



# Il cibo esistenziale

## PROGRAMMA 2019 salone del gusto nomade -il cibo esistenziale-

**VENERDI' 22 NOVEMBRE - LATINA e FORMIA**

**il cibo per corpo, mente e spirito. l'evoluzione del concetto di alimento**

**ORE 10,30 - LATINA - ISTITUTO COMPRENSIVO TORQUATO TASSO - PLESSO A.F. CELLI:** Dieta Mediterranea e alimentazione dei bambini in età scolare. Percorso creativo riservato ai bambini della scuola elementare, a cura dell'Associazione Agroalimentare in Rosa e InBrand con la partecipazione del presidente del Club UNESCO di Latina Mauro Macale, della dirigente dell'Istituto Zooprofilattico Spe-

rimentale di Lazio e Toscana Tiziana Zottola, della giornalista Tiziana Briguglio e della dottoressa Maria Rita Spreghini, nutrizionista e pedagoga dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma

**ORE 18,30 - FORMIA - SALOTTO CULTURALE KOINE' - Via Lavagna, 175**

Presentazione del libro del professor Giuseppe Nocca: "GALENO Nutrizionista. Le proprietà degli alimenti" Ed. Arbor Sapientiae

**ORE 20,30 - FORMIA - CHINAPPI - Via Anfiteatro n. 8 -**

Omaggio alla dieta mediterranea a dieci anni dal riconoscimento UNESCO a patrimonio immateriale dell'umanità (info e prenotazioni al numero: 0771.790002)

**SABATO 23 NOVEMBRE - GAETA e FONDI - CIBO, ALIMENTAZIONE E ARTE**

**ORE 10,30 - GAETA - PINACOTECA COMUNALE "ANTONIO SAPONE" - Via de Lieto, 2 - tel: 0771.466346**

**ONE HEALTH: CIBO, SALUTE, AMBIENTE.** Relazioni a cura del professor Adriano Madonna (biologo marino - docente Università Federi-

Con il patrocinio di

collaborazioni

Media Partner



# Vinicibando

## XI EDIZIONE



co Il di Napoli e Istituto nautico Caboto) e Tiziana Zottola (Presidente Comitato scientifico ITS Fondazione Bio Campus)

**ORE 13,30 - GAETA - VILLA IRLANDA GRAND HOTEL** - Lungomare Caboto, 6 - **LA TAVOLA RACCONTATA** - L'incremento della conoscenza tra credenze religiose, falsi miti, norme sanitarie e contaminazioni borboniche nella cucina del basso Lazio.

Focus sulla tiella di Gaeta e sui cibi della tradizione gaetana, a cura dello chef Antonio Guardascione, del pizzaiolo Carlo Avallone e dello storico dell'alimentazione Giuseppe Nocca (Informazioni e prenotazioni al numero: 0771.712581)

**IL CIBO DELLE EMOZIONI.** L'uso delle spezie nella cucina esperenziale

**ORE 17,00 - GAETA - PIAZZA XIX MAGGIO** - [www.luminariegaeta.it](http://www.luminariegaeta.it) - Spettacolo di luci e passeggiata libera tra le luminarie di Gaeta

**ORE 20,45 - FONDI - RISTORANTE DA FAUSTO** - Piazza Cesare Beccaria, 6 **LA CUCINA DEL RICORDO E L'EVOLUZIONE DELLA PASTA AL POMODORO** (info e prenotazioni al numero: 0771.531268 - 3387013663)

**DOMENICA 24 NOVEMBRE - TERRACINA E LATINA**

**L'INDIVIDUO IN TUTTA LA SUA INTERESSA: IL CIBO PER IL BENESSERE FISICO E SPIRITUALE**

**AGRITURISMO LE FOLAGHE** - VIA APPIA KM 106,810 LOC. BARCHI, Terracina

**ORE 9,30 - ALIMENTAZIONE OLISTICA, YOGA E TECNICHE DI RILASSAMENTO** in collaborazione con il Centro Reiki Mosaico della Vita. Meditazione guidata per riscoprire la nostra essenza e il riequilibrio fisico e mentale - Trattamento reiki - tecniche di rilassamento

profondo con gli operatori tesserati ASI: **Claudio Di Girolamo, Claudia Ciarla, Pina Torres**

**ORE 12. - ORIGINE COMUNE: LA TAVOLA DELL'ECCELLENZA AGRICOLA E I DOLCI DELLA CREDENZA POPOLARE PONZESE** - Pranzo a cura di Enza Lambravia e Assunta Scarpatti

**I PREMIO AGRO ROSA**

**ORE 17,30 - LATINA - TRATTORIA TERESA** - Via Pontina Km 76,100 04100 - Tel: 0773.241754

**CIBO E FILOSOFIA: SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO.** Interventi a cura del dottor Marco Mirabella

**VIII CONCORSO PER ASPIRANTI SOMMELIER GIULIANO GAROFANO** (evento riservato ai ragazzi dai 18 ai 30 non compiuti)

**PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE COMPARATA DELLE DOP COLLINE PONTINE E OLIVA DI GAETA**, a cura della CAPOL

**LUNEDI' 25 NOVEMBRE - FORMIA**

**LA TAVOLA CHE UNISCE**

Giornata in collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi Latina in occasione della Festa Nazionale del Cuoco nel Lazio

**ISTITUTO ALBERGHIERO "ANGELO CELLETTI"** - Via Gianola,snc

**XXII° Concorso provinciale "Il piatto Tipico Pontino" e XII° concorso regionale "La cucina regionale rivisitata in chiave moderna".**

**ORE 16,30 - Convegno: Rispetto delle norme alimentari, osservanza della tavola, sacra-**

**lità del cibo.** Relatori: **Anna Maria Aisha Tiozzo** (presidente WHAD) - **Giuseppe Nocca** (scrittore, docente scienze dell'alimentazione), **Maria Titti Solis** (nutrizionista, docente alimentazione Istituto Angelo Celletti, Formia), **Tiziana Briguglio** (giornalista agroalimentare) - **Mauro Macale** (Presidente Club Unesco di Latina)

**ORE 20 - ISTITUTO ALBERGHIERO "ANGELO CELLETTI"** - Via Gianola,snc - tel: 3386580767

Cena di Gala a cura degli chef della Federazione Italiana Cuochi e degli allievi dell'Istituto alberghiero Angelo Celletti di Formia

**MARTEDI' 26 NOVEMBRE - LATINA**

**IL CIBO SVELATO**

**ORE 10,30 - ISTITUTO COMPRENSIVO TORQUATO TASSO - PLESSO L. PICCARO:** CONOSCIAMO I PRODOTTI, INVENTIAMO UNA RICETTA. PERCORSO CREATIVO PER I BAMBINI ATTRAVERSO LE ECCELLENZE TIPICHE E TRADIZIONALI DELL'AGRO PONTINO, a cura dell'Associazione **Agroalimentare in Rosa** e **InBrand** con la partecipazione della giornalista **Tiziana Briguglio**, del docente di scienze dell'alimentazione **Giuseppe Nocca**, della dirigente dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana **Tiziana Zottola** e della dottoressa **Maria Rita Spreghini**, nutrizionista e pedagoga dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma

Si ringrazia

