

IL CIBO SACRO

FARE
CRITICA

20/24 OTTOBRE



PIANO
AZIONE
COESIONE

PAC





PARTE FARECRITICA 2026: IL CIBO SACRO, L'OTTAVA EDIZIONE DELL'EVENTO INCENTRATO SULLA CRITICA

Parte l'ottava edizione di *FARECRITICA*, l'evento incentrato sulla critica tout court ideato e diretto da GianLorenzo Franzì, critico di RaiCultura e già direttore artistico del LIFF e del RCFF.

“Questa ottava edizione”, spiega Franzì, “allarga ancora di più la l’area di studio di FareCritica, che fin dall’inizio ha avuto come orizzonte l’azione critica nei confronti dell’arte in tutte le sue declinazioni. E dopo il cinema, la musica, il teatro, la letteratura, le fiabe, questa volta tocca all’enogastronomia: argomento amato da tutti ma che forse non da tutti è percepito come una vera e propria arte. Io stesso, organizzando il calendario, sono rimasto affascinato e stupito dalla vastità e della profondità dell’arte culinaria, ancora di più se vista nell’ottica con cui abbiamo deciso di guardarla, ovvero la tradizione religiosa e popolare”.

FareCritica 2026, infatti, offre un calendario ricco di appuntamenti nei quali si celebrerà la cucina calabrese con le sue tradizioni storiche, mostrandone i diretti collegamenti con il sacro religioso, con il mito e con la storia della cultura regionale. In questo senso, si celebrerà la cultura calabrese attirando anche turisti curiosi di vivere un’atmosfera unica nei diversi appuntamenti che offriranno anche degustazioni gratuite.

FareCritica 8 avrà come nucleo base logistico la sede del Circolo di Riunione di Lamezia Terme, in pieno centro storico, palazzo con radici storiche antichissime, ma sarà un vero e proprio festival diffuso: ovvero con i diversi appuntamenti sparsi per la città nei suoi luoghi più caratteristici e tradizionali.

Inoltre, come già nella passata edizione, sarà pubblicato il secondo volume de *I Libri di FareCritica*, volume dedicato alle ricette della tradizione ancestrale e leggendaria.

FareCritica: Il Cibo Sacro inizia martedì 20 ottobre, quando la mattina presso Polo Tecnico - Professionale Alberghiero Luigi Einaudi sarà ospite lo chef stellato Claudio Villella; prosegue nel pomeriggio con un inaugurazione musicale presso lo storico Forno *Da Franceschina*, dove si celebrerà il rito del pane, per poi passare al Circolo di Riunione con un incontro con l’Associazione Slow Food Lamezia Terme APS, associazione locale che promuove la cultura del cibo “buono, pulito e giusto”, la tutela della biodiversità agricola e i metodi agroecologici nel territorio lametino e hinterland.

Mercoledì 21 ottobre *FareCritica* passa prima dal *Fornaio Angotti dal 1977*, con un incontro sulla critica enogastronomica, per poi andare da *Pan&Quotidiano*, il nuovo punto di incontro al centro di un progetto di successo di riqualificazione urbana in piazza Mazzini, con la presentazione del libro *Le Strade, La Via*, e una conversazione con l’autore **Mauro Minervino**, antropologo e docente universitario.

Giovedì 22 ottobre al Circolo ci sarà un laboratorio sulla preparazione del pane e la lavorazione del lievito madre; nel pomeriggio sarà invece la volta del dolce, perché l’evento sarà presso *Casa Mastroianni - Il Cantagalli*, dove il maestro pasticciere **Francesco Mastroianni** mostrerà i processi di lavorazione delle sue creazioni e sarà offerto un buffet gratuito. In seguito, ancora presso il Circolo di Riunione, sarà presentato

I Libri di FareCritica: Cucina Leggendaria. Si approfondirà l'archeocucina, parlando del cibo sacro delle Feste, dalle Grispelle di Natale alla Cuzzupa e ai Fraguni di Pasqua.

Venerdì 23 ottobre avrà luogo prima un incontro presso Sapori Senza Glutine, punto di riferimento regionale e laboratorio artigianale 100% gluten-free; in serata, l'appuntamento è sempre al Circolo per Il Premio Nautilus, riconoscimento letterario ideato dal giornalista Franco Arcuri e dalla giornalista Annamaria Persico. Durante la serata **Ippolita Luzzo** dialogherà con **Pasqualino Bongiovanni**, vincitore dell'edizione 2026 con il suo saggio *Dal simbolismo all'annullamento del soggetto lirico: analisi dell'opera del poeta Franco Costabile*; mentre Mara Larussa incontrerà **Ottavio Cavalcanti**, noto antropologo e accademico italiano, professore emerito e già docente ordinario di Storia delle tradizioni popolari ed Etnologia presso l'Università della Calabria, uno dei massimi esperti e studiosi della cultura materiale, del folklore e delle tradizioni enogastronomiche del Mezzogiorno d'Italia, con un focus particolare sulla Calabria. Cavalcanti presenterà il suo libro *Itinerari del Gusto in Calabria; spigolature storico-letterarie*.

FareCritica 2026: il Cibo Sacro si conclude sabato 24 ottobre con un appuntamento esclusivo: miti e leggende sul vino con la Fondazione Italiana Sommelier, e chiusura musicale con un live del Parto Delle Nuvole Pesanti, celebre gruppo calabrese folk rock, etno.rock e world music, vincitore del Premio alMiglior videoclip d'autore nel 2004 con *Onda Calabria*, il Premio della Critica al torino Film Festival nel 2003 con il documentario gastronomico-culinario *Doichlanda*, nominati ai David di Donatello nel 2011 per la miglior canzone originale nel film *Qualunqueamente*.

La locandina ufficiale di *FareCritica 2026: Il Cibo Sacro* è opera del fumettista **Gaetano Partinico**, già autore della graphic novel *Alla deriva. Le indagini del Vicequestore Calveri*, scritta da Domenico Bucarelli, premiato con l'UBC Awards 2025.

FareCritica 2026: il Cibo Sacro è un evento dell'associazione culturale Strade Perdute, sostenuto dalla Regione Calabria tramite Avviso Pubblico "Sostegno e promozione turistica e culturale" POC 2014/2020 – Azione 6.8.3, Linea d'intervento 1, "Eventi turistici e culturali".

Di seguito il programma completo.

20/24 OTTOBRE

IL CIBO SACRO

FARE
CRITICA



20 ottobre / IL PANE

11.00 *IC Einaudi*: incontro con Claudio Vilella (*chef*)

18.00 *forno da Franceschina*: apertura musica live

19.00 *Circolo di Riunione*: il rito del Pane

Incontro con Slow Food Lamezia, il distretto del cibo



21 ottobre / IL CONTORNO

18.00 *Fornaio "Da Angotti"*: la memoria del Cibo, degustazione

D'arte e di cucina, incontro sulla critica enogastronomica

19.00 *Pan&Q quotidiano*: il senso del pane dalla corona alla cullura

Presentazione libro *Le Strade, La Via* con l'autore Mauro Minervino (*antropologo*)



22 ottobre / IL DOLCE

18.00 *Casa Mastroianni*: incontro con Francesco Mastroianni (*chef*), show cooking

19.00 *Circolo di Riunione*: laboratorio di lavorazione del pane

Il cibo sacro agli dei: il cibo sacro delle feste

Presentazione libro *Cucina Leggendaria*



23 ottobre / IL DOLCE

18.00 *Sapori Senza Glutine*: senza glutine e con sapore, degustazione

19.00 *Circolo di Riunione*: cucina leggendaria, la tradizione e la Magna Graecia,

Premio Letterario Nautilus: incontro con Pasqualino Bongiovanni (*vineitore 2020*)

Presentazione libro *Itinerari del Gusto* con Ottavio Cavalcanti (*antropologo*)



24 ottobre / IL VINO

19.00 *Cantine Statti*: dall'Enotria alla Calabria, miti e leggende del vino

Incontro con Fondazione Italiana Sommelier

Nunc est bibendum, live musicale de Parto delle Nuvole Pesanti



PIANO
AZIONE
COESIONE

