



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REGIONE
LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



LAZIO, LA STORIA NEL PIATTO.

CHEESE 2023
15-18 SETTEMBRE
BRA (CN)



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
LAZIO

CHEESE 2023 – SPAZIO MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE E REGIONE LAZIO

VENERDÌ 15 SETTEMBRE

ORE 13,00 – CHEESE 2023 INAUGURAZIONE SPAZIO CONDIVISO MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE E REGIONE LAZIO

Accompagnati dalla giornalista Francesca Romana Barberini saluti istituzionali, Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste; Regione Lazio, Assessore al Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare Caccia e Pesca, Parchi e Foreste, Giancarlo Righini; Arsial, Commissario straordinario Massimiliano Raffa; Direzione Agricoltura e Ambiente, Direttore Vito Consoli; Slow Food, Vicepresidente Federico Varazi e Slow Food Lazio, Presidente Luigi Pagliaro.

A SEGUIRE, BRINDISI CON GLI APERITIVI DI JAS* E DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI PRESIDI SLOW FOOD DEL LAZIO: Marzolina di Benacquista*, Caciofiore della Campagna Romana di Baita del formaggio e Isola del formaggio, Cacio di Genazzano di Luca D'Ottavi. A cura della Regione Lazio, in collaborazione con Etica Food e Slow Food Lazio

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE - ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

DALLE 10:30 ALLE 13:00 E DALLE 15:00 ALLE 16:00 - DALL'AZIENDA ALLA TAVOLA, CONOSCI IL TUO MIELE?

Avvicinamento all'assaggio dei mieli tramite test triangolare (ISO 4120 – Sensory analysis – Methodology – Triangle test). A. Savino, M.A. Brescia, G. Paci.

Il test: ogni soggetto valuta tre campioni di cui due sono uguali e uno è differente; la finalità è identificare il campione diverso. Il consumatore viene preso come referente e come strumento di misura per definire la qualità di un prodotto: il "consumer test" è un test utile per valutare la gradevolezza e la potenzialità di acquisto di prodotti con riconosciuta qualità.

Lo scopo dell'analisi è di valutare il livello di "accettabilità" o "gradimento" di un miele o anche una sua caratteristica così come percepita dal consumatore.

È prevista la successiva elaborazione statistica dei dati ottenuti, che fornirà delle informazioni utilizzabili ai fini conoscitivi della capacità, da parte dei consumatori, di distinguere la qualità dei mieli.

Questa attività servirà a realizzare un sondaggio percettivo della capacità del pubblico, dei consumatori, di distinguere e riconoscere la qualità dei mieli comunemente presenti sul mercato.

REGIONE LAZIO

ORE 14,30 – NATURA IN CAMPO: TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEI TERRITORI DEL LAZIO. La rinascita di Amatrice passa anche per la pasta. Il break salato: Crostini con ricotta di bufala e broccoletti di Anguillara con miso alla nocciola. L'amatriciana - Mezzemaniche con pomodoro integrale, gungiale e pecorino romano Dop. Presentazione e degustazione dei prodotti delle aziende di Natura in Campo a cura della Regione

ORE 15,00 INCONTRO CON L'ASSESSORE AL BILANCIO, PROGRAMMAZIONE ECONOMICA, AGRICOLTURA E SOVRANITÀ ALIMENTARE, CACCIA E PESCA, PARCHI E FORESTE, GIANCARLO RIGHINI E LE AZIENDE DEL LAZIO PRESENTA CHEESE 2023

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE - ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

ORE 16,00 CONOSCI IL MIELE DI QUALITÀ? Introduzione sulla qualità del miele, presentazione del metodo organolettico, e assaggio guidato di mieli. A cura Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, G. Paci e M.A. Brescia. M.A. Brescia Esperta in Analisi Sensoriale dell'ICQRF presenterà un breve corso, esemplificativo, riguardante l'applicazione del metodo organolettico.

Stefania Carpino Direttore Ufficio PREF IV - Indirizzio e coordinamento della ricerca e dell'attività analitica dei laboratori dell'ICQRF. Presentazione delle attività antifrode dell'ICQRF sul miele.

REGIONE LAZIO

ORE 17,00 – NATURA IN CAMPO: PRODOTTI ANTICHI PER PROCESSI MODERNI. La merenda di una volta: Pane e confettura di arance e un pecorino di grotta; Tozzetti e malvasia puntinata tardiva. Presentazione e degustazione dei prodotti delle aziende di Natura in Campo a cura della Regione Lazio

ORE 18,00 – DAI PASCOLI DELLE TERRE DEL PATRIMONIO DI SAN PIETRO I FORMAGGI PRELIBATI DELLA TUSCIA. Degustazione guidata di formaggi prodotti con latte di pecora e di capra di Tenuta il Radichino* e Cascine delle Pantane, accompagnati dalle composte della Tenuta il Melograno. A cura di Slow Food Lazio

ORE 19,30 – RAVIOLOTTI ALLA CHECCA. SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE DI DOMENICO MASSIMINI, Cuoco dell'Alleanza Slow Food del ristorante "Salotto Belvedere" a Bracciano, con i prodotti di Bio San Biagio* e Distilleria Prete. A cura di Slow Food Lazio

SABATO 16 SETTEMBRE

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE - ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

DALLE 10:30 ALLE 13:00 E DALLE 15:00 ALLE 16:00 - DALL'AZIENDA ALLA TAVOLA, CONOSCI IL TUO MIELE?

Avvicinamento all'assaggio dei mieli tramite test triangolare (ISO 4120 – Sensory analysis – Methodology – Triangle test). A. Savino, M.A. Brescia, G. Paci.

Il test: ogni soggetto valuta tre campioni di cui due sono uguali e uno è differente; la finalità è identificare il campione diverso. Il consumatore viene preso come referente e come strumento di misura per definire la qualità di un prodotto: il "consumer test" è un test utile per valutare la gradevolezza e la potenzialità di acquisto di prodotti con riconosciuta qualità.

Lo scopo dell'analisi è di valutare il livello di "accettabilità" o "gradimento" di un miele o anche una sua caratteristica così come percepita dal consumatore.

È prevista la successiva elaborazione statistica dei dati ottenuti, che fornirà delle informazioni utilizzabili ai fini conoscitivi della capacità, da parte dei consumatori, di distinguere la qualità dei mieli.

Questa attività servirà a realizzare un sondaggio percettivo della capacità del pubblico, dei consumatori, di distinguere e riconoscere la qualità dei mieli comunemente presenti sul mercato.

REGIONE LAZIO

ORE 11,30 – NATURA IN CAMPO, UN MARCHIO REGIONALE PER I PRODOTTI DI TERRA DALLE AREE PROTETTE DEL LAZIO. Il break salato: La tradizione: la "Cacio e pepe". Presentazione e degustazione dei prodotti delle aziende di Natura in Campo a cura della Regione Lazio

ORE 12,30 - MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE - ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

CONOSCI IL MIELE DI QUALITÀ? Introduzione sulla qualità del miele, presentazione del metodo organolettico, e assaggio guidato di mieli. A cura Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, G. Paci e M.A. Brescia. M.A. Brescia Esperta in Analisi Sensoriale dell'ICQRF presenterà un breve corso, esemplificativo, riguardante l'applicazione del metodo organolettico.

ORE 13,30 – COME IL CACIO SUI MACCHERONI. SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE DI EZIO GNISCI, CUOCO DELL'ALLEANZA SLOW FOOD DEL RISTORANTE "IL VICOLETTO 1563 AD" A VIGNANELLO, con il Cacio di Genazzano di Pietro Fois e Luca D'Ottavi. A cura di Slow Food Lazio

ORE 16,30 – NATURA IN CAMPO: PREPARIAMO I BAMBINI A CURARSI CON IL CIBO. LA MERENDA DI OGGI: Pane, ricotta, miele e noci. Presentazione e degustazione dei prodotti delle aziende di Natura in Campo a cura della Regione Lazio

ORE 18,00 – I TESORI CASEARI DELLA VAL COMINO. Degustazione guidata di prodotti caseari: dallo yogurt al caciocavallo di Antonella Cedrone*. A cura di Slow Food Lazio

ORE 19,30 – NATURA IN CAMPO ALL'OMBRA DEL CASTELLO: PRODOTTI DALLA RISERVA DI MACCHIATONDA E DAL MONUMENTO NATURALE DI PYRGI. Zuppa di cereali con verdure croccanti dell'azienda agricola Roncella, con puma di pecorino affinato. Presentazione e degustazione dei prodotti delle aziende di Natura in Campo a cura della Regione Lazio

DOMENICA 17 SETTEMBRE

ORE 11,30 – NATURA IN CAMPO: AIUTIAMO GLI ADULTI A CURARSI CON IL CIBO. Presentazione e degustazione. Il break salato: Crostino di pane ai cereali con blue dolce e confettura di visciole. Presentazione e degustazione dei prodotti delle aziende di Natura in Campo a cura della Regione Lazio

ORE 13,30 – IL FORMAGGIO DI COLUMELLA FONDENTE. SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE DI ELIANA VIGNETI CATALANI, CUOCA DELL'ALLEANZA SLOW FOOD DEL RISTORANTE "SPIRITO DIVINO" A ROMA, con il Caciofiore della Campagna Romana di Baita del formaggio e Isola del formaggio. A cura di Slow Food Lazio

ORE 16,30 – NATURA IN CAMPO: TRADIZIONE, SOSTENIBILITÀ E SALUTE CON IL CIBO DALLE AREE PROTETTE DEL LAZIO. La merenda di domani: Ciambelline, pecorino e ricotta dolce agli agrumi. . Presentazione e degustazione dei prodotti delle aziende di Natura in Campo a cura della Regione Lazio

ORE 18,00 – NATURA IN CAMPO, UN MARCHIO REGIONALE PER I PRODOTTI DI TERRA DALLE AREE PROTETTE DEL LAZIO. Il piatto estivo: Pasta e crema di patate dell'Alto Viterbese, spuma di ricotta alla liquirizia. Presentazione e degustazione dei prodotti delle aziende di Natura in Campo a cura della Regione Lazio

ORE 19,30 – PRINIS ET POSTEA: TRILOGIA DEL PASTO DEL CONTADINO IN ORTO. SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE DI GABRIELLA CINELLI, ARCHEOCHEF E CUOCA DELL'ALLEANZA SLOW FOOD DI TIVOLI, con i Chiacchietegli di Privermo di Neroni* e le birre del Birrificio Ciociaro



LUNEDI' 18 SETTEMBRE

ORE 11,30 – IL PASTO DEI PESCATORI: LA TIELLA DI GAETA. CON I PRODOTTI A MARCHIO NATURA IN CAMPO, degustazione guidata dei prodotti di L'Oro del Golfo* e Biosolidale*. A cura di Regione Lazio e Slow Food Lazio

ORE 13,00 – QUANDO LA PASTA INCONTRA LA MARZOLINA E I SAPORI DELLA TUSCIA. MALTAGLIATI DI FARRO CON MARZOLINA AI PROFUMI DELLA TUSCIA. SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE DI VITTORIA TASSONI, CUOCA DELL'ALLEANZA SLOW FOOD A TARQUINIA, con la Marzolina di Benacquista* e le birre di Terre di Lavoro. A cura di Slow Food Lazio

ORE 15,00 – SE LA BREZZA DEL MARE ACCAREZZA IL PROVOLONE... DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI PRODOTTI DI ENZO RECCO ENZO E AGRO DEL KIWI*. A CURA DI SLOW FOOD LAZIO

**AZIENDE ADERENTI O IN VIA DI ADESIONE AL PROGETTO "NATURA IN CAMPO"*

TUTTI GLI APPUNTAMENTI SONO A INGRESSO LIBERO E DISPONIBILI FINO A ESAURIMENTO POSTI.

PER PRENOTAZIONI RIVOLGERSI AL DESK PRESENTE ALL'INTERNO DELL'AREA DELLA REGIONE LAZIO.

LE AZIENDE DEL LAZIO PROTAGONISTE DELLA MANIFESTAZIONE:

AZIENDA AGRICOLA BENACQUISTA LORIS (Campoli Appennino, FR)

AZIENDA AGRICOLA CEDRONE DONATELLA (San Donato Val Di Comino, FR)

AZIENDA AGRICOLA LA CASCINA DELLE PANTANE DI GIOVANNI PESCI (Vejano, VT)

BIO SAN BIAGIO (Scandriglia, RI)

BIOSOLIDALE DISTRIBUZIONE (Guidonia Montecelio, RM)

BIRRE TERRA DI LAVORO (Roccasecca, FR)

BIRRIFICIO CIOCIARO (Veroli, FR)

CASEIFICIO L'ISOLA DEL FORMAGGIO (Bracciano, RM)

DISTILLERIA PRETE (Supino, FR)

GASTRONOMIA NERONI (Maenza, LT)

JAS JUICY AND SPARKLING (Roma, RM)

L'AGRO DEL KIWI (Latina, LT)

MARZOLINA PRESIDIO SLOW FOOD (Campoli Appennino, FR)

RECCO ENZO (Roma, RM)

RISTORANTE DA ZI ANTONIO DI FROSTINO GEC SNC (Gaeta, LT)

SOCIETÀ AGRICOLA LA BAITA DEL FORMAGGIO (Castelnuovo di Porto, RM)

SOCIETÀ AGRICOLA TENUTA IL MELOGRANO (Vasanello, VT)

TENUTA IL RADICHINO (Ischia Di Castro, VT)



XIV EDIZIONE

CHEESE

15 - 18 SETTEMBRE 2023 BRA (CN)

IL SAPORE DEI PRATI

REGIONE.LAZIO.IT
ARSIAL.IT
PARCHILAZIO.IT