

LAZIO MONUMENTAL TASTE

IN COLLABORAZIONE CON  Slow Food[®]
Lazio

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 Pacchero 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 tomini 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

LUNEDÌ 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) oppure, nel corso della manifestazione, presso il desk istituzionale della Regione Lazio.