# **Programma Slow Fish 2017**

### Giovedì 18 maggio

Ora	Evento
14.00	Il senso della birra per la tiella!
15.00	Incontro con lo chef: con i F.lli Serva Un pesce dall'entroterra!
17.00	Find the fake: mini corso con prova d'assaggio comparativa per scoprire l'intruso tra gli oli di qualità del Lazio In abbinamento: pizza croccantina
20.00	Delizie di forno e di mare: tiella e croccantina In abbinamento: birra artigianale

#### Venerdì 19 maggio

Ora	Evento
14.00	Un territorio in tavola ( a cura Slow Food Lazio): Trota marinata al finocchio selvatico
16.00	Delizie di forno e di mare: tiella e croccantina
	In abbinamento: birra artigianale
18.00	Find the fake: mini corso con prova d'assaggio comparativa per scoprire l'intruso tra gli oli di
	qualità del Lazio
	In abbinamento: pizza croccantina
20.00	Il senso della birra per la tiella!

#### Sabato 20 maggio

Ora	Evento
14.00	Un territorio in tavola ( a cura di Slow food Lazio): Gnocchi di nocciola ai frutti di mare
16.00	Il senso della birra per la tiella!
18.00	Find the fake: mini corso con prova d'assaggio comparativa per scoprire l'intruso tra gli oli di
	qualità del Lazio
	In abbinamento: pizza croccantina
20.00	Delizie di forno e di mare: tiella e croccantina
	In abbinamento: birra

## Domenica 21 maggio

Ora	Evento
12.30	Delizie di forno e di mare: tiella e croccantina
	In abbinamento: birra artigianale
14.00	Un territorio in tavola ( a cura di Slow food Lazio) : Zuppetta fantasia
15.30	Find the fake: mini corso con prova d'assaggio comparativa per scoprire l'intruso tra gli oli di
	qualità del Lazio
	In abbinamento: pizza croccantina
17.00	Il senso della birra per la tiella!