



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



gemellaggi



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 - 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 Lambraia 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

