polistena Modera*  
**Federica Legato** *giornalista*
- Ore 17:00/20:00 **Dimostrazioni, Degustazioni e Laboratori di pasticceria** a cura della **Federazione Internazionale di Pasticceria (FIPGC)**
- Ore 18:30 **Degustazione di torrone caldo** a cura dei maestri torronai di Taurianova
- Ore 21:00 **Lorenzo Tucci Sparkle 4tet** concerto jazz



## sabato 9 dicembre

- Ore 9:30 **Tavola rotonda "Il miele e le api: il meccanismo dell'universo, il segreto della vita"** a cura di **Slow Food Reggio Calabria Area Grecanica\***
- Ore 10:00/20:00 **Dimostrazioni, degustazioni, laboratori e concorsi di pasticceria** a cura della **Federazione Internazionale di Pasticceria (FIPGC)**
- Ore 11:00 **Slow Food Educa "Un miele è buono quando..."** Laboratorio del Gusto per bambini e ragazzi a cura di **Slow Food Reggio Calabria Area Grecanica**
- Ore 17:00 **Workshop "Il torrone e i suoi ingredienti: la frutta secca"\***  
**Dimostrazioni e degustazioni** a cura dei maestri torronai di **Taurianova**  
**Intervento di Maura Sicari nutrizionista**  
**Degustazione guidata** in abbinamento con i vini di eccellenza a cura di **Ais Calabria**
- Ore 18.00 **Frozen** spettacolo per bambini
- Ore 21:00 **Walking Trees** concerto

## domenica 10 dicembre

- Ore 10:00/18:00 **Dimostrazioni, degustazioni, laboratori e concorsi di pasticceria** a cura della **Federazione Internazionale di Pasticceria (FIPGC)**
- Ore 10:00 **Babbo Natale special guest**  
**Buffet di pasticceria** a cura dell'**Istituto d'Istruzione Superiore "G. Renda"**
- Ore 17:00 **Workshop "Il torrone e i suoi ingredienti: il cioccolato"\***  
**Dimostrazioni e degustazioni** a cura dei maestri torronai di **Taurianova**  
**Intervento di Maura Sicari nutrizionista**  
**Decorazioni di cioccolato** dimostrazione di pasticceria a cura dell'**Apar**  
**Intervento di Angelo Musolino presidente Associazione pasticceri artigiani reggini (Apar)**  
**Degustazione guidata** in abbinamento con i vini di eccellenza della Calabria a cura di **Ais Calabria**
- Ore 19:00 **"Pinsa al torrone"** dimostrazioni e degustazioni a cura di **Giuseppe Filocamo istruttore della scuola italiana di ristorazione**
- Ore 20:30 **"Il Torrone d'oro"** Cerimonia di premiazione
- Ore 21:00 **Madamadoré** concerto

\*Il numero dei partecipanti è limitato per questa attività.  
È obbligatoria la prenotazione: [info@torroneartigianle.it](mailto:info@torroneartigianle.it)



Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria

## Programma della FIPGC per il



FEDERAZIONE ITALIANA  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria



EQUIPE ECCCELLENZA REGIONE  
CALABRIA  
Cake Designer  
FIPGC



EQUIPE ECCCELLENZA REGIONE  
CALABRIA  
Pasticceria  
Gelateria  
Cioccolateria



### venerdì 8 dicembre

---

• Ore 17:00/19:00

**Decorazioni natalizie su torrone, Karla Leal Macedo Delegata Provinciale Catanzaro  
Demo live cake design, Rosalba Suppa Associata FIPGC**

• Ore 18:00/20:00 **Dimostrazione Fiori di zucchero, Gennaro Filippelli Equipe Eccellenza  
Italiana Cake Designer FIPGC - Delegato Regione Calabria**

### sabato 9 dicembre

---

• Ore 10:00/12:00 **Consegna panettoni decorati gara di cake design FIPGC**

• Ore 10:00/13:00 **Incontro con gli studenti - Chimica e merceologia del torrone,  
Giovanni Polimeni Delegato provinciale Reggio Calabria**

• Ore 10:00/13:00 **Decorazione natalizie su panettone, Karla Leal Macedo Delegata  
Provinciale Catanzaro**

• Ore 11:00/13:00 **Demo live cake design, Giovanni Cardone Associato FIPGC**

• Ore 11:00/13:00 **Decorazioni live natalizie, Maria Rosa Azzariti Associata FIPGC**

• Ore 15:00/17:00 **Preparazione del torrone e spiegazione live**

**Salvatore Gualtieri Delegato provinciale Catanzaro,  
Giovanni Polimeni Delegato provinciale Reggio Calabria,  
Giusj De Mare Associata FIPGC**

• Ore 18:00/20:00 **Degustazioni gratuite di torrone**

### domenica 10 dicembre

---

• Ore 10:00/12:00 **Consegna torte gara di pasticceria FIPGC**

• Ore 10:00/13:00 **Incontro con gli studenti - Chimica e merceologia del torrone,  
Giovanni Polimeni Delegato provinciale Reggio Calabria**

• Ore 10:00/13:00 **Preparazione del torrone e spiegazione live**

**Salvatore Gualtieri Delegato provinciale Catanzaro,  
Giusj De Mare Associata FIPGC,  
Roberto Sasso Delegato Provinciale Crotona**

• Ore 10:00/13:00 **Decorazione live cake design, Karla Leal Macedo Delegata Provinciale  
Catanzaro**

• Ore 10:00/13:00 **Decorazioni live fiori di zucchero, Maria Rosa Azzariti Associata FIPGC**

• Ore 11:00/13:00 **Decorazioni live natalizie, Maria Rosa Azzariti Associata FIPGC**

• Ore 11:00/13:00 **Demo live cake design, Rosalba Suppa Associata FIPGC**

• Ore 11:00/13:00 **Demo live cake design, Giovanni Cardone Associato FIPGC**

• Ore 14:00 **Valutazione opere in gara della giuria FIPGC**

• Ore 16:00 **Degustazioni gratuite**

• Ore 18:00 **Premiazioni**

# Stand espositivi ed informativi

## PIANO TERRA



## PRIMO PIANO



## Partners



La manifestazione è realizzata con la partecipazione attiva degli studenti dell'Istituto d'Istruzione Superiore "G. Renda" - Istituto professionale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, servizi commerciali di Polistena (RC)



Condividi sui Social la tua visita al **Festival del Torrone di Taurianova** con l'hashtag **#festivaltorronetaurianova**



Centro servizi agroalimentare e del legno  
Largo Bizzurro - TAURIANOVA (RC)  
[info@torroneartigianale.it](mailto:info@torroneartigianale.it)

[www.torroneartigianale.it](http://www.torroneartigianale.it)