

## SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE







Il Sindaco e gli abitanti del Comune di Prossedi - Sbandieratori di Cori - UniCredit - Grapes - UMAO - Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana - AIC Lazio - Az. Agr. Arianna De Rosa del Gallo di Roccajovine - Proloco di Pisterzo - Fondazione Banfi: verticale Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura" - Consorzio del Vino Orcia: Atrium di Caliano Emilio San Giovanni d'Asso - Donatella Cinelli Colombini Trequanda - Capitoni Marco Pienza - Regione Abruzzo: Cantina Buccicattino - Torre Zambra - Citra Agriverde - I Pensieri del Poeta - Querce Bettina - Villa Matilde - Ruggeri - Istituto agrario San Benedetto Latina - Istituto agrario Priverno - Associazione Gewurztraminer: Cantina Tramin - Tiefenbrunner - Kaltern Caldaro - Strada del Cesanese di Olevano Romano: Cantine Ciolli - Azienda vitivinicola Buttarelli - Az. Agr. F.lli Masci - Az. Agr. Migrante - Cooperativa Cantina sociale vini tipici Cesanese - Compagnia di Ermes srl - Azienda agricola Terre Rube - Az. Agr. Proietti - Az. Agr. Caporilli Franco - Az. Terre del Cavaliere - Az. Agr. Casal Mattei - Soc. agr. La Rosciola - Cantina Il Merlo - Strada del vino dell'olio e dei sapori della provincia di Latina: Carpineti - Casale del Giglio - Cincinnato - Ganci - Giangirolami - Lupo - Pietra Pinta - Santa Maria - Sant'Andrea - Villa Gianna - Comune di Taurasi: Antica Hirpinia - G.M.G. - Antico Borgo - Selle delle Spine - Le Contrade - Associazione imbottiglieri del Taurasi - Comune di Catelvenere: Antica Masseria Venditti - Fontana delle Selve - Petrare DMC - Vigne Sannite - Vinicola del Sannio - Comune di Torrecuso: Torre a Oriente - Fontanavecchia - Cantine Iannella - Il Poggio - La dormiente - Torre Varano - Terre d' Aglianico - Cantine Tora - La Dormineta - Torre dei Chiusi - Nifo Sarrapochiello - Falluto - Confraternita iglesiente dei produttori ed estimatori del vino fatto in casa - Cantine Aru - Associazione Viticoltori "Polo del Carignano" - Centro rappresentanze wine & Food: Bersano Vini - Montagner Vini e Spumanti srl (Treviso) - Cantina Menhir - Sviluppo Horeca (speciale Sicilia): Planeta - Morgante - Masseria del feudo - Barone di villagrande etna - Sviluppo Horeca: Az. cominum cabernet atina - Az. Le Quinte (Montecompatri) - Az. Ca' dei Frati (Lugana) - Birra del borgo (Lazio) - Gilac (Piemonte) - Birrificio San Gabriel (Veneto) - Birrificio Au Allertau (Baviera) - acqua Plose - Partesa: Pietra Pinta (Lazio) - Ca' Rugate (Veneto) - Agriverde (Abruzzo) - Umani Ronchi (Marche) - Zardetto (Veneto) - Colmello di Grotta (Friuli V. Giulia) - Partesa Progetto Biertheque: Affligem Blonde - Moretti Grand Cru - Blanche de Bruxelles - Le acque dei Cesari: Fiuggi - San Faustino - Nepi - Az. Agr. biologica Paola Orsini - Az. Agr. Lucia Iannotta - Macelleria Todi Prossedi - Macelleria Gricolo Pontina - Scherzerino - Sulpizio Tartuffi - Zafferano del Circeo - Zafferano di Cori - Il Fliccaflò - Az. Agr. La Saucetta - Trattoria Teresa Latina - Caffè Latino - Cioccolato Antica Norba - Le Golosizie d'Italia - Azienda vinicola Tenuta La Pazzaglia - Vigneti IUCCI - Az. Agr. Mafalda - Az. Agr. Lauri - Officina degli eventi "Amici del Toscano" - Cantina Ciccariello - Birrificio Castelli Romani - Antica trattoria Botteganova Siena - Vermentino Monti - Azienda Votino - Creazioni Angela Pezzino (gioielli) - Associazione Regionale Apicoltori Lazio: Non Solo Miele - Stefano Grazioli - Claudia Ilari - Sergio Ballini - Il Villaggio delle Api - Fulvia Dondini - Romeo Caruceri - Apofruit - Case di Ceramica Ciccodicola - Ghaleb editore - Associazione fotografica Doppio Click - La Valle del Falco - Abbazia di Valvisciolo - I Templari del Circeo - Ellenikà - Comune di Paceco: Cooperativa vitivinicola Terre di Giagar - Trapanisale di Gucciardo Vincenzo - Aglio rosso di Nubia - Antiche Cantine Migliaccio Ponza - Az. agr. Di Cosimo - Bonollo - Bernardi vini - Francesca Renda creazioni - Brunelli - coop Solagri Sorrento - Vanessa fiore dolci e biscotti - Bottega Cipriani Tivoli (liquori e distillati) - Daniele De Ventura: Pallini (mistrà) - I genuini sapori di Puglia - L'Olivetto Creme - La caravella - Az. agr. Scarpellini - Vivai Mola dell'Abbadia - Vivai Roscioli - Maria Salemme (solo senza glutine) - Ciardi - Ortocori - La Rocca - Le Delizie - Panforte e ricciarelli IGP Fiore (Siena) - Nissan - chef e Colacicchi - Wine in time: Az. Agr. Taffuri (Ponza) - Cantine Lupo - Birra Perugia

Domenica 8 settembre sarà in funzione d a Latina a Prossedi e ritorno, il servizio gratuito della Navetta Fun's Bus con partenza alle ore 15,30 dal Piazzale dello Stadio Prampolini. Per informazioni e prenotazioni: 340.5468462

## PIANTINA PERCORSO Sabato 7 e Domenica 8 Settembre 2013



LEGENDA:

-  Degustazione Vini e Mostra Mercato di Prodotti Tipici
-  Degustazione gratuita zuppe e prodotti tipici del territorio
-  Punto Gastronomia
-  Bagni
-  Percorso Sabato 7 Settembre
-  Percorso Domenica 8 Settembre



Degustazione e Mostra Mercato dell'Agroalimentare di Qualità Italiano



## PROGRAMMA

### SABATO 7 SETTEMBRE

- Ore 16,00 - Corte Comunale - Convegno:** Export del cibo, agropirateria e tutela del made in Italy.
- Ore 16,30 - Piazza Umberto I** - Esibizione A.S.D. Circeo Accademia di ginnastica ritmica.
- Ore 16,30 - Ex chiesa San Giacomo** - apertura mostra Prossedi in arte.
- Ore 18,30/24,00** - Apertura dei Vicoli con gli Sbandieratori dei rioni di Cori.
- Ore 19,00 - Giardino delle Suore** - Presentazione del concorso fotografico itinerante sulle tracce del libro di Gabriella Belisario "Mimmy dei brividi. Fritto misto col morto" (Ghaleb editore). A cura dell'Associazione Doppio Click. Al termine degustazione di Mistrà.
- Ore 19,00 - Locanda Persei** - Degustazione verticale di formaggi di bufala d'autore accompagnati con mieli, vini, gelatine e confetture aromatiche. A cura del maestro assaggiatore ONAF, Giorgio Saralli (max 30 posti con contributo - prenotazione obbligatoria al numero 3420523273).
- Ore 19,00/21,00/22,30 - Giardini Osteria Persei** - degustazione di cioccolato, distillati e sigari italiani riservata a fumatori maggiorenni (max 30 posti - solo su prenotazione al numero 347.7460469).
- Ore 19,30 - Centro Storico** - Concerto del gruppo "Biondo Blues".
- Ore 20,00 - Cucina Guido** - Dall'antipasto al dessert fino al sapor di vino. Laboratorio creativo del gusto "Gluten free" a cura degli chef Maria Salemme ed Emidio Oliva ( max 20 posti - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).
- Ore 20,00: Piazza XI Febbraio** - Esibizione del gruppo "Giuliano Blues Band".
- Ore 20,30 - Giardino delle Suore** - A scuola di olio. Mini Corso propedeutico all'assaggio del prezioso oro verde. A cura dell'Umao (max 30 posti - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).
- Ore 21,00 - Giardino Antico Frantoio** - Degustazione verticale di Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura Banfi". Otto annate per due generazioni a confronto: Anni 1960/1970 e 1990/2000 (max 30 posti con contributo - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).
- Ore 21,30 - Giardino delle Suore** - Degustazione guidata dei vini della Confraternita iglesiente dei produttori ed estimatori del vino fatto in casa. "Vino e pane della Terra più antica

- d'Italia". A cura della ricercatrice Rita Mulas e dell'enologo Andrea Aru (max 30 posti con contributo - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).
- Ore 22,30 - Angolo Parisani. Birre e Birrai** - Degustazione guidata di birre artigianali. (max 18 posti con contributo - solo su prenotazione al numero 347.7460469).
- Ore 23,00 - Piazza Plebiscito** - Concerto degli Easy Skankers.
- DOMENICA 8 SETTEMBRE**
- Ore 10,00 - Giardino delle Suore** - Convegno "Prospettive dell'Actinidia nel contesto internazionale". A cura del Dr. Ottavio Cacioppo (Situazione mondiale del kiwi con particolare riferimento al Lazio) e del Direttore F.R.C.R.A. Frutticoltura Roma, Prof. Carlo Fideghelli (Prospettiva della frutticoltura del Lazio). Al termine degustazione guidata di kiwi a cura dell'Apofruit.
- Ore 10,30/23,00** - Apertura mostra mercato.
- Ore 11,00 - Giardini Osteria Persei** - A scuola di export. Corso gratuito In-Formati a cura di UniCredit per favorire il processo di internazionalizzazione delle piccole e medie imprese. Ospite l'europarlamentare On. Guido Milana (max 30 posti - iscrizione obbligatoria al n. 333.5245430).
- Ore 12,15 - Giardino delle Suore** - Conoscere e degustare le Acque dei Cesari. "Acqua minerale per saperne di più". A cura della biologa Gabriella Belisario e del professor Alessandro Zanasi. (max 30 posti - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).
- Ore 13,30 - Cucina delle Suore** - Milleuno modi per degustare la mozzarella di bufala campana Dop. Laboratorio creativo del gusto a cura dello chef Ettore Silvestri - Antica Bottega Nova, Siena. (riservato stampa - food blogger - ospiti istituzionali).
- Ore 15,00 - Angolo Parisani** - degustazione verticale di cinque annate Barolo Badarina Bersano (max 18 posti, con contributo - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469)
- Ore 15,30 - Cucina Guido** - Vegan Vegan Vegan. Come cucinare (senza formelli) in maniera sana e gustosa. Laboratorio a cura della chef vegana crudista Luana Cestari. Partecipa la Strada del vino, dell'olio e dei sapori della provincia di Latina. ( max 20 posti - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).
- Ore 16,00 - Centro Storico** - Apertura banchi di degustazione vini, birre e prodotti tipici del territorio.
- Ore 16,30 - Giardini Osteria Persei** - Degustazione guidata

- di vendemmie tardive e sigari italiani riservata a fumatori maggiorenni (max 30 posti - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).
- Ore 17,00 - Cucina delle Suore** - Sulle orme di Mimmy. A scuola di fritto misto all'italiana. Partecipano la chef Ornella Massaro (Trattoria Teresa), la scrittrice Gabriella Belisario e la presidente UMAO Paola Fioravanti. (max 20 posti con contributo - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).
- Ore 17,30 - Corte Comunale - Vino e Giovani.** Secondo Concorso Nazionale per aspiranti sommelier "Giuliano Garofano". Partecipa Enoteca Italiana Siena.
- Ore 17,30: Centro Storico** - Concerto del gruppo soul jazz "Armonica". Con Micol Tovadi e Simone Colacicchi.
- Ore 18,00 - Piazza Sant'Agata** - Concerto Federico Palladini.
- Ore 18,15 - Angolo Parisani** - Degustare un libro, leggere un vino. Degustazione guidata dei vini della provincia di Latina. Con Davide Ghaleb e Rita Mulas (max 18 posti - prenotazione obbligatoria).
- Ore 18,30 - Giardino Orsini** - Convegno "Le proprietà del miele e le sue caratteristiche organolettiche". Al termine degustazione guidata cura dell'Aral. Partecipano il presidente dell'Aral Dr Francesco Coarelli, la Dr.ssa Claudia Ilari, il Dr Giovanni Formato e la Dr.ssa Marcella Milito dell'Unità operativa di apicoltura dell'Ist. Zooprofilattico sperimentale di Lazio e Toscana.
- Ore 18,30 - Giardini Osteria Persei** - Birra & Birre. Come nasce una birra artigianale. Degustazione guidata di birre e sigari italiani riservata a fumatori maggiorenni. Partecipa Birrificio Castelli Romani (max 30 posti - prenotazione obbligatoria).
- Ore 19,00 - Locanda Persei** - Degustazione verticale di formaggi di bufala d'autore accompagnati con mieli, vini, gelatine e confetture aromatiche. A cura del maestro assaggiatore ONAF, Giorgio Saralli (max 30 posti con contributo - prenotazione obbligatoria al numero 3420523273).
- Ore 20,00 - Angolo Parisani** - I Vini delle Isole. Degustazione guidata dei vini da vitigni autoctoni di Ponza, Sicilia e Sardegna (max 18 posti con contributo - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).
- Ore 20,00 - Piazza Sant'Agata** - estrazione biglietti della lotteria.
- Ore 21,30 - Angolo Parisani** - Storie di vini e vignaioli. I vini raccontati dai loro produttori (max 18 posti con contributo - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).
- Ore 21,30 - Giardini Osteria Persei** - concerto Revelation Quartet.