

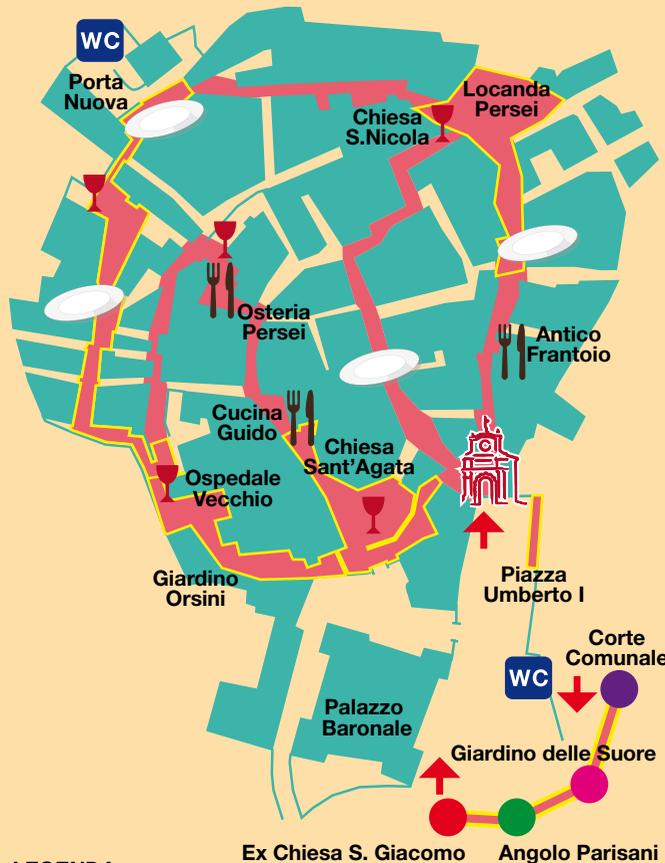
## SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE

Il Sindaco e gli abitanti del Comune di Prossedi - Sbandieratori di Cori - Proloco di Pisterzo - UniCredit - Grapes - AIS - UMAO - AIC Lazio - Territorio e Salute - Associazione fotografica Doppio Click - Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana - Az. Agr. Arianna De Rosa del Gallo di Roccajovine - **Fondazione Banfi**: verticale Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura"; **Ellenikà**: Coop. agr.di Kymi - Meligyris - Coop agr di Rovies - Tenuta Anghelakopoulos - Casa Vaimaki - Distilleria Xaxalis - Unione delle cooperative vitivinicole di Samos - Tenuta Tselepos - Tenuta Merkouri - Tenuta Sigalas; **Consorzio del Vino Orcia**: Atrium di Caliano Emilio San Giovanni d'Asso - Donatella Cinelli Colombini Trequanda - Capitoni Marco Pienza; **Regione Abruzzo**: Cantina Buccicatinò - 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 - Ritterhof; **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 - Az. agr. Di Cosimo - Bonollo; **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; **La Valle del Falco - Abbazia di Valvisciolo - Az. agr. Scarpellini - I Templari del Circeo - Cantina Cicciariello - Comune di Taurasi**: Antica Hirpinia - G.M.G. - Antico Borgo - Selle delle Spine - Le Contrade - Associazione imbottigliatori del Taurasi; **Comune di Catelvenere**: Antica Masseria Venditti - Fontana delle Selve - Petrare DMC - Vigne Sannite - Vinicola del Sannio - Ca' Stelle; **Comune di Torrecuso**: Torre a Oriente - Fontanavecchia - Cantine Iannella - Il Poggio - La Dormiente - Torre Varano - Terre d'Aglianico - Cantine Tora - La Dorminette - Torre dei Chiusi - Nifo Sarrapochiello - Falluto; **Az. Agr. Votino - Cantina Esterina Centrella - Cooperativa vitivinicola Terre di Giafar - Confraternita iglesiente dei produttori ed estimatori del vino fatto in casa - Cantine Aru - Associazione Viticoltori "Polo del Carignano" - Vermentino Monti - Centro rappresentanze Wine & Food**: Bersano Vini - Vedova - Cantine Menhir; **Sviluppo Horeca (speciale Sicilia)**: Planeta - Morgante - Masseria del Feudo - Barone di Villagrande; **Sviluppo Horeca**: Az. cominim cabernet atina - Az. Le Quinte (Montecompatri) - Az. Ca' dei Frati (Lugana) - Birra del borgo (Lazio) - Gilac (Piemonte) - Birrifico San Gabriel (Veneto) - Birrifico 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**: San Martino - San Faustino - Nepi - Fiuggi; **Bottega Cipriani Tivoli (liquori e distillati) - Daniele De Ventura**: Pallini (mistrà) - I genuini sapori di Puglia - L'Olivotto Creme - La caravella; **Wine in Time**: Cantina Lupo (Lazio) - Pouchain Taffuri (Ponza) - Birra Perugia; **Maria Salemme - Cioccolato Antica Norba - Le Golosizie d'Italia - Società Operaia Artigiana di Mutuo Soccorso 'Principe Borghese' Priverno**: Vigneti lucci - Tiella di Gaeta; **AGQ Style**: Azienda vinicola Tenuta La Pazzaglia - Bernardi vini; **Birrifico Castelli Romani - Caffè Latino - Associazione Regionale Apicoltori Lazio**: Non Solo Miele - Stefano Grazioli - Claudia Ilari - Sergio Ballini - Il Villaggio delle Api - Fulvia Dondini - Romeo Carceru; **Az. Agr. biologica Paola Orsini - Az. Agr. Lucia Iannotta - Ciardi - Ortocori - La Rocca - Le Delizie - Coop Solagri Sorrento - Il Fliccaflò - Macelleria Todi Prossedi - Macelleria Gricolo Pontinia - Scherzerino - Sulpizio Tartufi - Zafferano del Circeo - Zafferano di Cori - Az. Agr. La Saucetta - Apofruit - Az. Agr. Mafalda - Az. Agr. Lauri - Panforte e ricciarelli IGP Fiore (Siena) - Creazioni Angela Pezzino - Case di Ceramica Ciccodicola - Ghaleb editore - Francesca Renda creazioni - Vivai Mola dell'Abbadia - Vivai Roscioli - Nissan. LABORATORI DEL GUSTO: Emidio Oliva e Maria Salemme (senza glutine) - Luana Cestari Vegan chef - Ornella Massaro (Trattoria Teresa Latina) - Ettore Silvestri (Antica Botteganova Trattoria Siena). GRUPPI MUSICALI: Armonica soul jazz - Biondo Blues - Giuliano Blues Band - Easy Skankers - Revelation Quartet - Federico Palladini.**

**Domenica 8 settembre sarà in funzione da 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:



**Banchi di Assaggio e Mostra Mercato di Prodotti Tipici**



**Degustazione gratuita zuppe e prodotti tipici del territorio**



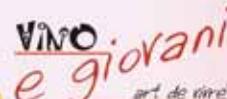
**Punto Gastronomia e Degustazioni Guidate**



**Bagni**

**Percorso Sabato 7 Settembre**

**Percorso Domenica 8 Settembre**



# Vicoli del Vino



**PROSSEDI (LT)**  
**7-8 SETTEMBRE 2013**

*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 - Inaugurazione mostra** *Prossedi in arte.*

**Ore 18,30/24,00 - Apertura dei Vicoli con gli Sbandieratori** dei rioni di Cori.

**Ore 18,30: Centro Storico - Concerto del gruppo soul jazz** *"Armonica". Con Micol Tovadi e Simone Colacicchi.*

**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 confettur e 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 diVino.* 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 - Associazione Culturale Enogastronomica "Antica Botteganova Siena. Due grandi realtà: la Mozzarella di Bufala Campana DOP e i Piatti della tradizione Toscana* (riservato stampa - food blogger - ospiti istituzionali).

**Ore 15,30 - 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 fornelli) 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 18,00 - Piazza Sant'Agata - Ellenikà.** Degustazione guidata di vini e prodotti greci (max 20 posti - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

**Ore 18,00 - Giardino Antico Frantoio - Concerto di 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 al numero 347.7460469).

**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 Birrifico Castelli Romani* (max 30 posti - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

**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 Sicilia e Sardegna* (max 18 posti con contributo - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

**Ore 20,00 - Piazza Sant'Agata - Estrazione della Lotteria.**

**Ore 21,30 - Angolo Parisani - Storie di vini e vignaioli. I vini** *raccontati dai loro produttori. Marco Carpineti (Lazio) ed Esterina Centrella (Campania).* (max 18 posti con contributo - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

**Ore 21,30 - Centro Storico - Concerto Revelation Quartet.**