



Slow Food®  
Roma

# PROGRAMMA

OTTOBRE • NOVEMBRE  
DICEMBRE  
2019



Tutte le nostre iniziative contrastano il cambiamento climatico.  
Il cibo sostenibile aiuta il pianeta .

[www.slowfoodroma.it](http://www.slowfoodroma.it)  Slow Food Roma



# Buono Pulito e Giusto

## Slow Food® Roma

### PROGRAMMA EVENTI OTTOBRE – DICEMBRE 2019

#### **Mercoledì 9 Ottobre ore 20.30 – ProLoco Trastevere in festa!**

Festeggiamo insieme un grande traguardo raggiunto da Vincenzo Mancino con il suo ProLoco a Trastevere, entrato ufficialmente nella trentesima edizione della Guida delle Osterie d'Italia Slow Food, con una cena speciale e ricca di sorprese Slow! Dove: ProLoco Trastevere, Via Domenico Panaroli, 35 Info e prenotazioni: 340-6719290

#### **Venerdì 18 ottobre ore 19.30 – Notte Rosa**

Una serata tutta Rosé, con i vini premiati da Slow Wine: dalla Lombardia al Veneto, alla Toscana, all'Abruzzo, Puglia e Calabria. Degustazione guidata delle migliori produzioni rosate di quest'anno, tra cui ben tre Chiocciolate. Dove: sede Slow Food, via Petrarca 3. Info e prenotazioni: 320-8840778

#### **Domenica 20 ottobre ore 10 – Slow Food On Tour**

Slow Food Youth Network vi porta alla raccolta delle olive dal nostro amico e produttore di Presidio Augusto Spagnoli. Seguirà poi un pranzo contadino tra gli ulivi. Dove: Azienda Agricola Spagnoli, via Provinciale 65, Nerola. Info e prenotazioni: 346 2453581

#### **Mercoledì 23 Ottobre ore 20.30 - La strada nel bosco**

Funghi, frutti di bosco, castagne, erbe... Sono gli ingredienti che la Chef Kaba Corapi utilizzerà in questo aperitivo dal gusto autunnale. Un percorso alla scoperta dei sapori e degli aromi del bosco. Dove: Humus Bistrot, Via della Madonna dei Monti 109 Info e Prenotazioni: 320-8840778

#### **Martedì 5 Novembre ore 20.30 – Cena a 4 mani sul Pesce Povero**

Roberto Campitelli e Alessio Emiliani, rispettivamente chef dell'Osteria di Monteverde e del Ristorante Papeete di Ladispoli, ci proporranno una serata unica dove l'unico protagonista sarà il pesce povero dei nostri mari. Dove: Osteria di Monteverde via Pietro Cartoni 163, Info e Prenotazioni: 320-8840778

#### **Mercoledì 20 Novembre ore 20.30 – Calabrisella mia**

Kaba Corapi ci porterà nella "sua" Calabria con una cena sulla cucina popolare di questa bellissima e inesplorata regione italiana. Dove: Humus Bistrot, Via della Madonna dei Monti 109 Info e Prenotazioni: 320-8840778

#### **Domenica 1 Dicembre – ore 13 – Er pranzo da Trecca**

Un pranzo domenicale "come una volta" a casa dei fratelli Trecca: conosciamo la loro Osteria, fresca d'ingresso nella Guida di Slow Food, e i loro piatti della tradizione. Dove: Trecca – Cucina di Mercato, via Alessandro Severo, 222. Info e prenotazioni: 347-7147720

#### **Mercoledì 10 Dicembre ore 20.30 – Piatti tradizionali di Natale**

Appuntamento imperdibile per chi è curioso di sapere come il Natale, a tavola, venga interpretato attraverso piatti della tradizione che si tramandano da secoli nelle culture di tutto il mondo. Dove: Humus Bistrot, Via della Madonna dei Monti 109 Info e Prenotazioni: 320-8840778

#### **Sabato 14 dicembre ore 18 – Night For Change 3**

Torna la festa del cibo amico del clima. Una serata unica giunta alla terza edizione. Vino di cantina, musica, incontri e tanto cibo buono, pulito e giusto! Passate con noi questa notte speciale e festeggiamo i 30 anni del Manifesto di Slow Food! Dove: Spin Time Labs, via di Santa Croce in Gerusalemme, 55 Info: 334-9833629

#### **Slow & Good: Slow Food Roma al Mercato Centrale Roma – il Martedì alle 18,30**

**29 Ottobre – Favolosi funghi con Edoardo Suriano (docente Master of Food)** Introduzione al mondo dei funghi, l'utilizzo tradizionale in Italia, le principali specie commestibili e l'uso gastronomico, tecniche di conservazione

**19 Novembre – Una verdura in autunno con la formatrice Caterina Bilotta** Mangiare verdure e alla base di una corretta alimentazione. Analizzeremo, nel contesto di una dieta sana ed equilibrata, quanta mangiarne e come sceglierla. Impareremo che a ogni colore corrisponde una diversa proprietà nutritiva

**17 Dicembre – Dolci storie natalizie. Viaggio con Sandra Ianni (docente Master of Food)** Un appuntamento per conoscere la storia dei dolci della tradizione: panettone, pandoro, mostacciolo, torrone e altre preparazioni

*I laboratori sono gratuiti, per massimo 20 partecipanti. Prenotatevi su [info.roma@mercatocentrale.it](mailto:info.roma@mercatocentrale.it)*

*Dove: Mercato Centrale Roma, Via Giolitti 36, ultimo piano*

#### **Giovedì 10 ottobre e 14 novembre ore 19:30 - Food Film Festival**

I ragazzi di Slow Food Youth Network organizzano due aperitivi speciali: due film per riflettere sulla sostenibilità di ciò che mangiamo e sulle connessioni tra cibo e cambiamenti climatici. Dove: sede Slow Food Roma, via Petrarca, 3 Info e prenotazioni: 334-9833629