120 Fieracavalli

a Verona dal 1898

SUMMER TOUR

VALLE DI COMINO

LABORATORI DEL GUSTO

un evento di

ASSOCIAZIONE IPPICA ATINA

20 - 21 - 22 luglio 2018

c/o Centro Ippico di Atina

INGRESSO LIBERO

main sponsor

partner ufficiali

REGIONE LAZIO · ARSIAL Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio · Camera di Commercio Frosinone · Comune di Atina

con il patrocinio di

REGIONE LAZIO · Parco Naturale Monti Simbruini Lazio Molise · Slow Food Valle di Comino · Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

partner del gusto

Acqua Filette dal 1894 · Segneri · KARMA · Thirsty Brothers · Special Beers · Birra Terra di Lavoro

sponsor ufficiali

Land Rover · Banca Popolare del Cassinate · Grimaldi Lines · Nuova Rete

in rete con Progetto Valli a includere (FSE - Regione Lazio) / Terre di Comino / Festival delle storie / Castelli in aria / Pastorizia in festival / Cavalieri dei tratturi / Crete Gialle / Funbike / Compagnia dei viandanti / Proloco, strutture turistiche e associazioni territoriali

VENERDI 20 LUGLIO 2018

1) LA COLAZIONE SLOW

Tutti i giorni h 10:00-11.00 max 25 partecipanti

Iniziare bene la giornata si sa, è un modo per affrontare al meglio le sfide che la vita ogni giorno ci prospetta; è possibile riappropriarci del momento cardine in cui concentrare le nostre energie per la ricerca dei principi del "Buono, Pulito e Giusto?". Assaggeremo la pasticceria che fa grande il momento della colazione dalla Sfogliatella (all'uso di Roccasecca e Casalvieri), al Pan dell'Orso di Scanno, dal latte crudo bio della Valle di Comino per un cappuccino a regola d'arte ad un buon caffè...tutto quello che non deve mancare mai per una colazione slow.

A CURA DI: Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Bar Campo Gara Sabbia

2) IL CAFFE' AL VOLO: storie di caffè, storie di persone, storie di territori

h 11.15-12.30

Rievocazione storica del caffè letterario in chiave contemporanea per riallacciare il filo spezzato con il tempo e la cultura. Impareremo a conoscere e riconoscere un buon caffè ed i suoi principali difetti insieme a Daniele Segneri, mentre facciamo pace con noi stessi ascoltando le parole di un buon libro.

A CURA DI: Alessandro Marcuccilli e Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Bar Campo Gara Sabbia

3) ASSAGGIARE PER CONOSCERE: l'olio extravergine

h 16.30-17.30 max 25 partecipanti

Il progetto Slow Olive e il Presidio nazionale dell'olio extravergine italiano: andremo a conoscere come viene selezionato un extravergine di qualità e quali sono le basi della degustazione, allenando i sensi a riconoscere pregi e difetti di un prodotto che affonda le sue radici nella storia di queste terre e in tutta la cultura mediterranea, da cui prende origine la famosa dieta mediterranea.

A CURA DI: Slow Food Valle Di Comino e Aspol Frosinone
DOVE: Area Arsial - Slow Food

4) INCONTRI SLOW: i salumi di Pelatello incontrano il Cesanese del piglio DOCG

h 18.00-19.00 max 25 partecipanti

Conoscere o Riconoscere una razza animale come può aiutarci ogni giorno nelle scelte che facciamo, cosa vuol dire consumare il territorio attraverso quello che mangiamo? Un laboratorio del gusto in cui visualizzeremo la storia della più antica razza suina italiana e della provincia Terra di Lavoro e come sta rinascendo in questi ultimi anni. Un incontro appassionante per scoprire "Storie di salumi raccontate dai salami".

A CURA DI: Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Arsial - Slow Food

5) PRESENTAZIONE DELLA GUIDA "BIRRE D'ITALIA", Slow Food Editore
h 19.00 - 20.00 max 25 partecipanti

Con Roberto Muzi, referente regionale della Guida alle Birre d'Italia conosceremo il lavoro che c'è dietro una tra le più importanti guide di Slow Food Editore e andremo a conoscere i produttori del territorio in una degustazione orizzontale. Non solo acqua, orzo, lievito e luppolo ma anni di esperienze a cavallo tra l'anima casalinga dell'Homer brewer, quella pop della Beer firm o agli Stachanov del birrificio artigianale.

A CURA DI: Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Arsial Slow Food

SABATO 21 LUGLIO 2018

6) LA COLAZIONE SLOW
Tutti i giorni h 10:00-11.00 max 25 partecipanti

Iniziare bene la giornata si sa, è un modo per affrontare al meglio le sfide che la vita ogni giorno ci prospetta; è possibile riappropriarci del momento cardine in cui concentrare le nostre energie per la ricerca dei principi del "Buono, Pulito e Giusto?". Assaggeremo la pasticceria che fa grande il momento della colazione dalla Sfogliatella (all'uso di Roccasecca e Casalvieri), al Pan dell'Orso di Scanno, dal latte crudo bio della Valle di Comino per un cappuccino a regola d'arte ad un buon caffè...tutto quello che non deve mancare mai per una colazione slow.

A CURA DI: Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Bar Campo Gara Sabbia

7) IL CAFFE' AL VOLO: storie di caffè, storie di persone, storie di territori
h 11.15-12.30

Rievocazione storica del caffè letterario in chiave contemporanea per riallacciare il filo spezzato con il tempo e la cultura. Impareremo a conoscere e riconoscere un buon caffè e i suoi principali difetti insieme a Daniele Segneri, mentre facciamo pace con noi stessi ascoltando le parole di un buon libro.

A CURA DI: Alessandro Marcuccilli e Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Bar Campo Gara Sabbia

8) SLOW MEAT: bufala di Amaseno o vitellone bianco dell'Appennino IGP
h 16.00-17.00 max 25 partecipanti

La piana di Amaseno ci racconta che il suo clima caldo umido e i suoi rivoli di acqua siano tra i principali habitat in cui la bufala riesce a esprimere al meglio le sue caratteristiche etologiche e produttive. In parole povere una carne povera di grassi e ricca di sali minerali. E il Vitellone Bianco cosa c'entra? Anche lui rappresenta il bacino di biodiversità che abbraccia tutto l'areale dell'appennino italiano, stanziandosi alle pendici del Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise.

In questo laboratorio andremo a conoscere le storie di queste due razze, quali sono i principali tagli di carne e come cucinarli al meglio.

A CURA DI: Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Bar Campo Gara Sabbia

9) INTRECCI DI FRANCIA, QUANDO IL CABERNET DIVENTA ATINA DOC

h 18.00-19.00 max 25 partecipanti

La storia ci racconta che fu l'illuminato Agronomo Pasquale Visocchi, mecenate tra i mecenati della Valle di Comino, predatore buono del territorio di Francia, a portare in zona le barbatelle del Cabernet Franc, del Cabernet Sauvignon, del Syrah del Merlot ed altri ancora. Una degustazione a bicchieri incrociati con l'Onav Delegazione di Frosinone per conoscere le influenze dei vari terroir che si sono sviluppati in Valle di Comino, dalla piana di Alvito al declivio di Casalvieri fino al cuore storico di Atina, da cui prende il nome la famosa denominazione.

A CURA DI: ONAV Frosinone e Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Bar Campo Gara Sabbia

10) LA PASTA NUDA

h 19.00-20.00 max 25 partecipanti

Riconoscere una buona pasta è all'ABC dell'essere un vero italiano, ma non è così semplice. Un viaggio storico a ritroso da quando la pasta si vendeva sfusa a quelle confezionate, dalla piccola e grande industria per arrivare alle paste biologiche, o macinate a pietra, o con grani autoctoni. Impareremo, assaggiando, le differenze tra pasta e paste, senza salse e senza condimenti, proprio così come mamma l'ha fatta: Nuda.

A CURA DI: Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Arsial Slow Food

11) LA COLAZIONE SLOW
Tutti i giorni h 10:00-11.00 max 25 partecipanti

Iniziare bene la giornata si sa, è un modo per affrontare al meglio le sfide che la vita ogni giorno ci prospetta; è possibile riappropriarci del momento cardine in cui concentrare le nostre energie per la ricerca dei principi del "Buono, Pulito e Giusto?". Assaggeremo la pasticceria che fa grande il momento della colazione dalla Sfogliatella (all'uso di Roccasecca e Casalvieri), al Pan dell'Orso di Scanno, dal latte crudo Bio della Valle di Comino per un cappuccino a regola d'arte ad un buon caffè...tutto quello che non deve mancare mai per una colazione slow.

A CURA DI: Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Bar Campo Gara Sabbia

12) IL CAFFE' AL VOLO: storie di caffè, storie di persone, storie di territori
h 11.15-12.30

Rievocazione storica del caffè letterario in chiave contemporanea per riallacciare il filo spezzato con il tempo e la cultura. Impareremo a conoscere e riconoscere un buon caffè e i suoi principali difetti insieme a Daniele Segneri, mentre facciamo pace con noi stessi ascoltando le parole di un buon libro.

A CURA DI: Alessandro Marcuccilli e Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Bar Campo Gara Sabbia

13) AUTOCTONI MON AMOUR, MATURANO, LECINARO & CO
Abbinati alle paste filate di Bufala di Amaseno
h 17.00-18.00 max 25 partecipanti

Autoctono, ovvero attributo a quelle popolazioni che, stanziate da epoca remota in un determinato territorio, si ritenevano nate dalla terra stessa. Nati dalla terra per finire nella dea bottiglia, quei vitigni autoctoni, veri ed ultimi baluardi della parola terroir. Maturano, Capolongo, Pampanaro, Lecinaro e uva Giulia, e il loro il futuro della vinificazione.
Dolce e succosa, croccante o morbida, ad accompagnarci nel viaggio alla scoperta dei vitigni autoctoni della Valle di Comino e della Valle del Liri, ci sarà la mozzarella da latte di Bufala di Amaseno, con la sua consistenza e rotondità specifica di un territorio dalle molteplici identità tra le prime paste filate per importanza e sviluppo.

A CURA DI: Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Bar Campo Gara Sabbia

14) I 4 LATTI O I 4 MOSCHETTIERI: formaggella di bufala, burrel, marzolina, conciato
h 18.00-19.00 max 25 partecipanti

Volutamente ispirato al celebre romanzo di Alexandre Dumas "I tre Moschettieri" (anno di pubblicazione 1844), una lettura in chiave contemporanea

per conoscere il territorio senza le solite strutture e con parole nuove. I moschettieri sono i difensori delle virtù e del popolo, così come i formaggi e chi li produce aiuta a difendere il territorio da industrializzazioni selvagge, fermenti e starter aggiunti per ricordarci chi siamo e cosa eravamo attraverso il cibo. I 4 latti, bufalo, vaccino, caprino e ovino per 4 formaggi. Una storia d'amore o un'intrepida avventura?

A CURA DI: Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Bar Campo Gara Sabbia

15) NATURALMENTE PECORINI

h 19.00-20.00. max 25 partecipanti

Partiamo dal centro e sud Italia, percorrendo gli Appennini, la spina dorsale della penisola. Latte crudo ovino, caglio, sale e sapienza, rappresentano il minimo comune denominatore per esprimere tutte le essenze dei pascoli degli Appennini. Parliamo di "Pecorini" al plurale perché ne esistono di tanti tipi diversi, ognuno con la sua dose di unicità e le sue aderenze al territorio ed alle sue tradizioni. Naturalmente Pecorini perché siamo a Picinisco e naturalmente assaggeremo le stagionature del Pecorino di Picinisco Dop.

A CURA DI: Slow Food Valle Di Comino
DOVE: Area Bar Campo Gara Sabbia