



MOSTRA AGRICOLA *CampoVerde*



38^a Mostra agricola CampoVerde **Programma a cura di Tiziana Briguglio - ARGA Lazio**

Padiglione REGIONE LAZIO

Obiettivo dei laboratori del gusto sarà quello di sensibilizzare il pubblico al consumo di alimenti di prossimità nell'ottica della sostenibilità, della cucina antispreco e della valorizzazione dei prodotti identitari

GIOVEDÌ 24 APRILE

Ore 10:00 – Convegno: *"Reflui e sottoprodotti agricoli - Solo energia o riqualificazione ambientale per Territorio?"*

Evento a cura di Retina Holding

Ore 13:00 - La cucina dell'Inclusione

Preparazione dei piatti e dei dolci tipici del territorio pontino a cura dei ragazzi speciali della scuola di formazione professionale *Latina*

Formazione e Lavoro

Partecipano:

Rita Saba – Direttore area tecnico didattica, progettazione, ricerca, sviluppo e inclusione sociale Latina Formazione e Lavoro

Diego Cianchetti – Amministratore Unico Latina Formazione e Lavoro

Ore 16:00 - Cerimonia inaugurale – Brindisi con i vini della *Strada del vino, dell'olio e dei sapori della provincia di Latina* in abbinamento al gelato gastronomico del maestro Valerio Esposito (gelateria Tonka Aprilia)

Ore 17:30 – La cucina a km 0, sostenibile e antispreco.

La valorizzazione della carne in abbinamento ai vini della Strada del vino, dell'olio e dei sapori della provincia di Latina



MOSTRA AGRICOLA *CampoVerde*



VENERDI' 25 APRILE

Ore 9:30 – Convegno: *Polo nazionale della frutticoltura alternativa. Kiwi, Avocado, Pitaya e cenni di alcune specie esotiche coltivabili nell'Agro Pontino*

Evento a cura dell'agronomo Ottavio Cacioppo

Ore 12:30 – Laboratorio del gusto – La cucina identitaria, sostenibile e antispreco.

Oggi cuciniamo noi. Giornalisti ai fornelli con il kiwi. Non solo polpette

Partecipano: Tiziana Briguglio (vicepresidente ARGA Lazio), Federica Ferrari (Agro del Kiwi), Tiziana Zottola (presidente Ordine Medici Veterinari di Latina), Maria Rosaria Ursitti (Biodistretto Pontini), Gnessi Teresa Group

Ore 15:00 - *Il Galateo della tavola. Apparecchiare con i fiori.*

Laboratorio a cura dell'associazione *Serendipity sdf* formazione floreale di Savina Tatti

Ore 16:00 - *Spettacolo a cura di Latina Formazione e Lavoro*

Ore 17:15 – Laboratorio del gusto - *Dal Veneto all'Agro Pontino. Il Risotto al tastasal.* Ad essere proposti lungo il filo della storia, i piatti della tradizione veneta portati in provincia di Latina dai bonificatori.

Partecipano:

Alberto Panzarini (Presidente Associazione Veneti del Lazio in Agro Pontino), **Massimo Spadon** (chef Ristorante il Ritrovo di Borgo Carso)

Ore 18:30 – **Masterclass: Dalla DOC Nettuno a DOVI** – *Degustazione guidata a cura del giornalista Fabio Turchetti* In degustazione i vini di Cantina Bacco e Casa Divina Provvidenza.



MOSTRA AGRICOLA *CampoVerde*



SABATO 26 APRILE

GIORNATA DEDICATA ALL'APICOLTURA

Ore 10:00 – Focus: *L'allevamento delle api e le produzioni dell'alveare.*

Interventi di Giovanni Formato (Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana), Marcella Milito (IZSLT), Simona Cibati (Psicologa), Antonio Loiacono (Apicoltore), coordina Tiziana Zottola (Presidente Ordine Medici Veterinari Latina).

Ore 11:30 – *Assaggi ed analisi sensoriale dei mieli del Lazio e riconoscimento dei pollini.* Evento a cura di Marcella Melito. Giovanni Formato, Tiziana Zottola.

Ore 12:30 – Laboratorio del gusto – La cucina identitaria, sostenibile e antispreco. *Il miele in cucina*
Evento a cura di Luigi Lombardi (Presidente Associazione Provinciale Cuochi Latina), Leonilde Ciufò (Sommelier).

Ore 15:00 – XXIII Mostra Nazionale dei Bovini di razza Maremmana iscritti al Libro Genealogico ANABIC
Premiazione dei Campioni Assoluti e dei Campioni di Categoria

Ore 16:30 – *Assaggi e analisi sensoriale dei mieli del Lazio e riconoscimento dei pollini per una merenda perfetta.*
evento a cura di Marcella Milito, Giovanni Formato, Tiziana Zottola, Luigi Lombardi.

Ore 18:30 - **Vini, vitigni e produttori. Incontro con la cantina Villa Gianna. Degustazione dei vini premiati al Vinitaly a cura della sommelier Leonilde Ciufò.**

In degustazione: Vigne del Borgo Bellone 2024 - Elogio Moscato di Terracina secco 2024 - Elogio Mediterraneo passito Moscato 2022.



MOSTRA AGRICOLA *CampoVerde*



DOMENICA 27 APRILE

Ore 10:00 – Focus: *L'evoluzione del Cacchione tra nuove prospettive e opportunità.*

Sono stati invitati: Giancarlo Righini (Assessore agricoltura Regione Lazio), Giovanni Pica (ARSIAL), Claudio Di Giovannantonio (ARSIAL), Massimo Morassut (CREA), Vittorio Sambucci (Presidente Commissione Agricoltura della Regione Lazio), Stefano Palomba (Commissario straordinario Izslt). Modera l'incontro: Tiziana Briguglio - vicepresidente ARGA Lazio

Ore 12:00 – Laboratorio del gusto – La cucina identitaria, sostenibile e antispreco.

Il mare in cucina. Valorizzazione delle specie povere del pescato locale con lo chef Fabio. Evento trasmesso in diretta Facebook sulla pagina dello chef Fabio

Intervengono: Fabio Di Domenicantonio (chef Ristorante Da Fabio – Nettuno), Tiziana Zottola (Presidente Ordine medici veterinari della Provincia di Latina), Tiziana Briguglio (vicepresidente ARGA Lazio)

Ore 16:00 *FEEDS Band e Halitè. Spettacolo musicale e sfilata di moda a cura di Latina Formazione Lavoro, sede di Aprilia.*

Ore 17:00 – *Vini, vitigni e territori. Casa Divina Provvidenza.*

Presentazione in anteprima nazionale della nuova etichetta Cacchione metodo classico 30 mesi "Vento di Ponente". Intervengono: Barbara Palombo (Fondazione Italiana Sommelier), Adelaide e Piera Cosmi – Casa Divina Provvidenza.

Ore 18:30 – *Masterclass - Come un vino può raccontare un territorio. Verticale Cacchione a piede franco 200 Anni Casa Divina Provvidenza. Degustazione guidata a cura di Barbara Palombo (Fondazione Italiana Sommelier). Intervengono: Adelaide e Piera Cosmi – Casa Divina Provvidenza.*



MOSTRA AGRICOLA *CampoVerde*



GIOVEDI' 1 MAGGIO

Ore 10:00 – Focus: *Valorizzazione delle risorse zootecniche del Lazio.*
Incontro con allevatori e trasformatori presenti in Mostra.

Ore 12:30 – La cucina identitaria, sostenibile e antispreco. *Dalla pizza mastunicola agli impasti contemporanei.* Laboratorio del gusto a cura del maestro pizzaiolo Natalino Migliorelli.

Ore 15:30 – *Come si spilla e si degusta una birra artigianale.* Laboratorio a cura di Marco Locicero (Birrificio 29 Nove – Ape d'Oro)

Ore 17:30 – *L'Evoluzione della cucina laziale nella storia. Laboratorio del gusto con abbinamento cibo – birra.*

Presentazione del *pane di Carroceto* e del libro di Anna Maria Masci e Giuseppe Nocca “*La cucina al tempo dei Caetani*”.

Realizzazione delle antiche ricette a cura di Antonella Rabbia e Francesco Fugaro (*Pan di Via Home – Latina*).

Partecipano: Forno Mandrelli, Gnessi Teresa Group, Birrificio 29 Nove dell'azienda agricola Ape d'Oro



MOSTRA AGRICOLA *CampoVerde*



VENERDI' 2 MAGGIO

Ore 10:00 – Focus: *I prodotti agroalimentari tradizionale come occasione di turismo esperienziale.* Evento a cura di ARGALazio.

Sono stati invitati: Lola Fernandez (Assessore attività produttive Comune di Sezze), Francesco Monzillo (Segretario generale Camera di Commercio Viterbo-Rieti), Luigi Niccolini (Azienda speciale Informare), Giovanni Acampora (Presidente Camera di Commercio Latina – Frosinone), Nicola Giampietro (Camera di Commercio Latina – Frosinone), Vittorio Sambucci (Presidente Commissione Agricoltura della Regione Lazio), Andrea Sonnino (Presidente FIDAF).

Ore 12:30 – La cucina identitaria, sostenibile e antispreco.

A pranzo con il gelato. Laboratorio del gusto a cura di Valerio Esposito – Gelateria Tonka Aprilia

Ore 15:00 – *Valorizzazione dei prodotti dell'alto Lazio.*

Masterclass: Storia, degustazione e abbinamento della nocciola. a cura di Irma Brizi, direttrice Associazione Nazionale Città della Nocciola

Ore 18:00 – *I Vini dell'alto Lazio. Degustazione guidata a cura di Carlo Zucchetti.*

Partecipa: Francesco Monzillo (Segretario generale Camera di Commercio Viterbo-Rieti)



MOSTRA AGRICOLA *CampoVerde*



SABATO 3 MAGGIO

Ore 10:00 – *Sulla strada scegli la Vita*

Convegno sulla Sicurezza Stradale a cura dell'Associazione Familiari e Vittime della Strada a.p.s.

Ore 12:00 – *Estrosa Floral show*. Realizzazione abito di fiori a cura dell'associazione Serendipity sdf formazione floreale di Savina Tatti

Ore 12:30 – *Il gelato ispirato ai fiori*. Degustazione guidata a cura di Angela Sposato – Gelateria Mon Amour Aprilia

Ore 16:15 – *Estrosa Floral Show* – sfilata di abiti realizzati con i fiori. Evento a cura dell'associazione Serendipity sdf formazione floreale di Savina Tatti

Ore 16:30 – *Festa della mamma – Spettacolo a cura di Latina Formazione e Lavoro*

Ore 18:00 *Vini, vitigni e territori. Masterclass. Cantina Colle di Maggio*
Intervengono: Giorgia Baglini, giovane imprenditrice inserita da Forbes Italia tra i produttori BRST UNDER 40, Umberto Trombelli (AIS Lazio), Tiziana Briguglio (vicepresidente ARGA Lazio)



MOSTRA AGRICOLA *CampoVerde*



DOMENICA 4 MAGGIO

Ore 10:00 - Focus: *Cambiamenti climatici e colture autoctone. Quale futuro?*

Partecipano: Stefano Boschetto (Vicepresidente Consorzio di Bonifica Lazio Sud Ovest), Massimo Morassut (CREA Viticoltura Enologia)

Ore 12:30 – La cucina identitaria, sostenibile e antispreco.

Tutti i segreti per una pizza home made. Laboratorio del gusto a cura del pizzaiolo Natalino Migliorelli con la collaborazione del Biodistretto Pontino.

Ore 16:15 – *Il vino secondo natura. Presentazione della cantina Donato Giangirolami.*

Concorso per aspiranti sommelier “Giuliano Garofano”. Evento riservato a giovani di età compresa tra i 18 e i 30 anni non compiuti, a cura di Agroalimentare in Rosa, Arga Lazio, AIS Lazio.