



REGIONE  
LAZIO



LAZIO  
MONUMENTAL  
TASTE

IN COLLABORAZIONE CON



XV EDIZIONE

**CHEESE**  
C'È UN MONDO INTORNO

## Programma

### Regione Lazio – Stand S 67

#### VENERDI 19 SETTEMBRE

##### **La biodiversità dei pergolati di Pizzutello di Tivoli (Presidio Slow Food) e i profumi del cacio da prati stabili.**

Ravioli di cacio all'Uva Pizzutello di Tivoli detta uva corna.

*A cura di Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene e Alleanza dei Cuochi*

**Ore 13:30**

##### **Dalla Gustatio all'Antea Pastus**

Dall'antica Roma ad oggi passando per il Rinascimento. Come è cambiata la portata iniziale a base di cibi freddi servita prima del pasto principale caldo (la coena).

Epityrum, olive ai semi di finocchio, formaggi, salse fermentate e confetture.

*A cura di Slow Food Lazio*

**Ore 15:30**

##### **La transumanza in Maremma**

Racconto del patrimonio agro pastorale e degustazione di piatti storici.

Pane e formaggio - con pane di Allumiere, fichi scottati, salume di manzo arrosto e crema di cacio semistagionato

Pasta alla pecorara - Pasta artigianale prodotta con la farina dei grani del progetto dell'Istituto Agrario Cardarelli, ricotta, guanciale e verdure di stagione.

*A cura di Slow Food Costa della Maremma Laziale*

**Ore 17:30**

#### SABATO 20 SETTEMBRE

##### **Il rito dei pentolini dei transumanti dai Monti Cornicolani ai Borghi Maestri:**

"Panada pastoris" omaggio alle donne pastore, con siero, ricotta e Pane di grano tradizionale varietà Rosia, a pasta madre, alla Mosciarella delle Casette di Capranica Prenestina.

*A cura di Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene*

**Ore 11:00**

##### **Bufala e bufalo dell'Agropontino**

Mezzo Paccheri con caciobufala, guanciale croccante e uva Moscato di Terracina.

*A cura di Slow Food Terracina*

**Ore 13:00**

##### **La magia della fermentazione**

Degustazione guidata: abbinamenti, interazioni ed esperienze sensoriali con le birre artigianali, i formaggi a latte crudo e salse fermentate del Lazio.

*A cura di Slow Food Roma Testaccio, Ostiense, Trastevere*

**Ore 16:00**

##### **I Formaggi della Valle di Comino: pascoli estensivi e formaggi a latte crudo**

Degustazione guidata: Conciato di San Vittore (Arca del Gusto) Pecorino di Picinisco DOP, ricotta moscia, Pecorino ai Bronzi

*A cura di Slow Food Lazio e associazione Pastorizia in Festival*

**Ore 18:00**

#### DOMENICA 21 SETTEMBRE

##### **Un insolito aperitivo**

Incontro e degustazioni: Cocktail e formaggi a pasta molle, semidura e filata per un aperitivo sempre all'altezza delle aspettative.

*A cura di Slow Food Roma Testaccio, Ostiense, Trastevere*

**Ore 11:00**

##### **Castanicoltura e prodotti della montagna**

Radici d'autunno: Castagneto, pascoli e presidi Slow Food. Presidio Mosciarella di Capranica Prenestina e dei Marroni di Arcinazzo Romano, cosa possiamo fare con questi ingredienti?

Pasta, Mosciarelle, Biscotti e Liquore

*A cura di Slow Food Lazio e Rete dei Castanicoltori*

**Ore 13:00**

##### **Tomino di bufala dell'Agro Pontino**

Degustazione di tommini di bufala su cialda di semi con chutney di uva Moscato.

*A cura di Slow Food Terracina*

**Ore 16:00**

##### **Comunità Slow Food e biodiversità del Lago di Nemi**

Pasta al pesto di erbe lacustri, formaggi della Valle del Comino con composta di mirto e gelatina di violette.

*A cura della Comunità Slow Food per l'ecosistema lacustre agricolo di Nemi*

**Ore 18:00**

#### LUNEDI 22 SETTEMBRE

##### **Mercati della Terra - Slow Food Lazio: la Comunità dei "Mercati della Terra delle Terre Tuscolane" a Cheese.**

Degustazione di salumi, caci di bufala, conserve, l'Arrabbiata Slow e Nucato medievale

*A cura di Slow Food Frascati e Terre Tuscolane*

**Ore 11:00**

##### **"Emozione Mediterranea"**

Un Viaggio nella Memoria dove il sapore del grano Senatore Cappelli si fonde con la delicatezza della ricotta vaccina, il pesto di pomodori, le mandorle e il basilico regalando un gusto morbido e autentico.

Fusillo con grano Senatore Cappelli in salsa di ricotta vaccina con pesto di pomodori secchi, mandorle e basilico

*A cura dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food*

**Ore 13:00**

La prenotazione ai laboratori è possibile via mail ([slowfoodlazio@gmail.com](mailto:slowfoodlazio@gmail.com)) oppure, nel corso della manifestazione, presso il desk istituzionale della Regione Lazio.



REGIONE  
LAZIO



LAZIO  
MONUMENTAL  
TASTE

IN COLLABORAZIONE CON



XV EDIZIONE

**CHEESE**  
C'È UN MONDO INTORNO