

IX[^] ed. VINICIBANDO

Programma

Venerdì 24 novembre: MOF – Sala “Benedetto Recchia”

Ore 11.00–Convegno:“Dal MOF a FICO. Come sta cambiando la percezione del cibo nell’immaginario collettivo”.

Ore 13,30 - Pausa pranzo In Tour: 50 Minuti alla scoperta del gusto. Le eccellenze vitivinicole della *Strada del vino, dell’olio e dei sapori della provincia di Latina*, sposano le bontà della gastronomia locale

Ore 15.00–VI Edizione del Concorso per aspiranti sommelier “Giuliano Garofano”. Regolamento sul sito: www.vinicibando.com

Ore 16.00–Impreziosire la tavola con il VisualFood. Come trasformare frutta e verdura in attraenti opere d’arte. A cura della specialist Maria Nasso.

Ore 16.45–Viaggio nella cucina regionale italiana. Presentazione del libro di Sara Gnoli e Francesca Magnanti – Newton Compton Editori.

Ore 17.15–Le Scuole Migranti: Conoscere le erbe, leggere un’etichetta e conservare i cibi. Laboratori di cucina creativa antispreco, in collaborazione con YuChef, Federazione Italiana Cuochi e Istituto zooprofilattico sperimentale di Lazio e Toscana.

Ore 18:00–New Generation: I Nuovi Vignaioli. Presentazione delle cantine emergenti.

Ristorante Riso Amaro - Fondi

ore 20,30 - SINERGIE. Cena a quattro mani con gli chef Maurizio De Filippis e Francesco Capirchio (Ristorante Lo Stuzzichino – Campodimele). Evento su prenotazione**.

Sabato 25 novembre: Pontinia – Priverno – Sonnino - Latina

In occasione della “*Giornata mondiale contro la violenza sulle donne*”, Vinicibando si sposta lungo le Strade dell’olio e delle bufale attraverso la storia delle *Brigantesse di Sonnino* e il sogno, divenuto realtà, del *Parco dei Continenti*. Ad accompagnare i visitatori in questo affascinante viaggio del gusto che dall’antica via Appia si sposta verso i Monti Lepini, le voci narranti di tre grandi donne produttrici: Monica Macchiusi, Maria Pia Aumenta e Lucia Iannotta.

Ore 09.30 – Azienda Agricola casearia bufalina “Monica Macchiusi” – Via Appia km.90 – Pontinia (LT).

Le Brigantesse e le Strade della bufala. Visita all’azienda, dimostrazione della lavorazione della mozzarella e degustazione guidata della ricotta.

Ore 11.00 – Agriturismo Aumenta: Il Lago delle Ninfee e il Parco dei Continenti – Via Marittima II, snc (prossimità Abbazia Fossanova) – Priverno.

Sulla via della “Regina della Montagna” alla ricerca dell’olio millenario. Visita guidata del suggestivo **Parco dei Continenti**, ideato da Antonio Aumenta, straordinariamente aperto per l’occasione. Pranzo al **Lago delle Ninfee** con gli interpreti del gusto: Maria Pia Aumenta, Monica Macchiusi, Lucia Iannotta, Gaetano Mastrantoni, Andrea Pandolfo e Cristian Agresti (evento su prenotazione***).

Ore 16.00– Frantoio Lucia Iannotta – Via Capocroce, 10 – Sonnino (LT).

Le Scuole Migranti: Le Brigantesse di Sonnino, l’olio EVO e il recupero della storia attraverso il sapore. Visita guidata all’azienda, laboratori gusto-olfattivi e mini corso di degustazione dell’olio per bambini.

Enoteca dell’Orologio – Latina

ore 20,30 - CONTAMINAZIONI. Cena gourmet a cura di Alessandro Mastroiaco (evento su prenotazione**).

Domenica 26 novembre: Cantina Villa Matilde – Cellole (CE)

Una giornata all’insegna delle emozioni di gusto e di territorio. A fare da sfondo le **Terre del Cecubo e del Falerno**, per un viaggio che dal basso Lazio si spinge fino all’alto Casertano, con la **Cantina Villa Matilde** a far da cornice alle grandi degustazioni e al racconto di questi antichi vitigni tanto apprezzati fin dall’epoca romana.

Ore 11.30– Villa Matilde: Brindisi di benvenuto con spumante Falafesta.

Ore 12.00 –Trasferimento in vigna e Visita alle cantine con l’enologo residente Fabio Gennarelli.

Ore 13.30 – TERRE. Pranzo campagnolo così composto: Zuppetta al Vigna Caracci, Zuppa di scarole e fagioli, Salumi e latticini; Tagliatelle di castagne e funghi di Roccamonfina; Bocconcini di carne di bufalo con patate; Graffette calde alla mela annurca e gelatina di mosto d’uva. Vini: Falanghina e Aglianico Tenuta Rocca dei Leoni(evento su prenotazione***).

Ore 16.00 – Cecubo:Dalle anfore da vino al vino in anfora. Presentazione del libro di Giuseppe Nocca (Arbor Sapientiae editore). Dialogo a più voci con Tiziana Briguglio

Ore 16.40 – SALETTA ELEUSI – Le Scuole Migranti: Le ricette della Terra di Lavoro. Laboratorio di cucina tradizionale a cura della Federazione Italiana Cuochi e Istituto zooprofilattico sperimentale di Lazio e Toscana.

Ore 17.00 – Le strade del Falerno e del Cecubo: Degustazione guidata di Vigna Caracci 2014 (Falerno del Massico prodotto in anfora) e Vigna Caracci 2008 (Falerno del Massico con elevazione in barrique), Cecubo 2013 e Vigna Camarato2005 (evento su prenotazione*).

Lunedì 27 novembre: Roma – Borgo Ripa

Ore 16,30 - Apertura del Giardino delle Delizie

Ore 17,00 - Le Scuole Migranti. Dalla Tiella di Gaeta al Babàrattolo. Gusti e tendenze di una terra tutta da scoprire. Laboratori di cucina creativa

Ore 19,00 – Chiusura degli spazi espositivi

Ore 20, 00 - Il Circo del Gusto: Cena gourmet (evento su prenotazione**).

In apertura della serata: **Omaggio ad Aldo Fabrizi, alla cucina e alla musica romana.** Evento in collaborazione con **Cerealìa Festival**

N.B. per le giornate del 25 e 26 novembre è disponibile un servizio navetta gratuito, a bordo di pullman granturismo, in partenza da Latina. Prenotazione obbligatoria al numero: 333 5245430

* contributo 10 euro - **contributo 35 euro - ***contributo 28 euro