PIG

11 GENNAIO 2026
CALABRIA CASA QAFIZ

# PIG - OVVERO "DEL PORCO CALABRO NON SI BUTTA NIENTE"

Un rito ancestrale, ventisette cuochi e tre macellai

***

11 Gennaio 2026 – Casa Qafiz, Località Calabretto, 1
Santa Cristina D'Aspromonte (RC)

Riti arcaici, un'etica del consumo che parla di rispetto e una voglia instancabile di ridare vita alle tradizioni.
Questo è **Pig**: quando si tratta del Porco calabro, non si spreca nulla.

Per chi è cresciuto nelle campagne calabresi, l'uccisione del maiale era un momento corale: un rito catartico e simbolico, capace di promettere prosperità e scacciare la miseria.
Oggi, però, la demonizzazione della carne — spesso priva di distinzioni sul benessere animale — rischia di cancellare secoli di cultura e memoria. E con essi ciò che resta di quel sentimento comunitario: la divisione e la condivisione, il ricordo della fame, il rifiuto dello spreco che questo rito racchiudeva in un solo, intenso istante.

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

Una squadra ricchissima di protagonisti del mondo del vino e della birra — calabresi e nazionali — sarà presente per accompagnare e valorizzare ogni piatto firmato dagli Chef.

“Si tratta di cuochi che ogni giorno, con il loro sguardo moderno, riscrivono i codici della cucina italiana”, dice Nino Rossi, chef-patron di Casa Qafiz e del ristorante Qafiz, ideatore e organizzatore dell’iniziativa.
“A loro il compito di riaccendere un rituale antico, dove pulsa la Calabria più autentica e carnale. Una tradizione che vogliamo riportare in vita per il valore identitario che continua a esprimere”.

Massima libertà agli Chef: potranno scegliere i tagli preferiti da una cottura unica nella sugna, selezionare gli ingredienti e costruire piatti totalmente personali. Tecniche a piacere, ritmo creativo libero e una “palette” stagionale ricchissima—completata da erbe spontanee raccolte dal foraging—per dare vita a combinazioni audaci e sorprendenti.
Con Pig Casa Qafiz diventerà un palcoscenico dedicato alle cotture primitive e alle pietanze tradizionali che accompagnavano la carne, le tradizionali “*frittole*” (i tagli del maiale cotti nella sugna) nella zona che gli abitanti del luogo chiamano “*A caddara*”.

Non mancherà la “**Grill area”** ubicata nelle cucine di “Ilici” e dedicata alle cotture su kamado, konro e griglie da Asado alimentate con il miglior carbone disponibile in Aspromonte. Qui daremo la possibilità agli chef di mettere a fuoco la propria creatività.

Il team del ristorante “Qafiz” si occuperà di interpretare tutti i piatti della tradizione facendosi custode del passato e proiettando verso il futuro le antiche ricette fondamentali per allietare il palato degli avventori. Questo spazio si chiamerà *“Heritage”*.

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 2026

| | | |
|---|---|---|
| Anthony Genovese | Il Pagliaccio ✿ ✿ | Roma |
| Salvatore Iuliano | St. George Restaurant ✿ ✿ | Taormina |
| Pietro Piazzoli | Acquolina ✿ ✿ | Roma |
| Jacopo Ticchi | Da Lucio ✿ | Rimini |
| Arcangelo Tinari | Villa Maiella ✿ | Guardiagrele |
| Gian Marco Bianchi | Al Madrigale ✿ | Tivoli |
| Giacomo Sacchetto | Iris ✿ | Verona |
| Nino Rossi | Qafiz ✿ | Santa Cristina D'Aspromonte |
| Luca Abbruzzino | Oltre ✿ | Lamezia Terme |
| Antonio Biafora | Hyle ✿ | San Giovanni in Fiore |
| Caterina Ceraudo | Dattilo ✿ | Strongoli |
| Riccardo Sculli | Gambero Rosso ✿ | Gioiosa Ionica |
| Luigi Lepore | Casa Klopè | Francavilla Angitola |
| Roberto Davanzo | BOB | Montepaone |
| Sarah Cicolini | Santo Palato | Roma |
| Manuel e Nicolò Trecastelli | Fratelli Trecca/Pantera | Roma |
| Dionisio Randazzo | Nunziatina | Taormina |
| Massimo Raimondo | Cura | Davoli Marina |
| Mariarita Bruno | Tribarakkio | Catanzaro |
| Carmine ed Adele | Marie | Nemoli |
| Dario Finocchiaro | Hostaria | Montepaone |
| M. Latella e R. Bonanno | Osteria Zero | Taurianova |
| Marco Maltese | Piro Bistrot | Reggio Calabria |
| Michele Rizzo | Agorà | Rende |
| Emanuele Lecce | Manubuns | Cosenza |
| Giuseppe Piccolo | Rifugio Steakhouse | Crotone |
| Emanuele Strigaro | Heart | Crotone |

## LE PASTICCERIE

| | | |
|---|---|---|
| Rocco Scutellà | Scutellà | Delianuova |
| Fabio Taverna | Le Chicche | Taurianova |
| Davide De Stefano | Cesare | Reggio Calabria |
| Angelo Musolino | La Mimosa | Reggio Calabria |
| Mauro Pompili | BOB | Montepaone |
| Vincenzo Pennestrì | Sottozero | Reggio Calabria |
| Demetrio Romeo | Trebottoni | Reggio Calabria |

## I BARTENDER

| | | |
|---|---|---|
| Jimmy Bertazzoli | Aguardiente | Marina di Ravenna |
| Edoardo Sandri | Four Seasons | Firenze |
| Mattia Cilia | Cantieri Sultano/Tito's Vodka | Ragusa |
| Iacopo Bernardino | Condividere | Torino |
| Domenico Lamanna | Sunset Beach Club | Palmi |
| Francesco Carè | Hangar Lounge | Francavilla Angitola |
| Matteo Cerasia | Hangar Lounge | Francavilla Angitola |
| Fortunato Schiavone | Penna | Pizzo |
| Anatoliy Kolesnichenko | Piro Piro Bar | Reggio Calabria |
| Alessandro Arillotta | Piro Piro Bar | Reggio Calabria |
| Domenico Federico | Alexander | Crotone |
| Antonio Cristoforo | Brezza Fish & Chill | Soverato |
| Francesco Vocaturo | Black Shed | Cosenza |
| Bruno Marra | Gioia’s | Gioia Tauro |
| Umberto Oliva | Freelancer | Milano |
| Giuliana Giancano | Pout Pourri Vintage | Torino |
| Gregory Camillò | Jerry Thomas Bar Room | Roma |

**DJ SET**

Sine
White Trash AKA Banana
Dj Trixie
Kid Bombi
Classic Mode
Dirty/40
Antonio Lubrano
Davide Vigna
Bido
Daniele Giustra
Davide Giorla
Neki
Moses

**LE CANTINE**

'A Vita
Cantine Viola
Carlomagno
Casa Comerci
Ceraudo
Cerminara
Giuseppe Calabrese
Ippolito 1845
L'Arciglione
Le Quattro Volte
Librandi
Maradei
Menat
Mr Pecoraro
Nasciri
Origine & Identità
Racina
Rocca Brettia
Sergio Arcuri
Statti
Tenuta del Conte
Traclò
Tenuta Regina di Sant'Angelo
Terre del Gufo
Vigneti Vumbaca

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

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

## MAIN SPONSOR

| | |
|---|---|
| Haier | https://www.haier-europe.com/it_IT/ |
| Expert Gruppo Carbone | https://www.expert.it/it/it/exp/extra/rs/detail/RS096 |
| Expo Design | https://www.expodesign.it |
| TheFork Manager | https://www.theforkmanager.com/it/ |
| BMW Calabria Motori | https://calabriamotori.bmw.it |
| Illy | https://www.illy.com/it-it/home |
| Zanussi | https://www.zanussiprofessional.it |
| Velier | https://www.velier.it/en/ |
| Mangiatorella | https://www.mangiatorella.it |
| Triple "A" | https://www.triplea.it/it/?srsltid=AfmBOorVAzzedwjvzRuQ-6j_3cilxdMXGcuJDphD8XUanxRL9XXEo8br |

## PARTNERS

| | |
|---|---|
| Ioppolo Salumi Artigianali | |
| Consorzio Maiale Nero dell'Aspromonte | https://www.saluminostrum.it/il-consorzio/ |
| Fazzari Olearia San Giorgio | https://www.olearia.eu |
| Salumificio Bruno Piccolo | https://www.maialenero.shop |
| Servizi di Lavanderia Industriale "San Giorgio" | https://www.lavanderiasangiorgio.com |
| Plamb | https://www.plamb.eu |
| 'A Vita | http://www.avitavini.it/ |
| Cantine Viola | https://www.cantineviola.it |
| Az. Agricola Carlomagno | https://www.aziendacarlomagno.it |
| Casa Comerci | https://www.casacomerci.it |
| Ceraudo | https://www.ceraudo.it/i-nostri-vini/ |
| Az. Agricola Cerminara | http://www.cerminaravini.it |
| Giuseppe Calabrese | https://www.giuseppe-calabrese.it |
| Ippolito 1845 | https://www.ippolito1845.it |
| L'Arciglione di Cataldo Calabretta | https://www.larciglione.it |
| Le Quattro Volte | https://lequattrovolte.com |

| | |
|---|---|
| Librandi | https://www.librandi.it |
| Maradei | https://www.aziendagricolamaradei.com |
| Menat | |
| Mr Pecoraro | https://www.mrpecoraro.com |
| Nasciri | https://www.instagram.com/nasciri/ |
| Origine & Identità | http://www.cataldocalabretta.it/ |
| Racina | https://www.racina.wine |
| Rocca Brettia | https://www.roccabrettia.com |
| Sergio Arcuri | http://www.vinicirosergioarcuri.it/ |
| Statti | https://www.statti.com |
| Tenuta del Conte | https://tenutadelconte.it |
| Traclò | |
| Tenuta Regina di Sant'Angelo | https://www.tenutareginadisantangelo.it |
| Terre del Gufo | https://www.terredelgufo.it |
| Vigneti Vumbaca | https://vignetivumbaca.it |
| Limen | http://limenbrewery.com/storia.html |
| Funky Drop | https://funkydrop.it |
| Birra Cala | https://birracala.it |

**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 140,00 Euro a persona (per i più piccoli sono previste riduzioni).

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

**Il biglietto non è rimborsabile**

**PIG CALABRIA IN BREVE**

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

Quando: 12 gennaio 2025

Ingresso: € 140 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