

Vinicibando 2015

7° salone del vino e del cibo di eccellenza

Scuole di cucina | percorsi del gusto | masterclass sul vino | pranzi d'autore | cene gourmet | concorsi | presentazioni



Gaeta 20 - 21 - 22 Novembre 2015

Villa Irlanda Grand Hotel

Lungomare Caboto, 6 Tel 0771 712581

Per scoprire la
dell'edizione
al sito di Vini

Con il patrocinio di



In collaborazione con



A Gaeta ritorna il salone del gusto targato
“Vinicibando”

“Abitare il cibo, abitare il vino, abitare l’acqua” è lo slogan di Vinicibando, l’evento che racchiude degustazioni, laboratori, corsi, seminari e tanto altro.

Vinicibando 2015

7° salone del vino e del cibo di eccellenza

Scuole di cucina | percorsi del gusto | masterclass sul vino | pranzi d'autore | cene gourmet | concorsi | presentazioni letterarie



Gaeta 20 - 21 - 22 Novembre 2015

Villa Irlanda Grand Hotel

Lungomare Caboto, 6 Tel.0771 712581

Per scoprire le novità
dell'edizione 2015 vai
al sito di Vinicibando



Con il patrocinio di



In collaborazione con



generato con



Dal 20 al 22 novembre, nella suggestiva location di “**Villa Irlanda Grand Hotel**” a Gaeta (LT), si svolgerà **Vinicibando 2015**, un viaggio nell’Italia del cibo, dalla tradizione all’avanguardia della tavola. La manifestazione, ideata da Tiziana Briguglio e dall’**Associazione Agroalimentare in Rosa** con il contributo scientifico di Rita Mulas, gode del patrocinio di Arsial, Confederdia, Confimprese Latina e Camera di Commercio di Latina.

Il golosissimo weekend gaetano sarà caratterizzato da grandi degustazioni, cene stellate, laboratori di cucina per grandi e piccini. Durante l’evento saranno proiettate anticipazioni cinematografiche, presentazioni letterarie, performance artistiche e non mancheranno i concorsi per aspiranti sommelier, corsi per la formazione professionale dei giornalisti e seminari sul Jobs Act e sulla riforma del lavoro in agricoltura.

Tre giorni di apprendimento, sperimentazione, prova e verifica con la cucina che sarà regina assoluta, come universo in continua evoluzione per effetto dei continui cambiamenti delle abitudini alimentari di una società sempre più variopinta e multietnica. **Vinicibando** si estenderà ai siti archeologici di Gaeta e alle cantine vitivinicole in cui sono ancora presenti antichi vitigni autoctoni.

Gli appuntamenti in calendario sono oltre trenta e indispensabili saranno le scuole del gusto dedicate ai bambini e laboratori di cucina. Durante i laboratori, i partecipanti saranno chiamati a collaborare con gli chef della **FIC – Federazione Italiana Cuochi** nell’ esecuzione di piatti gourmet.

Presenzieranno al meeting produttori vitivinicoli e gastronomici, operatori del settore, ristoratori, enotecari ed appassionati del buon gusto.

Vinicibando nasce con l’obiettivo di mettere in luce la relazione tra le antiche tradizioni e l’innovazione che non è altro che l’espressione

dell'evoluzione di quelle pratiche colturali, conoscenze, abilità e saperi che rende il made in Italy unico nel mondo.

TUTTI GLI APPUNTAMENTI DI VINICIBANDO

Presentazione Vinicibando

(Venerdì 20 novembre – ore 10,30 – Fondi – Sala polivalente del MOF “Benedetto Recchia”). Dalle origini del cibo alle nuove frontiere del marketing e della comunicazione agroalimentare. Anticipazione delle tre giornate della kermesse e incontro con gli autori dei libri “*Cerealia. Archeonutrizione nell'Italia antica*” e “*Il valore del cibo*”, Giuseppe Nocca (docente di Scienze dell'alimentazione) e Alessandra Moneti (giornalista Ansa, curatore ‘Terra e gusto’).

Vino e Giovani – Concorso per aspiranti sommelier “Giuliano Garofano”

(Sabato 22 novembre – ore 16. Evento riservato ai ragazzi dai 18 ai 30 anni non compiuti). In palio una giornata in una delle più belle cantine italiane.

1. Convegni:

“*Geopolitica degli alimenti e sicurezza alimentare: olio extravergine di oliva, un prodotto identitario; esigenze legislative e corretta informazione*”. Corso valido ai fini dell'acquisizione dei crediti formativi per gli iscritti all'Ordine dei giornalisti.

Tra i relatori: il vicepresidente dell'Ordine dei giornalisti del Lazio Gino Falleri, l'Onorevole Colomba Mongello, il responsabile della relazioni istituzionali, informazione e comunicazione di Unaprol – consorzio olivicolo italiano- Michele Bungaro e il Maggiore del Corpo Forestale dello Stato Lando Desiati. (Sabato 21 novembre, ore 9,30/14,30 – iscrizioni sulla piattaforma del SIGEF).

2. “Jobs Act: la Riforma del lavoro” e, ancora, “La Formazione: ForAgri risorsa per lo sviluppo delle imprese”. (A cura della Confederdia Lazio – domenica 22 novembre, ore 10,30/13,30)

Pranzi d'Autore

“*Tra oriente e occidente*”. Due appuntamenti alla scoperta dei cibi esclusivi dell'area mediterranea accompagnati dagli oli extravergini di oliva novelli della campagna laziale.

Grandi degustazioni

“*Ieri, oggi, domani. Sapienza gastronomica e cibo d'avanguardia*”. Laboratori di cucina creativa convenzionale, vegana e senza glutine. Interpreti del gusto, i maestri della Federazione Italiana Cuochi (con la collaborazione tecnica di Liguori Contract. Da venerdì 20 a domenica 22 novembre). Mini Corsi di approccio all'assaggio con degustazioni guidate di vino, birra artigianale, acqua e olio.

Scuola del Gusto per ragazzi con i maestri della cucina italiana

“*Dalla merenda multietnica al panino perfetto. Vizi e virtù di un menu tutto da inventare*”(venerdì 20 novembre – ore 16). E ancora: “*Il sapore dell'olio extravergine di oliva e la riscoperta della merenda contadina*” (sabato 21 novembre) e “*A scuola di dolcetti e marmellata*“. (inizio domenica 22 novembre, ore 16).

Cene gourmet

Tre serate ispirate al grande cinema italiano. Antonio Guardascione e lo staff del Villa Irlanda

Grand Hotel con le stelle Michelin e le Forchette del Gambero Rosso affiancate dai cuochi emergenti degli istituti alberghieri e della Fondazione Biocampus

Performance artistiche

“*Note di Gusto*”. Performance sul cibo tra aforismi, poesia e musica con Michele Di Filippo (Chitarra) e Paola Sarcina (Voce). A cura di Cerealia Festival (domenica 22 novembre – ore 16,15)

Anticipazioni cinematografiche

“*Convivium italiano*”. Film di Fabiola Giancotti da un’idea di Stefano Goracci per La Tavola Italiana, in occasione di Expo 2015 (sabato 20 novembre – ore 18).

Presentazioni letterarie

1. “*Il paradosso del calabrone*” (Stefano Carboni – Edizioni Memori)
2. “*Il valore del cibo*” (Valentina Canali – Agra editrice)
3. “*Cerealia. Archeonutrizione e Archeogusto nell’evoluzione delle strategie alimentari dei cereali*” di Giuseppe Nocca (domenica 22 novembre – ore 17).

Visite guidate

Alla scoperta di Gaeta e delle sue migliori aziende vitivinicole e olearie ambasciatrici dell’Italia nel mondo (domenica 22 novembre).

VINICIBANDO 2015

Dove: Gaeta (LT), Lungomare Giovanni Caboto n. 6, c/o Grand Hotel Villa Irlanda,

Quando: dal 20 al 22 novembre 2015

Costo: ingresso di 10 € a persona che comprende tutte le degustazioni previste nella singola giornata. Va versato anche un deposito cauzionale calice per degustazioni di 5 € (l’importo sarà restituito).

Organizzazione: Associazione Agroalimentare in Rosa

Informazioni: 0771 712581

E-mail: villairlanda@villairlanda.com

Pagina Facebook: www.facebook.com/events/1640399952871839

[mappress mapid=”90?”]

Data di creazione

15/11/2015

Autore

lucilla-mazzella
