Bergarè × Milano: presentato alla Camera di commercio il programma dell'evento che porta il Bergamotto, prodotto identitario di Reggio Calabria, nella Capitale del gusto.

Giovedì 26 novembre a Palazzo Giureconsulti una giornata B2B con talk, tavola rotonda, incontri one-to-one, la mostra «BEY ARMUDI» e una mixology session.

Reggio Calabria, 23 novembre 2026 **-** Giovedì 26 novembre il Bergamotto, prodotto identitario di Reggio Calabria, arriva a Milano con **Bergarè × Milano**, la giornata B2B organizzata dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria per promuovere la conoscenza diretta di un agrume unico e stimolare l'avvio di nuove collaborazioni commerciali con i produttori del nord Italia.
L'evento, che ha il patrocinio della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi, la concessione del brand «Calabria Straordinaria» ed è realizzato in partnership con Accademia del Profumo, è stato presentato ufficialmente dal Presidente Antonino Tramontana e dal Segretario generale Natina Crea nel corso della conferenza stampa tenutasi oggi presso la sede della Camera di commercio di Reggio Calabria.
Come dichiarato dal Presidente Tramontana: «Il Bergamotto è il prodotto che più identifica Reggio Calabria nel mondo. Con Bergarè × Milano lo portiamo davanti agli operatori che ogni giorno scelgono cosa servire e cosa vendere, per far nascere rapporti commerciali stabili con le nostre imprese.
L'evento è articolato in due sessioni, mattutina e pomeridiana, con un intenso calendario di iniziative.

La mattina: il Bergamotto in cucina, in pasticceria e in profumeria

Si comincia alle 9:30 con l'accredito e una colazione tematica, primo assaggio dei prodotti dolci e salati della filiera. Alle 10 i saluti istituzionali aprono il talk **«La Via del Bergamotto»**, dedicato all'itinerario esperienziale promosso dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria con IS.NA.R.T., Istituto Nazionale Ricerche Turistiche e Culturali. Alle 10:45 il talk **«Bergamotto, firma olfattiva d'Italia. Da Reggio Calabria alla profumeria mondiale»**, a cura dell'Accademia del Profumo, racconta l'agrume come olio essenziale e anima dell'Eau de Cologne. Intervengono Gianfranco Capua, Gianluca Toniolo, Ambra Martone e Luca Maffei, con la moderazione della critica gastronomica del Corriere della Sera Roberta Schira.
Alle 11:15 Roberta Schira guida anche la tavola rotonda **«Bergamotto, istruzioni per il gusto»**, che mette a confronto lo chef Eugenio Boer di [Bu:r] Milano, il pasticcere Emanuele Scionti della Pasticceria Scionti di Taurianova, la biologa nutrizionista Federica Isè e il bartender Max Ruiz, già alla guida di Turbo Milano, il progetto in cui drink, arte e design parlavano la stessa lingua. Alle 12:30 segue un light lunch con ricette al Bergamotto.

Il pomeriggio: incontri B2B con 14 produttori calabresi

Dalle 14 alle 18 l'area espositori accoglie 14 aziende della provincia di Reggio Calabria: essenze e materie prime, succhi, liquori e bevande, dolci e confetture, olio, salumi e gastronomia al Bergamotto. Buyer e ristoratori consultano i profili degli espositori e prenotano incontri one-to-one per avviare nuove collaborazioni. Dalle 14 alle 19:30, ai piedi dello scalone d'onore, si può provare **tAIste art «Le onde del gusto»**, una degustazione immersiva che trasforma l'assaggio del Bergamotto in un'opera visiva attraverso la lettura delle onde cerebrali.

Aperto alla città e chiusura in mixology

Dalle 15:30 Palazzo Giureconsulti apre al pubblico la mostra «**BEY ARMUDI, oro verde di Reggio Calabria**», a cura della Stazione Sperimentale per le industrie delle Essenze e dei derivati dagli Agrumi, Azienda Speciale della Camera di commercio di Reggio Calabria, con una speciale esperienza olfattiva proposta da Accademia del Profumo. Il percorso, undici pannelli iconografici nella Sala delle Colonne, racconta oltre tre secoli di storia del Bergamotto nelle fragranze, dalle prime acque di colonia alle creazioni contemporanee. Si ringrazia il Comune di Reggio Calabria per la concessione gratuita alla riproduzione dei contenuti multimediali della mostra. Finanziamento con risorse PAC Calabria 2014/2020.
Alle 18 la **mixology session** di networking chiude la giornata con cocktail e mocktail al Bergamotto firmati da Max Ruiz, pensati per entrare in carta.

Il programma completo è disponibile su www.bergaremilano.it