

A Gaeta ritorna il salone del gusto targato “Vinicibando”

scritto da Lucilla Mazzella | 15/11/2015

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:

gamificato con:

“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:

gamificato 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 culturali, 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"]