

Laboratori ed Eventi



VENERDÌ 23 NOVEMBRE

ORE 11.30

“I DOLCI DELLE FESTE: COME FARCIRE UN PANETTONE ARTIGIANALE” - (A CURA DI AGRO CAMERA)

ORE 13.30

“IL PANE, PROTAGONISTA DELLA CUCINA ANTISPRECO” - (A CURA DI AGRO CAMERA)

ORE 16.00

LABORATORIO DIDATTICO. SUPER ME: LA SALUTE A TAVOLA - FRANCESCA MORELLI (A CURA DI AGRO CAMERA)

SABATO 24 NOVEMBRE

ORE 11.00

LABORATORIO DIDATTICO. SUPER ME: LA SALUTE A TAVOLA - FRANCESCA MORELLI (A CURA DI AGRO CAMERA)

ORE 12.00

“PANE E ... OLIO: UN VIAGGIO ATTRAVERSO GLI OLI LAZIALI ACCOMPAGNATO DA UNA FETTA DI PANE NATURALE REALIZZATO CON LIEVITO MADRE E FARINE MACINATE A PIETRA” (A CURA DI AGRO CAMERA)

ORE 15.00

LABORATORIO GUIDATO. CHEESE AND FRIENDS INCROCI GOLOSI - DOMENICO VILLANI (A CURA DI AGRO CAMERA)

ORE 17.30

“IL TUO PANETTONE ARTIGIANALE DA FARE IN CASA: SCOPRIAMO CON MARIO MAURIZI E ADRIANO ALBANESI DELL'ASSOCIAZIONE PANIFICATORI ROMA I MILLE SEGRETI PER FARE UN IL PANETTONE DI NATALE” (IN COLLABORAZIONE CON CNA ROMA E ASSOCIAZIONE PANIFICATORI DI ROMA)

ORE 18.30

“I DOLCI DELLE FESTE: COME FARCIRE UN PANETTONE ARTIGIANALE” - (A CURA DI AGRO CAMERA)

a cura di:



Ministero di Agricoltura
Sviluppo e Foreste

in collaborazione con:



DOMENICA 25 NOVEMBRE

ORE 11.30

“PANE E CIOCCOLATA: IL SOGNO DI ADULTI E BAMBINI DI MORDERE UNA BELLA FETTA DI PANE CON UNA SPALMATA DI CIOCCOLATA”
(A CURA DI AGRO CAMERA)

ORE 15.30

LABORATORIO GUIDATO. CHEESE AND FRIENDS INCROCI GOLOSI - DOMENICO VILLANI (A CURA DI AGRO CAMERA)

ORE 16.40

COME SI FA IL FORMAGGIO? LABORATORIO PER GRANDI E PICCINI, PER CONOSCERE DIVERTENDOSI LE TECNICHE CASEARIE - WALTER DEL GRECO (A CURA DI AGRO CAMERA)

ORE 17.30

“PANE E FORMAGGIO: UNA BELLA FETTA DI PANE CON IL FORMAGGIO GIUSTO DA ABBINARE”
(A CURA DI AGRO CAMERA)

ORE 18.30

LABORATORIO DIDATTICO. SUPER ME: LA SALUTE A TAVOLA - FRANCESCA MORELLI (A CURA DI AGRO CAMERA)



Venerdì 23

Ore 10,00

La salsiccia di Monte San Biagio: storia e preparazione

Ore 11,00

La trotticoltura: storia e tradizione a Rivodutri

Ore 12,00

Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 13,00

L'amatriciana, storia di un successo: piccoli passi per conoscere come vien fatta

Ore 15,00

La birra Agricola di Accumoli: segreti e curiosità

Ore 16,00

Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 17,00

La trotticoltura: storia e tradizione a Rivodutri

Ore 18,00

Tradizione norcina ciociara, i trucchi del mestiere

Sabato 24

Ore 10,00

La salsiccia di Monte San Biagio: storia e preparazione

Ore 11,00

La trotticoltura: storia e tradizione a Rivodutri

Ore 12,00

Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 13,00

L'amatriciana, storia di un successo: piccoli passi per conoscere come vien fatta

Ore 15,00

La birra Agricola di Accumoli: segreti e curiosità

Ore 16,00

Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 17,00

La trotticoltura: storia e tradizione a Rivodutri

Ore 18,00

Tradizione norcina ciociara, i trucchi del mestiere

Domenica 24**Ore 10,00 - 14,00**

Quadri floreali, impara l'arte dell'Infiorata con Poggio Moiano

Ore 12,00

Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 14,00

I broccoletti di Anguillara, e perchè piacciono tanto....

Ore 15,00 - Il pane della Ricostruzione: laboratorio a cura l'Ass. Tempi Moderni e la Direzione Culturale dell'Ist. di Ricerca Mondivivo. Ci sarà una degustazione del pane realizzato con 4 grani antichi delle regioni colpiti dal sisma.

Ore 16,00

Coltivare le lumache: a Civita Castellana si fa, vediamo come...

Ore 16,00

Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 17,00

La troticultura: storia e tradizione a Rivodutri

Ore 18,00

Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 19,00

I broccoletti di Anguillara, e perchè piacciono tanto...

Venerdì 23**Ore 11,00**

Ant. della tradizione norcina ciociara (Trivigliano) con porchetta, prosciutto stag., formaggio di pecora e salsiccia stagionata cruda con una fetta di pane casareccio

Ore 11,00

Ant. veg con crostini alla crema di Broccoletti di Anguillara

Ore 12,00

Antipasto con Rivodutri - trantecetti di trota aromatici e marinati

Ore 13,30

Primo Piatto con la Gricia di Grisciano - Accumoli

Ore 15,00

Pasta all'amatriciana

Ore 17,00

Cicoria ripassata e salsiccia realizzata con i principi della tradizione norcina ciociara (Trivigliano) piu bicchiere di vino + acqua

Ore 18,00

Aperitivo con Rivodutri - trantecetti di trota aromatici e marinati

Ore 18,00

Aperitivo veg con crostini alla crema di Broccoletti di Anguillara

Ore 19,00 - Primo Piatto con la Gricia di Grisciano - Accumoli

Sabato 24

Ore 11,00

Antipasto della tradizione norcina ciociara (Trivigliano) con porchetta, prosciutto stagionato, formaggio di pecora e salsiccia stag. cruda con una fetta di pane casareccio

Ore 11,00

Antipasto veg con crostini alla crema di Broccoletti di Anguillara

Ore 12,00

Antipasto con Rivodutri - trantecetti di trota aromatici e marinati

Ore 13,30

Primo Piatto con la Gricia di Grisciano - Accumoli

Ore 15,00

Pasta all'amatriciana

Ore 17,00

Cicoria ripassata e salsiccia realizzata con i principi della tradizione norcina ciociara (Trivigliano) piu bicchiere di vino + acqua

Ore 18,00

Aperitivo con Rivodutri - trantecetti di trota aromatici e marinati

Ore 18,00

Aperitivo veg con crostini alla crema di Broccoletti di Anguillara

Ore 19,00

Primo Piatto con la Gricia di Grisciano - Accumoli

Domenica 25

Ore 11,00

Antipasto della tradizione norcina ciociara (Trivigliano) con porchetta, prosciutto stagionato, formaggio di pecora e salsiccia stagionata cruda con una fetta di pane casareccio

ore 11,00

Antipasto veg con crostini alla crema di Broccoletti di Anguillara

ore 12,00

Antipasto con Rivodutri - trantecetti di trota aromatici e marinati

ore 13,30

Primo Piatto con la Gricia di Grisciano - Accumoli

ore 13,30

Ragù di lumache di Civita Castellana

ore 15,00

Pasta all'amatriciana

ore 17,00

Cicoria ripassata e salsiccia realizzata con i principi della tradizione norcina ciociara (Trivigliano) piu bicchiere di vino + acqua

ore 18,00

Aperitivo con Rivodutri - trantecetti di trota aromatici e marinati

ore 18,00

Aperitivo veg con crostini alla crema di Broccoletti di Anguillara

ore 19,00

Primo Piatto con la Gricia di Grisciano - Accumoli