



PIG - OVVERO “DEL PORCO CALABRO NON SI BUTTA NIENTE”

Un rito ancestrale, ventotto cuochi e due macellai

12 Gennaio 2025 – Casa Qafiz, Località Calabretto, 1
Santa Cristina D'Aspromonte (RC)

Tecniche primitive, etica dei consumi e una gran voglia di sapori autentici.
Questo è Pig, ovvero del Porco calabro non si butta niente.

L'uccisione del maiale ha sempre rappresentato, nell'immaginario rurale calabrese, un rituale collettivo di grande potenza liberatoria, carico di buoni auspici, buono per alimentare nuove speranze ed esorcizzare la paura dei raccolti magri e lo spettro della miseria. La demonizzazione sommaria del consumo di carne, senza distinguere su come e dove vivono gli animali, rischia di cancellare con un colpo di spugna rituali ancestrali come questo.

Ma anche quel che sopravvive del sentimento comunitario, della divisione e condivisione, della memoria della fame e dell'orrore dello spreco che il rito dell'uccisione del maiale condensava in un solo momento.

Enzo Ioppolo con il suo team rinnoverà il rito antico perpetuando la tradizione, Bruno Piccolo rappresenterà il consorzio del suino nero di Calabria, mentre ciascuno dei cuochi chiamati a raccolta sceglierà un taglio dell'animale per mettere a punto il proprio piatto.

“Si tratta di alcuni chef protagonisti del rinascimento della cucina italiana e calabrese in particolare”, spiega Nino Rossi, chef-patron di Casa Qafiz e del ristorante Qafiz, ideatore e organizzatore dell'evento, “a loro il compito di dare linfa a un rituale in cui sopravvive la Calabria più autentica e carnale, letteralmente. Una tradizione che vogliamo recuperare per la carica identitaria che rappresenta”.

Gli Chef ed i Bartender invitati avranno l'opportunità di prelevare le parti desiderate, scegliere gli ingredienti ed elaborare in totale libertà le loro idee. Potranno dare sfogo ad ulteriore creatività con l'utilizzo delle tecniche preferite, attingendo ad una “palette” di ortaggi e materie prime del nutrito paniere stagionale e grazie alla ricchezza di erbe spontanee provenienti dal foraging guidato dall'esperto di alimurgia Roberto Vetromile.

Con Pig Casa Qafiz diventerà un palcoscenico dedicato alle cotture primitive e alle pietanze tradizionali che accompagnavano la carne, le tradizionali “fritttole” (i tagli del maiale cotti nella sugna) nella zona che gli abitanti del luogo chiamano “A caddara”.

Non mancherà la “**Kamado Grill area**” un’area dedicata ad una batteria di “Green Egg” Kamado alimentati con il migliore carbone disponibile in Aspromonte per dare la possibilità agli chef di mettere a fuoco la propria creatività.

All’interno del ristorante “Qafiz” troverete un’area riservata agli chef calabresi presenti con la stella nella guida Michelin 2025 che lavoreranno in sinergia in una sorta di “**jam session**” al bancone in onore del maiale e della Calabria.

Dedicheremo agli artigiani della **Pizza** un’area per la cottura in forni tradizionali per avvolgere le loro creazioni nei profumi dati dalla legna.

All’interno di **Aspro Cocktail Bar** si alterneranno dei grandi interpreti del concetto di bere miscelato “made in Qafiz” che proporranno le loro creazioni seguendo un mood specifico.

GLI CHEF PROTAGONISTI DELL'EDIZIONE 2025

Nino Rossi	Qafiz ✿	Santa Cristina D’Aspromonte
Luca Abbruzzino	Oltre ✿	Lamezia Terme
Antonio Biafora	Hyle ✿	San Giovanni in Fiore
Caterina Ceraudo	Dattilo ✿	Strongoli
Luigi Lepore	LuigiLepore ✿	Lamezia Terme
Riccardo Sculli	Gambero Rosso ✿	Gioiosa Ionica
Francesco Stara	Fradis Minoris ✿	Pula
Salvatore Morello	Inkiostro ✿	Parma
Daniele Lippi	Acquolina ✿ ✿	Roma
Errico Recanati	Andreina ✿	Loreto
Ariel Hagen	Saporium ✿	Firenze
Pasquale Laera	Borgo S. Anna ✿	Monforte D’Alba
Giacomo Sacchetto	Iris ✿	Verona
Cristian Torsiello	Osteria Arbustico ✿	Paestum
Luciano Monosilio	Luciano Cucina Italiana	Roma
Nicola Bonora	Motelombroso	Milano
Jose Lizarralde	Carousel	London
Alberto Toe		Milano
Manuel Tropea	Concezione	Catania
M. Latella e R. Bonanno	Osteria Zero	Taurianova
M. ed A. Sciarrone	De Gustibus	Palmi

Bruno Tassone
Marco Maltese
Simone De Luca
Emanuele Lecce
Davide Boggian
Daniel Dalu'
Giuseppe Muggeri
Miller, Ale & Nino
Team

San Domenico
Piro Bistrot
Salimora
La tavernetta
HandMade bistrot
Bark Beer&Bbq
Macelleria Muggeri
Gotty Tacos
Tribeca Bistrot

Pizzo
Reggio Calabria
Capo Vaticano
Camigliatello Silano
Fregene
Gioiosa Ionica
S. Domenica di Ricadi
World
Vibo Valentia

I PIZZAIOLI

Roberto Davanzo
Daniele Campana
Domenico Ventre
B. Bagala e F. Loiacono
Giuseppe Ferranti

Bob
Campana Pizza
Pizzaré
Gioja's
F.Ili La Bufala

Montepaone
Corigliano
Rizziconi
Gioia Tauro
Reggio Calabria

LE PASTICCERIE

Rocco Scutellà
Fabio Taverna
Davide De Stefano
Angelo Musolino

Scutellà
Le Chicche
Cesare
La Mimosa

Delianuova
Taurianova
Reggio Calabria
Reggio Calabria

I BARTENDER

Bar Team
Umberto Oliva
Julian Biondi
Gregory Camillò
Luca Bruni
Vincenzo Pagliara
Antonio Cristofaro
Giuliana Giancano

Alquimico
Niks&Co
Fermenthinks
Jerry Thomas
Deperoclub
Ritorno al bar
Brezza
Pout Pourri Vintagecafe

Cartagena
Milano
Firenze
Roma
Rieti
Acerra
Soverato
Torino

PAIRING FRIENDS

Dom Carella

Grande spazio sarà dedicato alla musica ed in consolle si alterneranno artisti che si distinguono per l'originalità del sound e soprattutto per lo stretto legame con il progetto.

DJ SET

Sine

White Trash AKA Banana

Oraro

Mr. Wallace & Kid Bombi

Antonio Lubrano

Antonio Venanzi

Ale Giacobbe

LE CANTINE PRESENTI SARANNO

'A Vita

Cataldo Calabretta

Origine & Identità

Antonella Lombardo

L'Acino

Cantine Viola

Casa Commerci

Ceraudo

Vigneti Vumbaca

Tenuta Regina di Sant'Angelo

Mr Pecoraro

Sergio Arcuri

Az. Agr. Cerminara

Az. Agricola Carlomagno

Giuseppe Calabrese

Fratelli Tracò

Nasciri

Terre del Gufo

Diciotto fra le più interessanti dell'interno panorama enoico calabrese.

I **Birrifici** presenti saranno: **Limen, J4, Funky Drop, Birra Cala, Brewdop** realtà che incarnano i valori di territorialità e sostenibilità dell'evento.

I PARTNER 2024

Velier	https://www.velier.it/en/
BMW Calabria Motori	https://calabriamotori.bmw.it
Illy	https://www.illy.com/it-it/home
Ioppolo Salumi Artigianali	
Consorzio Maiale Nero dell'Aspromonte	https://www.saluminostrum.it/il-consorzio/
Mangiatorella	https://www.mangiatorella.it
Fazzari Olearia San Giorgio	https://www.olearia.eu
Salumificio Bruno Piccolo	https://www.maialenero.shop
'A Vita	http://www.avitavini.it/
Cataldo Calabretta	http://www.cataldocalabretta.it/
Origine & Identità	http://origineidentita.it
Antonella Lombardo	https://antonellalombardo.com
L'Acino	http://www.acinovini.it
Cantine Viola	https://www.cantineviola.it
Casa Comerci	https://www.casacomerci.it
Ceraudo	https://www.ceraudo.it/i-nostri-vini/
Vigneti Vumbaca	https://vignetivumbaca.it
Tenuta Regina di Sant'Angelo	https://www.tenutareginadisantangelo.it
Mr Pecoraro	https://www.mrpecoraro.com
Sergio Arcuri	http://www.vinicirosergioarcuri.it/
Az. Agricola Cerminara	http://www.cerminaravini.it
Az. Agricola Carlomagno	https://www.aziendacarlomagno.it

Giuseppe Calabrese	https://www.giuseppe-calabrese.it
Fratelli Tracò	
Nasciri	https://www.instagram.com/nasciri/
Terre del Gufo	https://www.terredelgufo.it
Cordusio Aperitivo	https://www.cordusiospirits.com
Limen	http://limenbrewery.com/storia.html
J4	https://www.birrificioj4.it
Funky Drop	https://funkydrop.it
Birra Cala	https://birracala.it
Brewdop	https://www.brewdop.it
Maria Eleonora Acton di Leporano	http://www.actondileporano.com/

I BIGLIETTI DI PIG CALABRIA

Il costo del biglietto di ingresso, che consente di accedere all'evento ed assaggiare in maniera “free” tutte le pietanze proposte dagli chef, in contemporanea ai banchi di degustazione dei vini, dei salumi e delle birre, è di 135,00 Euro a persona (per i più piccoli sono previste riduzioni).

Il Biglietto si potrà acquistare esclusivamente sul sito www.pigcalabria.it

PIG CALABRIA IN BREVE

Dove: Casa Qafiz, Località Calabretto, 1 - Santa Cristina D'Aspromonte (RC)

Quando: 12 gennaio 2025

Ingresso: € 135 per ulteriori informazioni www.pigcalabria.it

Per scaricare la cartella stampa: www.pigcalabria.it/press

Per Tutte le informazioni: www.pigcalabria.it

Facebook: <https://www.facebook.com/pigcalabria/>

Instagram: www.instagram.com/pigcalabria

Hashtag: #pigcalabria

Ufficio stampa Pigcalabria stampa@pigcalabria.it | 0966.878800