

INSTITUTIONAL PARTNERS



OFFICIAL PARTNERS



OFFICIAL FOOD



Via V. Cortese,12 – 88100 Catanzaro | Cell.3458727954
 e-mail:calabria.racing@libero.it | calabriaracing@pec.it

Sondrio

4° TOUR AUTO STORICHE

Dalla Costa Jonica alla Costa Lariana (Valtellina)

18 MAGGIO 2025

“Dalla Calabria: il Cibo Mediterraneo”



Organizzato da:



4° TOUR AUTO STORICHE

Sondrio

Dalla Costa Jonica alla Costa Lariana (Valtellina)

18 MAGGIO 2025

"Dalla Calabria: il Cibo Mediterraneo"

PROGRAMMA

DOMENICA 18 MAGGIO 2025

Ore 10.00 - Ritrovo al Bar del Ristorante Hotel LA BRACE Via Piani, 1 (vicino al nuovo spaccio Galbusera), Forcola (SO) dal lago di Como andando verso Sondrio, lo troverete sulla sinistra. Vi è un ampio parcheggio. All'interno gli spazi sono ampi. Molto bella anche la struttura, tutta in pietra.

Welcome Coffee e registrazione dei partecipanti.

Ritiro borsa con gadgets e prodotti Calabresi e Adesivi da apporre sulle vetture.

Ore 10:30 - Partenza per Tirano (41 km tempo percorrenza 45') percorrendo la statale ss38 che ci consentirà di attraversare luoghi tra i più bellidella Valtellina fino a giungere al Santuario della Madonnadi Tirano (Piazza Basilica 1 Tirano) dove faremo sosta per visitare la Chiesa che risale al XV secolo

Ore 12.00 - Arrivo a Sondalo

- Accoglienza presso Polifunzionale Cittadelladello Sport, con APT Sondalo e Associazione Valtellina Oldtimer
- Welcome drink e sfilata delle auto, nelle vie del centro

Ore 12:15 - Trasferimentoal l'APF Valtellina di Sondalo - Via A. ZUBIANI,37

Un edificio in stile liberty completamente ristrutturato,dotato di tutti i servizi e i comfort per ospitare oltre 100 studenti: camere a due o tre letti, spazi per lo studio personalee di gruppo, aule didattiche, sala riunioni, aula magna,laboratorio di informatica, due cucine, due ristoranti,due bar e un laboratorio di pasticceria. L'esperienza al Valsesana, convittuale



o semiconvittuale, seguita da educatori professionali, favorisce la crescita individuale degli allievi. Il clima familiare, i momenti di condivisione, la convivenza tra persone di diversa provenienza geografica, la valorizzazione delle peculiarità di ciascuno, rendono la quotidianità del convitto piacevole.

Ore 12:45 - Pranzo presso il Istituto Alberghiero APF Valtellina di Sondalo con prodotti tipici Calabresi e Lombardi in un ideale connubio gastronomico Nord-Sud. I Piatti saranno realizzati e presentati dagli studenti dell'AFP e dai loro insegnanti, in collaborazione con i Docenti e gli Studenti afferenti all'IPSOA di Lamezia Terme a dimostrazione delle loro competenze.

Ore 15:30 - Premiazionee consegnatarghe ricordo a tutti gli equipaggi partecipanti.

Ore 16.30 - Fine della manifestazione e ritorno ai luoghi di partenza.

Martedì 20 Maggio 2025

Ore 09.00 -13 .30 Sala Riunioni Amm.ne Provinciale Sondrio

Convegno Sul Cibo Mediterraneo

Indirizzi utili:

Ristorante Hotel LA BRACE Via Piani, 1 (vicino al nuovo spaccio Galbusera),
23010 Forcola (SO) APF Valetellina Sondalo Via A. Zubiani, 37

Contatti

MHCC & YCM: Angelo Pozzoli 3333842393, Adriano Giroto 3463726142

OFFICIAL PARTNERS



OFFICIAL FOOD



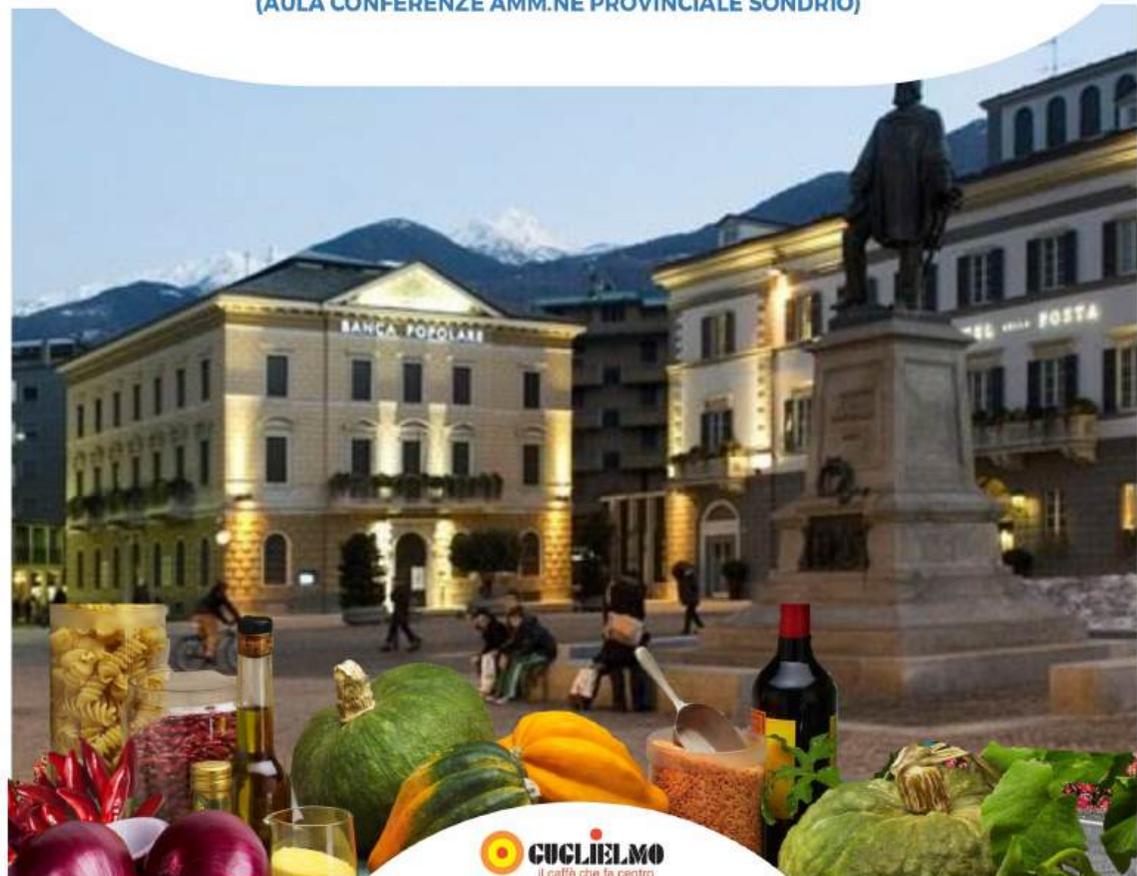
Con il Patrocinio:



IV Convegno Internazionale Dalla Calabria: Il Cibo Mediterraneo

SONDRIO - 20/21 MAGGIO 2025

(AULA CONFERENZE AMM.NE PROVINCIALE SONDRIO)



Direttore Scientifico - Antonio Procopio Prof. Ordinario di Chimica Organica UMG Catanzaro

Contatti: 0961 3694120 - 33932128349 - procopio@unicz.it

Responsabile Organizzativo - Piero Canino - Presidente Calabria Racing (Cz)



Via V. Cortese,12 - 88100 Catanzaro | Cell.3458727954
e-mail:calabria.racing@libero.it | calabiaracing@pec.it

IV Convegno Internazionale

Dalla Calabria: Il Cibo Mediterraneo

SONDRIO - 20/21 MAGGIO 2025

(AULA CONFERENZE AMM. PROVINCIALE SONDRIO)

**MARTEDÌ 20 MAGGIO 2025
PROGRAMMA**

Ore 8:30 - 9:00 - Registrazione Partecipanti e welcome coffee

Ore 9:30 - Saluto delle Autorità

D. MENECOLA - Presidente Amministrazione Provinciale di Sondrio

E. PINI - Direttore di APF Valtellina

M. CIMINO - Resp. Area Progetti e alta formazione di APF Valtellina

INTRODUZIONE AI LAVORI

A. PROCOPIO - Ordinario di Chimica Organica UMG Catanzaro

Piero CANINO - Presidente Calabria Racing Catanzaro - Organizzatore

MODERATORI

Antonio PROCOPIO - Direttore Scientifico

Katia SALA - Giornalista

PRESENTAZIONE

Ore 10:10 - **A. PISCOPO** - Dipartimento di Agraria Università degli Studi .Mediterranea di Reggio Calabria "Le tecnologie di packaging per lo sviluppo degli alimenti tipici della dieta Mediterranea"

Ore 10:40 - **A. OTTOLINA** - Amministratore delegato Molino Colombo - Paderno d'Adda (LC) - "Evoluzione tecnologica delle farine dal punto di vista salutistico e nutrizionale"

Ore 11:00 - **M. MISSAGLIA** - Specialista in Scienza dell'alimentazione e Dietologia. Specialista in Endocrinologia Sperimentale - Mandello del Lario (LC) - ATS Monza e Brianza "I polifenoli nei colori degli alimenti: Antiossidanti alleati della nostra salute"

Ore 11:30 - **M. CIPOLLA** - Vice Presidente Società Italiana di Telemedicina "Monitoraggio della glicemia in continuo"

Ore 11:45 - **S. ALCARO** - Prof. Ordinario di Chimica Farmaceutica UMG di Catanzaro "Attività di ricerca tra UMG e centro CRISEA in campo nutraceutico"



Ore 12:15 - **G. GALAVERNA** - Prof. Ordinario di Chimica degli Alimenti - Università di Parma "Popolazioni evolutive di frumento e nuovi grani perenni per la produzione di pane e pasta: nuove strategie per la resilienza ai cambiamenti climatici nell'area mediterranea."

Ore 12:45 - **R. COPPOLECCHIA** - Ph.D., Cerbios-Pharma SA, Lugano (SVIZZERA) "Probiotici e dieta Mediterranea".

Ore 13:15 - **M. POIANA** - Prof. Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari Dipartimento di Agraria Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria - "La tecnologia e la dieta mediterranea"

Ore 13:45 - **S. PANSERI** - Prof.ssa di Ispezione Alimenti Origine Animale Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali Università degli Studi di Milano - "Microplastiche ed interferenti endocrini quali criticità emergenti negli alimenti di origine animale"

14:00 PAUSA PRANZO TIPICO CALABRESE

IL PRANZO SARÀ SERVITO PRESSO IL CFP DI SONDRIO

MERCOLEDÌ 21 MAGGIO 2025 - ore 9.00 /13.00

Workshop riservato ai relatori

"Valorizzazione Scientifica delle eccellenza enogastronomiche Mediterranee"

COMITATO SCIENTIFICO

S. ALCARO - Docente UMG Catanzaro

M. CIPOLLA - V. Presidente SIT

G. GALAVERNA - Docente Università Parma

M. MISSAGLIA - ATS Monza e Brianza

D. MONTELEONE - Esperto Sanitario Vibo V.

A. PAGLIARO - Esperto Politiche Sanitarie Regione Calabria

M. POIANA - Docente Università Reggio C.

A. PROCOPIO - Docente UMG Catanzaro

F. SALVATORE - Docente Emerito Università Federico II NA.

COMITATO ORGANIZZATORE:

P. CANINO; M. CIMINO; R. COSTANTINO; E. PINI; G. QUATTRONE.

CONCLUSIONI

G. CUDA - MAGNIFICO RETTORE UMG - Catanzaro

INFORMAZIONI GENERALI

Il Centro Servizi di Telemedicina di [Digitalcal srl](https://www.digitalcal.it) effettuerà un monitoraggio della glicemia in continuo in telemedicina su 15 volontari e saranno consegnati i risultati a fine convegno.