

# il Cibo è Cultura



Slow Food® Italia

a

**CAFFEINA**®  
CULTURA

viterbo, 27 giugno - 7 luglio 2013

in collaborazione con



Camera di Commercio  
Viterbo

**TUSCIA**  
VITERBESE

Marchio di Qualità della Camera di Commercio di Viterbo



## Cosa è Slow food

Con oltre 100mila soci, **Slow Food** è un'associazione internazionale non profit presente in **150 Paesi** che opera per diffondere la **cultura alimentare** portatrice di **piacere, identità e tradizioni** e per **promuovere uno stile di vita**, oltre che alimentare, **rispettoso dei territori e dell'ambiente**. Fondata nel **1986** da **Carlo Petrini**, Slow Food nasce come movimento per la tutela e il diritto al piacere legato al cibo per tutti, per contrastare il diffondersi della cultura del *fast food*, la perdita d'interesse verso ciò che mangiamo e la scomparsa delle tradizioni locali. Nel corso degli anni si affina la filosofia, Slow Food si impegna a ribadire l'attenzione necessaria verso **ecosistemi e comunità** e lavora per far crescere nelle persone la consapevolezza che **le nostre scelte alimentari condizionano tutto il sistema**.

## Buono, pulito e giusto

Con questi tre aggettivi, motto di tutto il movimento, Slow Food definisce le caratteristiche che un consumatore informato o, meglio, co-produttore deve ricercare nella scelta di un **cibo di qualità**. **Buono** perché sano oltre che piacevole dal punto di vista organolettico; **pulito** perché attento all'ambiente e al benessere animale; **giusto** perché rispettoso del lavoro di chi produce, trasforma e distribuisce il cibo.

## La Rete

Alle direzioni nazionali in Italia, Germania, Svizzera, Stati Uniti, Giappone, Regno Unito e Olanda che coordinano le **1.500 Condotte** – sedi locali cui fanno capo i membri dell'associazione – si aggiunge la straordinaria rete di **Terra Madre** con **2mila comunità** di contadini, pastori, pescatori, cuochi, studenti, insegnanti ed esperti insieme a tutti coloro che ogni giorno scelgono una produzione di cibo di piccola scala, sostenibile e di qualità. In Italia, nel corso del 2011 sono stati registrati circa **45mila** iscritti riuniti in **287 Condotte**.



Tipolitografia  
**QUATRINI**

## Cosa fa Slow Food

Slow Food attraverso la sua rete di persone attive sul territorio locale, nazionale e internazionale:

- coordina e realizza progetti di ricerca, catalogazione e promozione per la salvaguardia della biodiversità alimentare promuove iniziative per lo sviluppo di forme di agricoltura ecocompatibile;
- preserva e valorizza l'identità storico-culturale di un territorio specifico, cui si lega una particolare produzione, in particolare attraverso l'istituzione di Presìdi per la difesa della biodiversità;
- sviluppa relazioni, attività e iniziative con e fra le comunità del cibo, formate da tutti i soggetti che operano nel settore della produzione e della trasformazione del cibo;
- favorisce la riduzione della filiera distributiva, il rapporto diretto tra produttore e co-produttore, e l'organizzazione di attività di turismo enogastronomico;
- promuove, organizza, gestisce e partecipa ad attività educative anche nel campo della scuola e dell'università attraverso progetti di ricerca, coordinamento, formazione e aggiornamento, finalizzati a una piena attuazione del diritto allo studio, all'educazione alla salute, all'educazione sensoriale e del gusto, allo sviluppo di una corretta cultura alimentare;
- propone e organizza programmi di cultura alimentare e sensoriale diretti ai soci, a tutti i cittadini e agli operatori del settore enogastronomico, per una più diffusa conoscenza delle radici storiche e dei processi produttivi in tutti i settori merceologici;
- stimola iniziative tese al miglioramento dell'alimentazione quotidiana, anche rispetto alle forme di ristorazione collettiva;
- pubblica guide, saggi, una rivista associativa.

## Come diventare Soci

Noi tutti, attraverso scelte individuali e collettive **possiamo influenzare e cambiare l'attuale sistema alimentare**, il quale ha implicazione nei campi dell'agricoltura, della salute, dell'ambiente, dell'educazione alimentare...

**Puoi diventare un socio Slow Food** per partecipare agli eventi e alle attività locali, essere coinvolto nelle nostre numerose iniziative per migliorare il sistema cibo secondo la nostra filosofia, o ancora far parte della grande rete della Chiocciola, essere parte attiva dei nostri grandi eventi internazionali e tanto altro ancora!

**Puoi sostenere i nostri progetti.** Aiutare le produzioni locali del Sud del mondo in nome della sovranità alimentare, oppure i nostri progetti di educazione alimentare nelle scuole, o ancora consentire ai piccoli produttori di entrare in una rete mondiale. In occasione di Caffèina Cultura si può usufruire della **straordinaria promozione che consente di associarsi al prezzo scontato di 25 euro**. Rivolgiti allo **stand istituzionale** in piazza della Morte o vai su **[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)** o **[www.slowfoodlazio.it](http://www.slowfoodlazio.it)**

# Arena Slow Food

  
Slow Food®Italia

Piazza S. Maria Nuova - ore 21,30

**Ogni giorno incontri con scrittori, giornalisti, studiosi,  
chef e produttori all'insegna del "buono, pulito e giusto"**

## 27 giugno

**Giancarlo Rolandi** parla del libro **Hostaria Cinema. Gli Italiani a tavola nei film**.

Interviene **Enrico Vaime**.

*Cinquant'anni di ricette, aneddoti, storie. Amabili chiacchiere e assaggi di cibo e film con l'autore e il noto scrittore, autore e personaggio televisivo che ha curato la prefazione del volume.*

## 28 giugno

**Massimo Bondielli, Luigi Martella, Marco Matera** riflessioni sul loro film-documentario **Se io fossi acqua**. Intervengono **Riccardo Valentini** e **Barbara Bonomi**.

*La storia di un pezzo di Italia, flagellata da un'alluvione, e della sua rinascita. Confronto con il premio Nobel per la pace 2007 e consigliere regionale, e la responsabile di "Salviamo il Paesaggio" Roma. Al termine proiezione del film.*

## 29 giugno

**Fabio Pracchia** e **Giampaolo Gravina** **Vino (al) Naturale**

*Due giornalisti di prestigiose guide enologiche, Slow wine ed Espresso, prendono spunto dal libro di Alice Feiring sul vino naturale per definire l'attuale portata di un fenomeno che fa molto discutere.*

## 30 giugno

**Stefano Asaro** e **Nanni Ricci** presentano **Guida agli Extravergini**

*Una scelta in campo di Slow Food in favore della dimensione agricola - artigianale della produzione olearia di pregio, della biodiversità e del consumo consapevole.*

## 1 luglio

**Marco Bolasco** presenta il suo libro **Cronache Golose**

Interviene **Antonello Colonna**.

*Il direttore di Slow Food Editore e il famoso chef ripercorrono la storia della ristorazione italiana e riflettono sui nuovi dei modi di mangiare e del perché il cibo sta invadendo i media.*

## 2 luglio

**Gian Arturo Rota** e **Nichi Stefi** presentano il loro libro **Luigi Veronelli. La vita è troppo corta per bere vini cattivi**

*A 8 anni dalla scomparsa di uno dei massimi promotori del patrimonio enogastronomico italiano un libro ricco di aneddoti e citazioni (molte inedite), riflessioni e cronache.*

### 3 luglio

**Cinzia Scaffidi** in **Question Time Slow Food**.

Modera **Federico Quaranta**.

*Tutto quello che avreste sempre voluto chiedere a proposito di Slow Food. Il conduttore di Decanter di Rai Radio Due intervista la direttrice del Centro Studi dell'Associazione.*

### 4 luglio

**Roberto Burdese e Maurizio Pallante** in **Cibo e Decrescita Felice**

*I sistemi alimentari possono essere il paradigma di un nuovo modello di economia? Ne discutono i Presidenti di Slow Food Italia e del Movimento per la Decrescita Felice.*

**5 luglio** – ore 21,30

**ARENA CENTRALE CAFFEINA**

Parco del Paradosso

**Carlo Petrini** in **Il paradosso del sistema alimentare**

*Il fondatore e presidente di Slow Food spiegherà come si sia persa la consapevolezza del vero valore di ciò che mangiamo, della conoscenza delle materie prime e della loro provenienza.*

### 6 luglio

**Piero Sardo e Stefano Sardo** commenti e trailer da **Slow Food Story**

*Uno dei fondatori di Slow Food e il regista del film, nelle sale in questi giorni, raccontano la genesi e l'evoluzione della più diffusa associazione "ecogastronomica" nel mondo.*

Al termine proiezione del film.

### 7 luglio

**Gabriele Bonci** parla di **Pane Nostrum**

*È possibile fare un pane che duri 100 giorni senza ricorrere a ingredienti e lavorazioni industriali? Sì se si conoscono i segreti di lieviti, farine e prodotti di qualità.*

**Slow Food Editore** Dal 1989 le pubblicazioni di Slow Food Editore illustrano la filosofia del movimento: elogio del piacere, sviluppo del gusto, tutela della biodiversità. Libri e riviste pensati per valorizzare la produzione enogastronomica di qualità; salvaguardare specialità artigianali, varietà vegetali e animali a rischio di scomparsa; informare ed educare il consumatore; promuovere un'agricoltura pulita e una nuova idea di gastronomia. Queste le proposte di Slow Food Editore: Guide; Ricettari; asSaggi; Itinerari slow; TerraMadre; Manuali; Riviste.

# Mercato della Terra



Slow Food® Lazio

Piazza della Morte - dalle ore 18

**Ogni giorno spazio espositivo e vendita con i produttori agroalimentari e artigiani “a chilometro zero” del Lazio.**

Produttori presenti:

**Agricoltura dalla Terra**  
**Antica Legatoria Viali**  
**Artepetra**  
**Azienda agricola Amaltea**  
**Azienda agricola Arvalia**  
**Azienda agricola Casale Nibbi**  
**Azienda agricola Delogu**  
**Azienda agricola Evolio**  
**Azienda agricola Migrante**  
**Azienda agricola Pacchiarotti**  
**Azienda agricola Poggi**  
**Azienda agricola Praeneste**  
**Azienda agricola Trebotti**  
**Azienda agricola Trenta Querce**  
**Azienda agricola Valentini**  
**Azienda vitivinicola Sandonna**  
**Bioforno Il Sambuco**  
**Birrificio Itineris**  
**Birrificio Turbacci**  
**Biscotteria Suljma**  
**Ceramica è fantasia**  
**Cibarius Orto**  
**Cooperativa agricola Colli Etruschi**  
**Fattoria Giro di Vento**  
**Ferro vivo**

**Frantoio Battaglini**  
**Gelato e Cioccolato**  
**L'orlo di Munch**  
**Le Casine delle Piantane**  
**Le Ceramiche di Elena**  
**Le cose buone dolci e salate**  
**Lo Zoo di legno**  
**Maria Cristina Guardente**  
**Panificio Isanti**  
**Pasticceria Primavera**  
**Presidio Carciofo bianco di Pettosa**  
**Soc. agricola Apifarm**



I **Mercati della Terra** sono una rete internazionale di mercati, di produttori e di contadini, coerente con la filosofia Slow Food. Luoghi dove fare la spesa, incontrarsi, conoscersi, mangiare in compagnia. Un mercato gestito da una comunità, con valori e regole condivisi. Cibi e vini buoni per il palato, puliti per l'ambiente e giusti per la società. Solo prodotti locali e di stagione, presentati solo da chi produce quello che vende. Spazi per i più giovani, per l'educazione del gusto, per gli eventi. Prezzi equi, per chi compra e chi produce.

# Tusciamo?

Scopri i sapori veri della terra degli Etruschi



*Prodotti tipici  
di qualità*



Salumi, formaggi, patate, carni, cavolfiore e broccoli, prodotti alta tuscia, olio Dop Canino e Dop Tuscia, formaggi, ciliegie, dolci, miele, nocciole dei cimini, vini Doc e Igt: sono alcuni dei prodotti a Marchio Tuscia Viterbese, istituito dalla Camera di Commercio di Viterbo per valorizzare e promuovere i prodotti tipici di qualità della provincia di Viterbo.

[www.tusciaviterbese.it](http://www.tusciaviterbese.it)



Camera di Commercio  
Viterbo

**Sportello Marchio Tuscia Viterbese**  
Viale Trieste, 127 – 01100 VITERBO  
Tel. 0761.324196 Fax 0761.345974

Piazza don Mario Gargiuli - Ore 19

**Ogni giorno laboratori educativi e creativi ecogastronomici dedicati a bambini e genitori con la collaborazione di educatori, nutrizionisti, produttori, ristoratori.**

## 27 giugno

**Le siepi, un micromondo da scoprire.** Laboratorio sulla biodiversità, di Federica Giarruzzo per il Bosco didattico Sant'Egidio nel Cimino.

**L'orto biologico di Erimari** di Salvatore Lamancusa e Luciana Cecconi dell'Agrifattoria didattica EriMari.

**Come fare uno spaventapasseri** di Salvatore Lamancusa e Luciana Cecconi dell'Agrifattoria didattica EriMari.

## 28 giugno

**Ludoagility con Ariel** di Il Giardino di Filippo.

**I cinque colori della frutta** di Claudia Storcè, nutrizionista.

**Le erbe di Geppa.** Laboratorio artigianale di erboristeria di Giuseppina Sangalli.

**Prepariamo i biscotti campagnoli!** di Azienda agricola Cupidi.

## 29 giugno

**L'orto biologico di Erimari** di Salvatore Lamancusa e Luciana Cecconi dell'Agrifattoria didattica EriMari.

**Come fare uno spaventapasseri** di Salvatore Lamancusa e Luciana Cecconi dell'Agrifattoria didattica EriMari.

**Ci piace vivere così. Conosciamo i codici delle uova e i vari tipi di allevamento avicolo** dell'Azienda agricola Cupidi.

**Come vive una gallina in gabbia?** Installazioni a grandezza umana di Elisa Formicola, dell'Agrifattoria I Giardini di Ararat.

## 30 giugno

**La lana. Storia di una fibra.** Laboratorio sulla lana e sulla tintura naturale, di Stefania Moscatelli del laboratorio Tessili antichi della Fattoria educativa Collevale.

**Di che pomodoro sei? La varietà dei pomodori e trasformazioni** di Claudia Storcè in collaborazione con Agriturismo Valentini.

**Le siepi, un micromondo da scoprire.** Laboratorio sulla biodiversità, Federica Giarruzzo per il Bosco didattico Sant'Egidio nel Cimino.

## 1 luglio

**Il sapone casalingo da olio di oliva esausto e altre proposte per una cucina eco-compatibile** Laboratorio sul riciclo di Maria Cristina Guardenti e Sandra Ianni educatori Slow food Lazio.

**Timbri e proiezioni di verdure.** Scoprire le texture e la struttura degli elementi naturali con il diaproiettore, di Elisa Formicola dell'Agrifattoria I Giardini di Ararat.

## 2 luglio

**La lana. Storia di una fibra.** Laboratorio sulla lana e sulla tintura naturale, di Stefania Moscatelli del laboratorio Tessili antichi della Fattoria educativa Collevale.

**Altrolab-writers per una sera** di Francesca Proietti Sorbini e Viviana Ginebri dell'agrifattoria I Giardini di Ararat.

**Dai libri del "De Re coquinaria" un'esperienza sensoriale: la cucina di Apicio del I secolo d.C.** di Gabriella Cinelli Baldari, educatore Slow Food Lazio.

## 3 luglio

**L'orto biologico di Erimari** di Salvatore Lamancusa e Luciana Cecconi dell'Agrifattoria didattica EriMari.

**Come fare uno spaventapasseri** di Salvatore Lamancusa e Luciana Cecconi dell'Agrifattoria didattica EriMari.

**Le erbe di Geppa** Laboratorio artigianale di erboristeria di Giuseppina Sangalli.

## 4 luglio

**Le siepi, un micromondo da scoprire.** Laboratorio sulla biodiversità, Federica Giarruzzo per il Bosco didattico Sant'Egidio nel Cimino.

**Serata con il pony** de Il Giardino di Filippo.

## 5 luglio

**Le siepi, un micromondo da scoprire.** Laboratorio sulla biodiversità, Federica Giarruzzo per il Bosco didattico Sant'Egidio nel Cimino.

**L'orto biologico di Erimari** di Salvatore Lamancusa e Luciana Cecconi dell'Agrifattoria didattica EriMari.

**Come fare uno spaventapasseri** di Salvatore Lamancusa e Luciana Cecconi dell'Agrifattoria didattica EriMari.

## 6 luglio

**L'orto biologico di Erimari** di Salvatore Lamancusa e Luciana Cecconi dell'Agrifattoria didattica EriMari.

**Come fare uno spaventapasseri** di Salvatore Lamancusa e Luciana Cecconi dell'Agrifattoria didattica EriMari.

**A lezione di tree climbing** di Ecologista

**7 luglio**

**A lezione di tree climbing** di Ecologista

**Le fattorie vanno in città e fanno Eco music!** di Le Tuttattaccate

**Dall’Odissea un’esperienza sensoriale: la bevanda di Circe e il formaggio di Polifemo** di Gabriella Cinelli, educatore Slow Food Lazio.

## Educazione Alimentare e del gusto Slow Food

Slow Food si occupa di **educazione alimentare e del gusto** dei grandi e dei piccoli per allenare i sensi a **riscoprire il gusto dei sapori** e per **nutrire la mente con il sapere del cibo**.

Crediamo nell’importanza del piacere e insieme del valore culturale, sociale, nutrizionale e ambientale di che ciò che mangiamo. Educare per noi significa promuovere il piacere del cibo, la riscoperta del convivio, la consapevolezza nelle scelte di acquisto e il rispetto delle stagioni e valorizzare la diversità dei sapori e dei luoghi: con i **Master of Food**, l’**Orto in Condotta** e molto altro ancora ci impegniamo ad educare a stili di consumo alimentare buoni, puliti e giusti.

in collaborazione con:



*Le fattorie  
vanno in città*

# L'ITALIA SIAMO NOI.



*Confartigianato*  
imprese di Viterbo

Dal 1946, l'Italia che fa.

[www.confartigianato.vt.it](http://www.confartigianato.vt.it)

# Laboratorio del gusto



Slow Food® Lazio

Viterbo sotterranea, Piazza della Morte - Ore 20,45

**Ogni giorno alle ore 20,45 appuntamento con degustazioni guidate da docenti Master di Slow Food Lazio alla scoperta dei prodotti enogastronomico della regione.**

*Ingresso: 5,00 euro inclusa visita guidata a Viterbo Sotterranea*

## 27 giugno

**La Susianella viterbese e l'importanza della stagionatura.**

con aziende Fratelli Stefanoni e Coccia. Conduce Patrizio Mastrocola.

## 28 giugno

**La Marzolina: l'importanza del latte di capra, con Loris Benacquista.**

Conduce Patrizio Mastrocola.

## 29 giugno

**Laboratorio sugli oli extravergini d'oliva del Lazio secondo Slow Food.**

Conduce Stefano Asaro.

## 30 giugno

**A tutta birra! Laboratorio di conoscenza e degustazione delle birre del viterbese.**

Conduce Roberto Muzi.

## 1 luglio

**Il gelato artigianale**, con Giulio Casasole della Gelateria S. Cristina.

Conduce Patrizio Mastrocola.

## 2 luglio

**La lievitazione naturale: il pane**, con Il Sambuco.

Conduce Paolo Missoni.

## 3 luglio

**Parliamo di Grano: la pasta e i biscotti** con Claudio Pagliaccia del Fornovecchio.

Conduce Patrizio Mastrocola.

## 4 luglio

**Dal manoscritto di uno speziale del XVI secolo un'esperienza sensoriale:**

**Hypoclas**, il vino ippocratico di donna Isabella de' Medici Orsini.

Conducono Sandra Ianni e Marco Sarandrea.

## 6 luglio

**Il Caciofiore della campagna romana: dal fiore al formaggio**, con Massimo Antonini, Acquaranda.

Conduce Patrizio Mastrocola.

## 7 luglio

**I mieli del Lazio**, con Fabrizio Borri. Conduce Giovanni Russo.

### Tutela territori e biodiversità

La tutela dei territori e della biodiversità è parte fondamentale per la produzione alimentare di qualità e sostenibile. Slow Food mette in campo una serie di progetti che vanno dai **mercati contadini**, a una **Fondazione per la biodiversità** a iniziative di approvvigionamento di prossimità di derrate per le metropoli...

La **Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus** è stata fondata nel 2003. I progetti della Fondazione hanno l'obiettivo di tutelare l'agrobiodiversità e le tradizioni contadine e promuovere un'agricoltura dai modelli di produzione sostenibili. Oggi sono circa **1.000** i prodotti dell'**Arca del Gusto che posseggono i requisiti** di qualità gastronomica, legame con il territorio, artigianalità, dimensione sostenibile delle aziende e il rischio di estinzione. Sono invece **300 i Presidi** in tutto il mondo, che si distinguono per essere localizzati in ecosistemi unici, recuperano metodi di lavorazione tradizionali e salvaguardano razze animali autoctone e varietà vegetali locali.

in collaborazione con:

VITERBO  
SOTTERRANEA

# Dulcis in fundo



Slow Food® Lazio

Piazza don Mario Gargiuli - Ore 23,30

Dalle ore 23.30 al termine degli incontri dell'Arena Slow Food, alcuni ristoratori locali cucinano in diretta le ricette ispirate dai temi e dai prodotti proposti nel corso della giornata.

## 27 giugno

**Pasta e fagioli con Gassman**

Angelo Palombi

Agriturismo I Giardini di Ararat

## 28 giugno

**L'acqua cotta viterbese**

Marco Ceccobelli

Agriturismo Il Casaletto

## 29 giugno

**Le ciambelle al vino**

Renèe

Pasticceria Le Cose Buone

## 30 giugno

**L'olio in cucina**

Ezio Gnisci

Ristorante Il Vicoletto

## 1 luglio

**Essere golosi a km 0**

Renèe

Pasticceria Le Cose Buone

## 2 luglio

**La susianella in cucina**

Marco Ceccobelli

Agriturismo il Casaletto

## 3 luglio

**I legumi della Tuscia**

Ezio Gnisci

Ristorante Il Vicoletto

## 4 luglio

**Il piatto povero: la stracciatella**

Laura Belli

Agriturismo I Giardini di Ararat

## 6 luglio

**Stracci con pomodoro biologico e caciofiore**

Laura Belli

Agriturismo I Giardini di Ararat

## 7 luglio

**Dulcis in fundo a Dulcis in fundo,**

Iside De Cesare

Ristorante La Parolina

in collaborazione con:





## Artistico e Tradizionale

CNA Artistico e Tradizionale è una Unione del sistema CNA che lavora gomito a gomito con l'Associazione territoriale. Racchiude le imprese che operano in settori con una grande tradizione, espressione della cultura e dell'identità del territorio: lavorazione dei metalli e delle pietre preziose, della ceramica, del legno, della pietra, del ferro battuto e del vetro, costruzione e restauro di strumenti musicali, restauro di beni culturali, ricamo, tessitura, attività di legatoria.

Cosa hanno in comune queste imprese?  
Sono una squadra di professionalità artigiane che  
**sa creare, sa produrre, sa innovare.**  
E **sa intervenire sul bene culturale.**

L'Unione tutela i mestieri d'arte, valorizza i prodotti, è attiva nella formazione e nell'apprendistato riqualificato in scuole e botteghe. Promuove il riconoscimento e lo sviluppo delle imprese artigiane caratterizzate dalla sapienza artigianale e artistica coniugata alla creatività e all'innovazione.

***Gli imprenditori di CNA Artistico e Tradizionale sono artisti abili nel produrre in modo artigianale e artigiani che producono in modo artistico.***

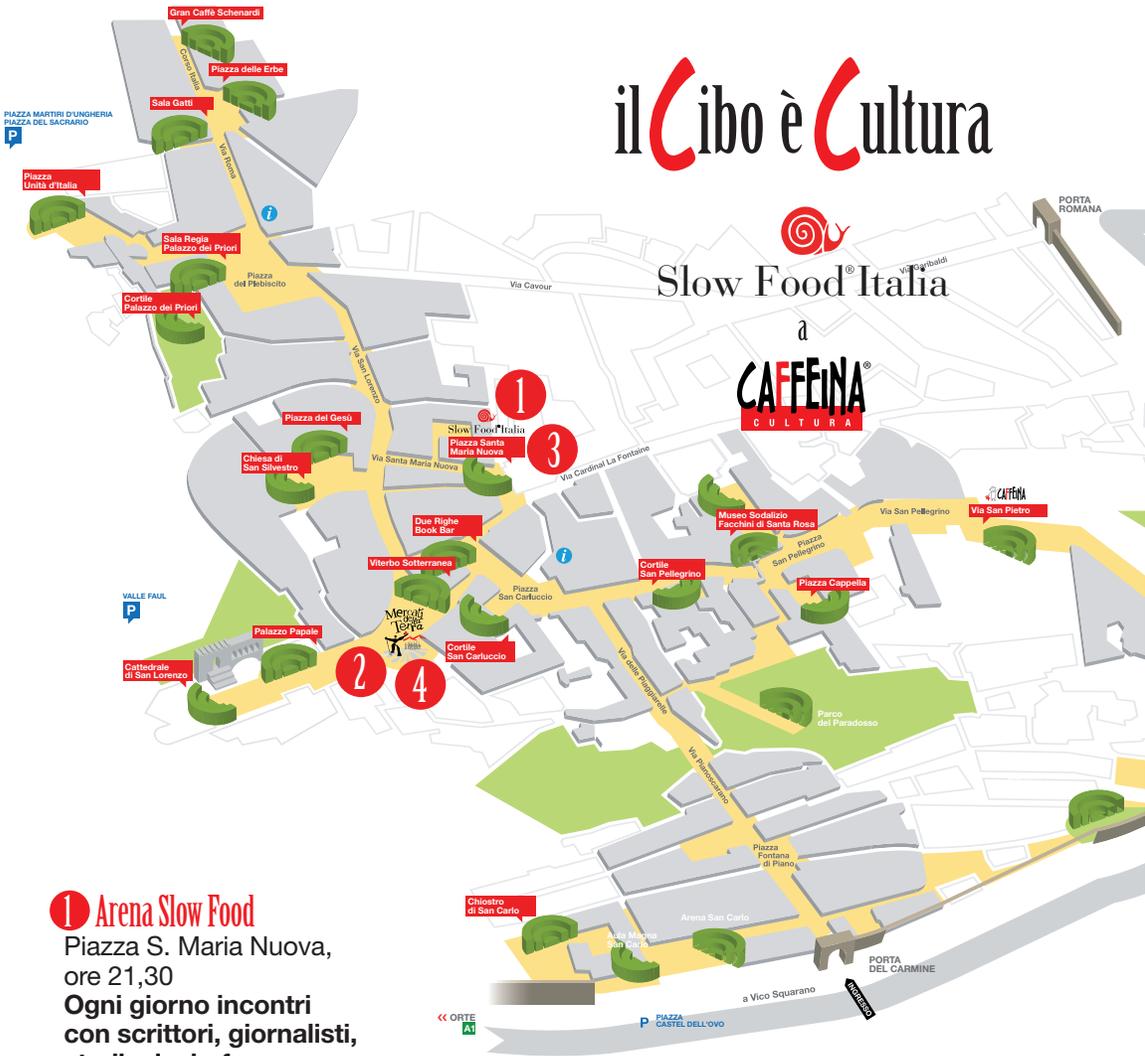
In altre parole, sono l'Unione che fa la forza.

**CNA E LE IMPRESE. L'ITALIA CHE SOSTIENE L'ITALIA**



# il Cibo è Cultura

Slow Food® Italia  
a  
**CAFFÈINA**  
CULTURA



## 1 Arena Slow Food

Piazza S. Maria Nuova,  
ore 21,30

Ogni giorno incontri  
con scrittori, giornalisti,  
studiosi, chef  
e produttori all'insegna  
del "buono,  
pulito e giusto"

## 2 Mercato della Terra

Piazza della Morte  
dalle ore 18

Ogni giorno spazio  
espositivo e vendita  
con i produttori  
agroalimentari  
e artigiani  
"a chilometro zero"  
del Lazio.

## 3 Slow Kids

Piazza don Mario Gargiuli - Ore 19

Ogni giorno laboratori educativi e creativi  
ecogastronomici dedicati a bambini e genitori  
con la collaborazione di educatori, nutrizionisti,  
produttori, ristoratori.

## 4 Laboratorio del gusto

Piazza della Morte - Ore 20,45

Ogni giorno alle ore 20,45 appuntamento con  
degustazioni guidate da docenti Master di Slow Food  
Lazio alla scoperta dei prodotti enogastronomico  
della regione.