

# PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ ASSOCIATIVE A ROMA - PRIMAVERA ESTATE 2017



Slow Food  
Roma

8 E 9 APRILE  
SLOW FOOD DAY...  
LUNGO UN WEEKEND

11 APRILE  
CUCINE D'ITALIA:  
SFIDA A COLPI DI PRESIDÌ

19 APRILE  
IL PESCE POVERO  
INCONTRA I PRESIDÌ

12 MAGGIO  
ALLA SCOPERTA  
DEL GRIGNOLINO  
(II EDIZIONE)

14 MAGGIO  
APPIA DAY

19 MAGGIO  
PIZZA GOURMET?  
Sì!!

25 MAGGIO  
VINCENZO MANCINO  
E IL CIBO AGRICOLO  
LIBERO

14 GIUGNO  
PIZZA. UNA GRANDE  
TRADIZIONE ITALIANA

30 GIUGNO  
GELATO?  
Sì, MA NATURALE

19, 26 GIUGNO  
3, 10 LUGLIO  
MASTER OF FOOD  
BIRRA 1° MODULO

30 APRILE, 28 MAGGIO  
E 25 GIUGNO  
INCONTRA IL PRODUTTORE  
OSTERIA SOCIAL FOOD 3

**Sabato alle 12** - Tavola solidale per i migranti transitori, con Baobab Experience e Polo Intermundia. Ognuno porta un piatto e si mangia tutti insieme. Polo Intermundia, Via Bixio, 85

**Domenica tutto il giorno** - Slow Food Youth Network Roma ci fa incontrare le raccogliatrici di Cori-Giulianello, Comunità del Cibo, che ci spiegano i molti utilizzi delle erbe selvatiche in cucina e gli usi medicali.

📞 e Prenotazioni: 331-7565367

**Domenica dalle 12** - Amatriciana solidale col Vero Guanciale e altri piatti tipici in cambio di un'offerta per le persone colpite dal terremoto.

Da Enzo al 29 a Trastevere: 📞 info@slowfoodroma.it

**Martedì alle 20.30** - Con la bottega enogastronomica di Michele Costrini, una giocosa sfida tra Presidi Slow Food utilizzati per realizzare ricette tipiche del nostro Paese. Giocate con noi? Costrini Italian Flavor, Via Val Maggia 40.

Costo: Soci 25€, Aspiranti Soci 30€. 📞 e prenotazioni: 320-8840778

**Mercoledì ore 20.30** - La creatività del ristorante Settembrini in una cena a base di pesci meno ricercati e Presidi: il mare è davvero vasto e le tradizioni povere una grande ricchezza! Settembrini, Via Luigi Settembrini 21.

Costo: Soci 50€, Aspiranti Soci 55€.

📞 e prenotazioni: fabrizio@slowfoodroma.it e 329-8315130

**Venerdì ore 19.30** - Dopo il successo dello scorso anno, torna la degustazione di questo vino amato da Mario Soldati e Gino Veronelli. Ospite della serata Ugo Bertana (Slow Food Monferrato Casalese e Moncalvo) che ci condurrà alla scoperta di questo meraviglioso nettare piemontese. In abbinamento sfizi gastronomici. Sede Slow Food, via Petrarca 3.

Costo: 15 €. 📞 e prenotazioni: 320-8840778

**Domenica** - Le bellezze dell'Appia Antica e le bontà dell'Agro Romano.

All day long con Slow Food e tante altre associazioni, a piedi o in bici.

Attività per adulti e bambini e si mangia all'aperto.

📞 e prenotazioni: info@slowfoodroma.it

**Venerdì ore 20.30** - Ritornano a grande richiesta Enrico Cappuccini e Carmine Piano col loro progetto "Pizze vaganti": pizze gourmet preparate con farine integrali e biologiche preparate in diretta e cotte con il super-forno in soli 60 secondi. Sede Slow Food, via Petrarca 3. Costo: 20€.

📞 e prenotazioni: 320-8840778

**Giovedì ore 18** - Degustazione dei prodotti realizzati all'interno del carcere di Rebibbia, serviti e raccontati dal grande Vincenzo Mancino nel centro commerciale più antico al mondo: il Mercato di Traiano.

Terre e Domus, Foro Traiano 82. Costo: 15€.

📞 e prenotazioni: 333-9048806

**Mercoledì ore 20.30** - Quando nasce la pizza? Chi sono i pizzaioli? Tutte le risposte nel libro *Pizza. Una grande tradizione italiana*, che presenteremo con Luciano Pignataro alla pizzeria Inforno e una degustazione esclusiva di pizze con i Presidi... Inforno, Corso Duca di Genova 22D Ostia Lido.

📞 e prenotazioni: 320-8840778

**Venerdì ore 18,30** - I maestri gelatieri ci offrono un saggio della loro algida arte con una degustazione di gelati artigianali e naturali per tornare tutti bambini. Tanti gusti, dai classici a qualche introvabile realizzato solo per noi!! Sede Slow Food, Via Petrarca 3. Costo: 5€.

📞 e prenotazioni: fabrizio@slowfoodroma.it e 329-8315130

**Lunedì** - Quattro serate per avvicinarsi all'affascinante mondo della birra attraverso la conoscenza delle materie prime, le tecniche produttive, la storia, gli stili, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta dei bicchieri e gli abbinamenti. Docente: Roberto Muzi. Enoteca Spiriti di Vitae, via dei Corazzieri 32. 📞 e prenotazioni: info@slowfoodroma.it

**Dalle 10 alle 15** nella sede di Slow Food potrete incontrare i produttori slow con i loro prodotti stagionali e a km 0. Sede Slow Food, via Petrarca 3.

is coming.... stay tuned

INFO@SLOWFOODROMA.IT  
WWW.SLOWFOODROMA.IT  
FB: SLOWFOODROMA

## LEZIONI PRATICHE DI CUCINA CORSI PRATICI DI UNA O PIÙ LEZIONI PER IMPARARE I TRUCCHI DEGLI CHEF

### Corsi in più lezioni

#### L'ABC DEL PESCE

Dall'8 giugno | dalle ore 19 alle 22 | 3 lezioni 200€

Docente: Carmine Di Bianco, Chef

Corso completo di tre lezioni sul mondo del pesce.

Tre appuntamenti imperdibili per chi ama il pesce e vuole imparare a cucinarlo. Le lezioni sono acquistabili singolarmente al prezzo di 75€ cadauna.

Gli appuntamenti: 8 giugno - Gli antipasti

15 giugno - I primi

22 giugno - I secondi

#### CUOCHI SI DIVENTA

Tutti i lunedì e mercoledì dal 19 giugno

dalle ore 19 alle 22 | 8 lezioni 500€

Docenti: Gabriella Cinelli, Chef e Vincenzo D'Amato, Chef

Corso base di cucina in 8 lezioni per imparare i fondamentali e fare un grande salto di qualità ai fornelli.

### Lezioni singole di cucina

#### IL PESCE D'APRILE

Giovedì 30 marzo | dalle ore 19 alle 22 | 75€

Docente: Giancarlo Rolandi, formatore Slow Food

Una lezione per imparare a cucinare il pesce e per saperlo scegliere. Un'occasione per conoscere la storia di una festa antica e dalle origini misteriose!

#### LA CUCINA GIUDAICA - ROMANESCA

Giovedì 7 aprile | dalle ore 19 alle 22 | 70€

Docente: Eliana Vigneti, Chef

Per osservanza alle regole religiose, per necessità di trasformare alimenti poveri in piatti gustosi e per via della solennità che il cibo riveste da sempre per il popolo ebraico. Imparerete le ricette classiche della cucina giudaica - romanesca.

#### L'OLIO EXTRAVERGINE E I SUOI ABBINAMENTI

Mercoledì 19 aprile | dalle ore 19 alle 22 | 70€

Lezione teorico - frontale

Docenti: Andrea Russo e Nicoletta Laurano, Chef

Un incontro speciale per scoprire il mondo dell'olio extravergine d'oliva e gli abbinamenti perfetti in cucina.

#### LA DIETA MEDITERRANEA, IL TESORO ITALIANO

Venerdì 5 maggio | dalle ore 19 alle 22 | 70€

Docente: Nicoletta Laurano, Chef

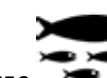
Una lezione pratica per scoprire le preparazioni più esemplificative di questa dieta capendone a fondo i principi, per replicarli nelle vostre ricette quotidiane.

#### L'ORO AZZURRO DEI NOSTRI MARI

Organizzato in collaborazione con Slow Food

Giovedì 11 maggio | dalle ore 19 alle 22 | 75€

Docente: Carmine di Bianco, Chef



La saggezza della cucina regionale italiana ci tramanda ricette a base di pesce azzurro che ci riportano ai sapori antichi del nostro mare.

### IL PESCE SENZA SEGRETI

Giovedì 6 luglio | dalle ore 19 alle 22 | 75€

Docente: Carmine Di Bianco, Chef

Se ami mangiare il pesce ma non ti viene mai come vorresti, vieni a scoprire i trucchi dello chef!

### CUCINA DI STAGIONE: L'ESTATE

Giovedì 13 luglio | dalle ore 19 alle 22 | 70€

Docente: Carmine Di Bianco, Chef

Tre ricette fresche e di stagione per utilizzare i prodotti e le materie prime che il mare e l'orto ci offrono in questa meravigliosa stagione!

### MONOLEZIONI DI PASTICCERIA

#### PILLOLE DI PASTICCERIA: DOLCEMENTE LEGGERI

Lunedì 22 maggio | dalle ore 19 alle 22 | 70€

Docente: Alessandra Ripanti, Chef Pasticcere

Venite a imparare alcuni trucchi per realizzare dolci leggeri e gustosi utilizzando ingredienti nuovi e, soprattutto... poco calorici!

#### PILLOLE DI PASTICCERIA: MOUSSE E SEMIFREDDI

Lunedì 5 giugno | dalle ore 19 alle 22 | 70€

Docente: Alessandra Ripanti, Chef Pasticcere

Venite a scoprire i segreti per preparare buonissime mousse e freschissimi semifreddi ideali per chiudere in bellezza le cene d'estate con gli amici!

### APPUNTAMENTI CON LA BIRRA

#### LA BIRRA SI BEVE COSÌ

dalle ore 19 alle 21,30 | 40€ ogni incontro

Docente: Nicoletta Laurano, Chef e Roberto Muzi, formatore Slow Food.

Il mondo delle birre artigianali accompagnano piatti mai scontati, per abbinamenti gustosi!

Gli appuntamenti: Mercoledì 29 marzo - I primi

Mercoledì 5 aprile - I formaggi

Mercoledì 12 aprile - I secondi

### MASTER OF FOOD DI SLOW FOOD

Organizzato e diretto dal progetto Master of Food di Slow Food

#### EDUCAZIONE SENSORIALE

Tutti i mercoledì dal 10 maggio | dalle ore 19 alle 21,30

3 lezioni 90€

Docente: Gabriella Cinelli, Chef

Quando utilizziamo il gusto e tutti gli altri sensi, è necessario conoscerne le peculiarità e il funzionamento, per impiegarli con confidenza e sicurezza, ma bisogna anche conoscere i trucchi e gli inganni che ogni tanto ci riservano.

#### LA BIRRA

Tutti i giovedì dall'11 maggio

dalle ore 19 alle 21,30 | 4 lezioni 120€

Docente: Roberto Muzi

Corso base di degustazione per avvicinarsi al mondo della birra e scoprire che non è una semplice bevanda, ma un prodotto di cultura artigianale. Parleremo di materie prime, di tecniche produttive, di stili e geografia, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta dei bicchieri, gli abbinamenti. Venti birre in degustazione.

### LA BIRRA INTERNAZIONALE

Tutti i lunedì dal 3 luglio | dalle ore 19 alle 21,30

3 lezioni 120€

Docente: Marcello Pau

Un corso di tre lezioni per approfondire il panorama brassicolo delle tre principali nazioni produttrici, il loro stile e le tecniche: Belgio, Gran Bretagna e Stati Uniti.

### BAMBINI E RAGAZZI

#### Lezioni singole di cucina

#### CUCINARE IN FAMIGLIA

Organizzato e diretto dal progetto Master of Food di Slow Food. Lezioni pratiche di cucina dedicate a tutta la famiglia. L'età dei bambini si intende compresa tra 5 e gli 11 anni.

Dalle ore 11 alle ore 14 | 1 bambino + 1 adulto

80€ a lezione

Gli appuntamenti:

Domenica 9 aprile - Speciale Pasqua

Domenica 14 maggio - Festa della mamma

Domenica 18 giugno - La merenda per il mare

### Corso completo di cucina

#### MASTER DI CUCINA PER RAGAZZI

Tutti i mercoledì dal 14 giugno | dalle ore 11 alle 14

3 lezioni 150€

Il corso è rivolto a ragazzi dagli 11 ai 17 anni

Docente: Gabriella Cinelli, Chef

Tre incontri dedicati a chi sogna di diventare chef,

per i ragazzi che vogliono avvicinarsi al mondo

dell'enogastronomia e dell'educazione alimentare!

Le lezioni sono acquistabili anche singolarmente al prezzo di 55€ cadauna

Gli appuntamenti: 14 giugno - I primi

21 giugno - I secondi

28 giugno - i dolci

### TUTTI GLI APPUNTAMENTI SI TENGONO PRESSO EATALY OSTIENSE ROMA



TEL. 331 6558283

G.AGNETTI@SLOWFOOD.IT

PER ISCRIZIONI:

TEL. 06 90279280

CORSIROMA@EATALYROMA.IT



Slow Food Italia

