



REGIONE
LAZIO

ARSIAL



LAZIO MONUMENTAL TASTE

Cooking Shows

Summer Fancy Food Show | Booth 3018 | Regione Lazio – Arsial | Italy Pavilion Level 3

FRITTATINE CACIO E PEPE

Frittatine with Roman pecorino and black pepper

In scena le frittatine cacio e pepe, sfiziosa variante street food di un grande classico romano.

On stage: “frittatine cacio e pepe”, a tempting street food twist on a Roman classic.

DOMENICA 29 GIUGNO - ORE 11:00

SUNDAY, JUNE 29 - 11 AM

TIELLA DI GAETA CON POLPO

Tiella di Gaeta stuffed with octopus

Preparazione dal vivo della tradizionale tiella con polpo, tra storia marinara e cucina popolare.

Live preparation of the traditional octopus tiella: when seafaring history meets popular cuisine.

DOMENICA 29 GIUGNO - ORE 12:00

SUNDAY, JUNE 29 - 12 AM

PINSA ROMANA, I GUSTI DEL GIORNO

Pinsa Romana with daily toppings

Farciture a sorpresa per una pinsa fragrante e leggera, tutta da assaggiare.

Surprise toppings for a fragrant, light pinsa that's ment to be tasted.

DOMENICA 29 GIUGNO - ORE 13:00

SUNDAY, JUNE 29 - 1 PM

SHOW COOKING CON DANIELE ROSSI (GIALLO ZAFFERANO) “L’AMATRICIANA”

Live cooking with Daniele Rossi

(Giallo Zafferano): “Amatriciana”

Un omaggio a uno dei piatti simbolo della cucina laziale con Daniele Rossi, tra gli chef digitali più amati d'Italia. Storie, ricette e tanto gusto in una performance dal vivo da non perdere.

A tribute to one of Lazio's most iconic dishes with Daniele Rossi, one of Italy's most popular digital chefs. Live performance blending stories, recipes and irresistible flavours.

DOMENICA 29 GIUGNO - ORE 14:30

SUNDAY, JUNE 29 - 2:30 PM

GELATO CON RICOTTA ROMANA DOP E CILIEGIE

Gelato with Ricotta Romana PDO and

fresh cherries

Un dessert fresco e originale: gelato con ricotta romana e ciliegie, in omaggio alla dolcezza laziale.

A fresh, original dessert: gelato with Roman ricotta and cherries, a tribute to Lazio's sweet side.

DOMENICA 29 GIUGNO - ORE 15:30

SUNDAY, JUNE 29 - 3:30 PM

SUPPLÌ ALL’AMATRICIANA

Rice croquettes with amatriciana sauce

Dalla tradizione nasce un’idea creativa: il supplì incontra l’amatriciana in una versione inedita.

From tradition, a creative twist: supplì meets amatriciana sauce in a bold new version.

LUNEDÌ 30 GIUGNO - ORE 11:00

MONDAY, JUNE 30 - 11 AM

RIGATONI “CACIO E PEPE”

Rigatoni pasta with pecorino and black pepper

Preparazione dei rigatoni “Cacio e Pepe”, con focus su tecnica, equilibrio e segreti dello chef.

The classic rigatoni “cacio e pepe”, with insights on technique, balance and the chef’s secrets.

LUNEDÌ 30 GIUGNO - ORE 12:00

MONDAY, JUNE 30 - 12 AM

PINSA ROMANA, I GUSTI DEL GIORNO

Pinsa Romana with daily toppings

Nuove varianti per la pinsa del giorno, sempre calda e fragrante.

New toppings for your daily pinsa experience.

LUNEDÌ 30 GIUGNO - ORE 13:00

MONDAY, JUNE 30 - 1 PM

MINI MARITTOZZI CON PANNA

Mini sweet buns filled with whipped cream

I mini maritozzi con panna raccontano la colazione romana in chiave soffice e golosa.

These fluffy mini buns with cream reinterpret the Roman breakfast in a delicious key.

LUNEDÌ 30 GIUGNO - ORE 15:00

MONDAY, JUNE 30 - 3 PM

TIELLA DI GAETA CON SCAROLA

*Tiella di Gaeta with escarole and
Mediterranean aromas*

Protagonista la scarola, per una tiella vegetariana sorprendente e gustosa.

Escarole takes the spotlight in this surprising, flavourful vegetarian tiella.

MARTEDÌ 1 LUGLIO - ORE 11:00

TUESDAY, JULY 1 - 11 AM

PINSA ROMANA, I GUSTI DEL GIORNO

Pinsa Romana with daily toppings

Pinsa del giorno: fragranza, gusto e tradizione.

Daily pinsa: fragrance, flavour and tradition in every bite.

MARTEDÌ 1 LUGLIO - ORE 13:00

TUESDAY, JULY 1 - 1 PM

PIZZA BIANCA CON DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI LAZIALI

*White pizza with a tasting of Lazio’s
finest cheeses*

Degustazione guidata con pizza bianca e selezione di formaggi laziali. Il Lazio caseario si racconta in diretta.

Guided tasting featuring white pizza and a curated selection of Lazio cheeses. A live showcase of the region’s dairy treasures.

MARTEDÌ 1 LUGLIO ORE 14:30

TUESDAY, JULY 1 - 2:30 PM

Tutti gli assaggi saranno accompagnati da Acqua Filette e da una selezione di vini del Lazio curata da Alma Vini / Casata Mergè - Sesto 21.

All tastings paired by Acqua Filette and a selection of wines from Lazio, curated by Alma Vini / Casata Mergè - Sesto 21.

VINI IN DEGUSTAZIONE:

Wines for tasting:

- Sauvignon Lazio IGP “Sesto 21”
- Roma DOC Malvasia Puntinata
- Roma DOC Rosso



REGIONE
LAZIO

ARSIAL



LAZIO MONUMENTAL TASTE

Summer Fancy Food