REGIONE LAZIO · ARSIAL

Terra Madre Salone del gusto 2024

TERRE DI TASTE · PROGRAMMA

in collaborazione con

Slow Food Lazio

26 settembre

dalle ore 12:30

12:30 INAUGURAZIONE

Intervengono: **Massimiliano Raffa**, Commissario Straordinario Arsial e **Luigi Pagliaro**, Presidente Slow Food Lazio.

15:00 WORKSHOP

"La grande tradizione di salumeria nel Lazio"
Laboratorio del gusto condotto da **Stefano Asaro**, presidente della condotta Slow Food Frascati e Terre Tuscolane.

17:00 WORKSHOP

"Cheers: Formaggi e birre artigianali"
Laboratorio del gusto condotto da **Domenico Villani** ONAF Roma, **Mauro Pellegrini** e **Alessio Lisotti** di Slow Food Roma TOT-Testaccio, Ostiense e Trastevere.

18:30 WORKSHOP

"Il maritozzo Pontino"
Laboratorio del gusto condotto da **Fabrizio Pagliaroni**, cuoco dell'Alleanza Slow Food – Trattoria "Buccia", Sabaudia (LT); **Sara Guercio**, Slow Food Lazio e Slow Food Latina.

27 settembre

dalle ore 11:30

11:30 INCONTRO

"Consumo di carne tra questione etica e questione ambientale"
Incontro con **Claudio Di Giovannatonio**, Dirigente Area qualità e pianificazione territoriale Arsial e **Miria Catta**, responsabile Servizio Agricoltura Qualità Arsial. Modera **Luigi Pagliaro**, presidente Slow Food Lazio.

13:00 WORKSHOP

"Aio, oio e peperoncino: Il gusto nella semplicità"
Laboratorio del gusto condotto da: **Vanessa Battistelli**, cuoca dell'Alleanza Slow Food – Bistrot "Officina del cibo", Grottaferrata (RM); **Stefano Asaro** e **Massimo Grossi**, Slow Food Frascati e Terre Tuscolane.

15:00 WORKSHOP

"Slow Olive Lazio: La rete dei presidio Slow Food Olive Secolari"
Laboratorio del gusto condotto da **Stefano Asaro**, referente Slow Olive Lazio.

17:00 WORKSHOP

"La zuppa di lenticchie di Rascino: l'oro delle valli reatine"
Laboratorio del gusto condotto da: **Eliana Vigneti Catalani**, cuoca dell'Alleanza Slow Food – Ristorante "Spirito DiVino" Roma e **Andrea Cortese**, Slow Food Lazio e referente Presidio Lenticchia di Rascino.

18:30 WORKSHOP

"Pane&Olio. Una storia antica"
Laboratorio del gusto condotto da **Tiziana Favi**, cuoca dell'Alleanza Slow Food – Ristorante "Namo Ristobottega", Tarquinia (VT) e consigliera Slow Food International; con la partecipazione degli studenti dell'**Istituto Vincenzo Cardarelli – Sezione di Agraria di Tarquinia.**

28 settembre

dalle ore 13:00

13:00 WORKSHOP

"Testaccio e la cucina romana: Identità e futuro di un quartiere iconico per la gastronomia capitolina"
Laboratorio del gusto condotto da **Marco Morello**, cuoco dell'Alleanza Slow Food – Ristorante "Collettivo Gastronomico Testaccio".

15:00 WORKSHOP

"Percorso sensoriale per scoprire i segreti della castagna"
Laboratorio del gusto condotto da **Accademia degli infarinati; Rosaria Olevano**, referente nazionale Rete Castanicoltori; **Loris Pergolini** referente del Presidio della Moscarella delle Casette di Capranica Prenestina, **Francesca Litta**, cuoca dell'Alleanza Slow Food e presidente della condotta Slow Food Ciociaria e Territori del Cesanese.

17:00 WORKSHOP

"Vivi in armonia con la natura: la bellezza di un'alimentazione fermentata"
Laboratorio del gusto condotto da **Clara Prioreschi**, biologa nutrizionista, Slow Food Viterbo e Tuscia; **Ines Innocentini**, Slow Food Lazio e Slow Food Roma TOT.

18:30 WORKSHOP

"Il giglietto, opera d'arte gustosa: Dalle corti rinascimentali alle innovazioni e contaminazioni contemporanee"
Laboratorio del gusto condotto da **Gabriella Cinelli**, cuoca dell'Alleanza Slow Food e archeochef, Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene.

29 settembre

dalle ore 11:30

11:30 WORKSHOP

"La conservazione del pratosecolo con i presidi Slow Food: la marzolina e il cacio di Genazzano"
Laboratorio del gusto condotto da **Francesca Litta**, Slow Food Lazio e presidente Slow Food Ciociaria e Territori del Cesanese; **Loris Pergolini** referente del Presidio Slow Food del Cacio di Genazzano.

13:30 WORKSHOP

"Slow Grains e Slow Olives educano: la pasta contemporanea che ha il sapore della storia"
Laboratorio del gusto condotto da: **Gabriella Cinelli**, cuoca dell'Alleanza Slow Food e archeochef, Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene; **Mimmo Pontillo**, referente nazionale Slow Grain.

16:00 WORKSHOP

"L'ora del tè e delle dolcezze"
Laboratorio del gusto condotto da **Vittoria Tassoni**, cuoca dell'Alleanza Slow Food, Slow Food Viterbo e Tuscia.

18:00 WORKSHOP

"Il mito di Circe a tavola"
Laboratorio del gusto condotto da: **Danilo Mastracco**, **Angela Incoronato** e **Maria Assunta Parisella**, Slow Food Terracina.

30 settembre

dalle ore 11:00

11:00 WORKSHOP

"Gnocchi n'cotti"
Laboratorio del gusto condotto da **Assunta Stacchiotti**, cuoca dell'Alleanza Slow Food del ristorante chiocciolato "Trattoria del Cimino" di Caprarola (VT).

13:00 WORKSHOP

"La cucina della longevità di Campodimele"
Laboratorio del gusto condotto da: **Francesco Capirchio**, cuoco dell'Alleanza Slow Food, Ristorante "Lo Stuzzichino" – Campodimele (LT).

TERRE DI TASTE

REGIONE LAZIO · ARSIAL · Slow Food