

**SUL LUNGOMARE DI REGGIO CALABRIA, IL FESTIVAL DEL GELATO SCIRUBETTA**

Si prospetta un debutto speciale per Scirubetta, Primo Festival del Gelato Artigianale, organizzato da Apar, Associazione Provinciale Pasticceri Artigiani Reggini, in collaborazione con Siga e Conpait Nazionale. In calendario sul lungomare Falcomatà e zona Stazione lido di Reggio Calabria dal 1° all' 11 settembre, si terrà in concomitanza con i festeggiamenti della Santa Patrona del capoluogo calabrese, la Madonna Consolata. Il programma prevede la partecipazione di 24 gelatieri che produrranno sul posto, proponendo la formula del ticket, e numerosi show cooking da parte sia degli artigiani che delle aziende sponsor. In calendario anche gli interventi sulle "Buone pratiche nella produzione del gelato artigianale di qualità" da parte di Antonio Paolillo, dello Sportello Sicurezza Alimentare Confesercenti; sulle "Proprietà nutrizionali del gelato artigianale" di Giuseppe Chindemi, biologo nutrizionista; e su "La trasformazione del gelato" di Angelo Musolino, presidente APAR. Accanto a queste iniziative, l'approfondimento su "Il bergamotto: l'oro di Reggio Calabria" con Pasquale Amato, storico reggino; Ezio Pizzi, presidente del Consorzio del Bergamotto di Reggio Calabria; e Vincenzo Montemurro, cardiologo, che verterà su storia, valorizzazione e qualità terapeutiche dell'agrume calabrese. Ci sarà anche un incontro su "La filiera agroalimentare reggina: prospettive e opportunità" con l'on. Demetrio Battaglia di Confartigianato Reggio Calabria; Claudio Aloisio, presidente di Confesercenti Reggio Calabria; e Antonino Tramontana, presidente Camera di Commercio di Reggio Calabria. Oltre a ciò spettacoli, concerti e animazione per i più piccoli. A sponsorizzare l'evento AssPromotion, Babbi, Caffarel, Caffé Mauro, Cattabriga, ePiù (Coop), ExpoDesign, Fructital, Hiber, Martini, Montebianco, Pernigotti, **PreGel**, Progetto 5, Radio Touring 104, Terre di Mezzo, Unigel, Valalà Due Arredi, Vadalà Auto. [www.apar.rc.it](http://www.apar.rc.it) – [associazioneapar@gmail.com](mailto:associazioneapar@gmail.com) E.B.