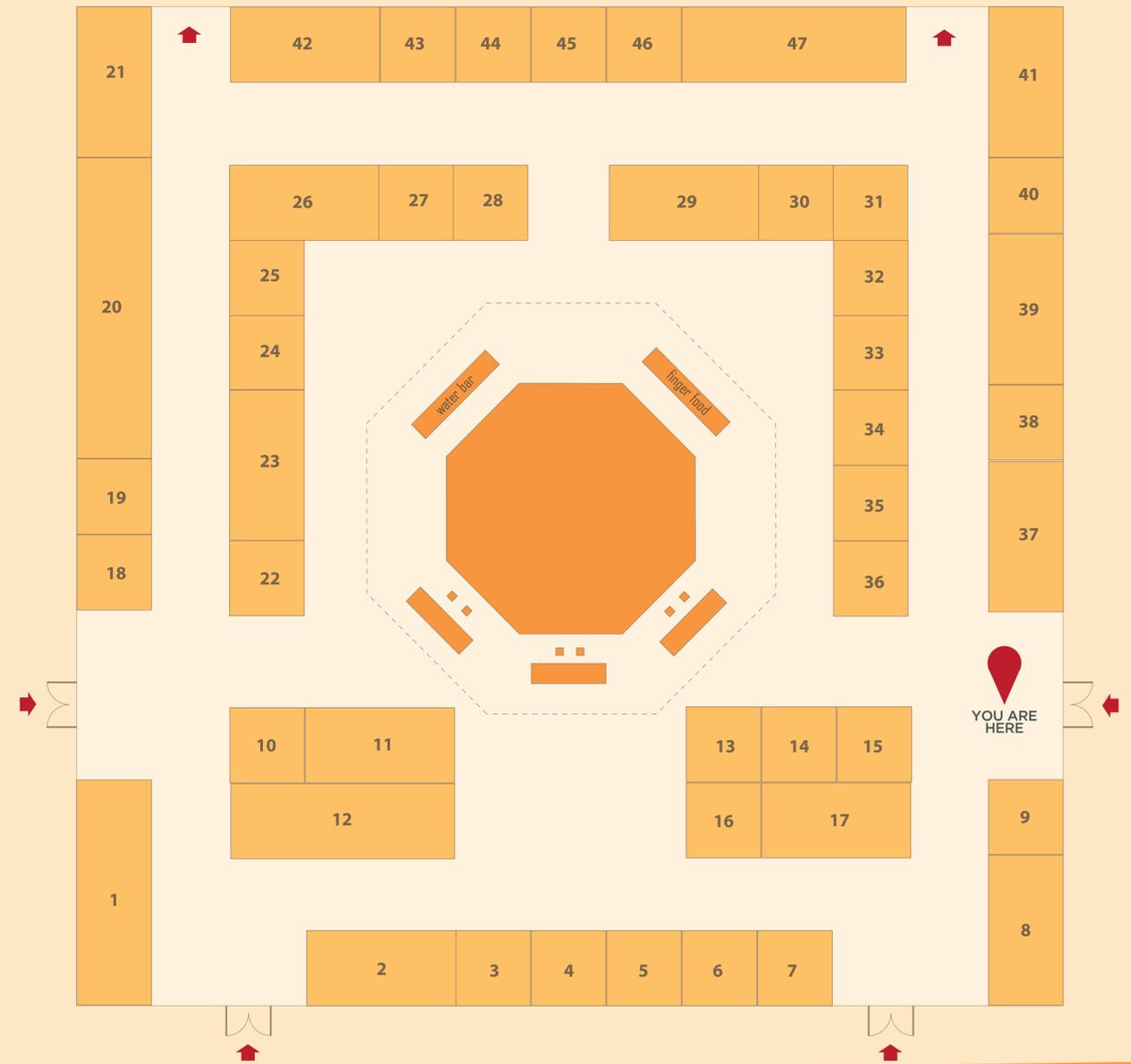


- 46 AGRICOLTURA CAPODARCO
- 39 ANTICA CANTINA LEONARDI - VITICOLTORI DEI COLLI CIMINI
- 18 CANTINA BACCO
- 22 CANTINA DI MONTEFIASCONE
- 17 CANTINA SANT'ANDREA
- 26 CANTINA SILVESTRI
- 40 CANTINA STEFANONI
- 21 CANTINA VILLA GIANNA
- 25 CANTINA VOLPETTI - CANTINA MONTEPORZIO CATONE
- 5 CANTINE LUPO
- 36 CASA DIVINA PROVVIDENZA
- 19 CASALE DEL GIGLIO
- 15 CASALE DELLA IORIA
- 3 CASALE MARCHESE
- 44 CASALE MATTIA FRASCATI
- 35 CASALE VALLECHIESA FRASCATI
- 23 CINCINNATO
- 27 COLLE PICCHIONI
- 34 CONSORZIO TUTELA DEL VINO CESANESE DEL PIGLIO
- 16 CORTE DEI PAPI
- 33 DAMIANO CIOLLI
- 42 DONATO GIANGIROLAMI
- 10 ENOTECA PROVINCIALE TUSCIA

- 4 FATTORIA MADONNA DELLE MACCHIE
- 41 FEDERICI
- 20 FONTANA DI PAPA
- 1 FONTANA MORELLA
- 9 GELSO DELLA VALCHETTA
- 43 LUIGI DE SANCTIS
- 47 MARCO CARPINETI
- 45 MERUMALIA
- 12 PALLINI
- 31 PAPALINO
- 29 PIETRA PINTA
- 14 PILEUM
- 28 POGGIO ALLA META
- 32 PROIETTI
- 8 SERGIO MOTTURA
- 6 SOCIETA' AGRICOLA EMME
- 11 TENUTA SANT'ISIDORO
- 37 TENUTA TRE CANCELLI - CASALE CENTO CORVI - CANTINA LA RASENNA
- 30 TERRE DEI RUTULI - CANTINE E VIGNETI
- 38 TRAPPOLINI
- 7 TREBOTTI
- 2 VILLA SIMONE
- 13 VINI GIOVANNI TRENZI
- 24 WAS © WITHOUT ADDED SULFITES



Domenica 22 marzo

ORA	EVENTI
10:30	Nobili dolcezze: i giglietti di palestrina
11:30	Sono tonda son gentile scopri il nome al femminile (la nocciola)
12:00	Le bruschette tricolori (pane, olio, pomodorino torpedino e broccolletto di anguillara)
12:30	I legumi tra storia ed attualità
13:30	Prodotti che raccontano i territori
14:30	I percorsi dell'acqua
16:00	Prima edizione del Contest per Istituti professionali: Il Territorio in tavola
17:00	Sinfonia del gusto: i prodotti ed i vini del Lazio oltre Roma

Lunedì 23 marzo

ORA	EVENTI
10:00	Prodotti che raccontano i territori
11:00	Il Profilo dei Vini del Lazio: una sfida per il mercato tra storia ed innovazione - Incontro tecnico
13:30	L'arte casearia dell'antica Roma: I formaggi storici della campagna romana
14:30	Rosso...cesanese!
15:30	Donne del vino. Degustazione edonistica con lettura di filastrocche
16:30	Le bollicine autoctone. Con Antonio Paolini
17:30	I percorsi dell'acqua

Martedì 24 marzo

ORA	EVENTI
10:30	L'unione fa la forza: pane e olio
11:30	Rosso...cesanese!
14:00	Vini senza solfiti aggiunti. con Fabio Turchetti
15:00	I 3 moschettieri: vino... formaggi e porchetta
16:30	Il Valore del cibo
17:30	Dulcis in fundo - la biscotteria tradizionale ed i vini da dessert

Mercoledì 25 marzo

ORA	EVENTI
10:30	Nobili dolcezze: i giglietti di palestrina
11:30	I legumi tra storia ed attualità
12:30	Sinfonia del gusto: i prodotti ed i vini del Lazio oltre Roma
13:30	I 3 moschettieri: vino... formaggi e porchetta
14:30	Obiettivo... biologico!
15:30	Orii del Lazio presentazione oli vincitori concorso UnioncamereLazio ai buyers settore olio
16:30	Le bruschette tricolori (pane, olio, pomodorino Torpedino e broccolletto di Anguillara)
17:30	Dulcis in fundo: la biscotteria tradizionale