

Lazio UNA STORIA DI SAPORI.

giovedì 22 settembre

Area degustazione

- 11:00** Delizie dal forno:
dalla tiella al maritozzo
- 13:00** A tutta birra!
C'è del 'fermento' in cucina
- 16:30** Orii del Lazio:
selezione di extravergini
dal concorso regionale
- 18:00** Fish & Veggies:
il fritto de noantri

Area Istituzionale

- 17:30** Parliamo di agricoltura sociale:
presentazione del
documentario "Nuove Terre"
di Francesca Comencini e
Fabio Pellarin,
con il professor Saverio Senni
dell'università della Tuscia

venerdì 23 settembre

Area degustazione

- 11:00** Lo 'spirito' del Lazio:
liquori tra passato e presente
- 13:00** Gusto Autentico Locale:
dai Castelli Romani ai Monti
Prenestini
- 17:00** La fabbrica del cioccolato:
un dolce percorso per ...
'Emotivi consapevoli'
- 18:00** Attrazione fatale:
Calamita, Arancia e Zafferano

Area Istituzionale

- 12:00** Spreco alimentare,
una sfida per il futuro
con il dott. Antonio Rosati,
amministratore unico di ArsiAl

sabato 24 settembre

Area degustazione

- 11:00** I "campioni" del gusto della
Campagna Romana
- 13:00** Piovono polpette!
L'abbacchio
tra tradizione ed innovazione
- 16:30** A proposito di maiale:
Susianella, Coppiette e ...
Porchetta
- 18:00** Il tesoro della Terra:
i legumi del Lazio

Area Istituzionale

- 17:30** Parliamo di
innovazione/PSR/PEI
con Nino Pascale, presidente di
Slow Food Italia

domenica 25 settembre

Area degustazione

- 11:00** Unione di fatto:
cacio e confetture
- 13:00** Le inimitabili:
Amatriciana, carbonara e
cacio & pepe
- 15:30** L'Orto in dispensa:
la tradizione delle conserve
- 17:00** Dulcis in fundo:
la biscotteria tradizionale
- 18:00** On the road:
le vivande dei pellegrini

lunedì 26 settembre

Area degustazione

- 11:00** Find the fake!
mini corso con prova
d'assaggio comparativa
per scoprire l'intruso tra
gli oli di qualità del Lazio
- 13:00** Due sfumature di ...
Nero e una punta di
coriandolo!
- 17:00** Nessuno spreco ...
tanto sapore!