

Il 7 e 8 settembre a Prossedi la V edizione de "I Vicoli del Vino".



Due giorni interamente dedicati all'educazione al gusto per i vini e per le cose buone.

Comunicato stampa

Dalla degustazione verticale in anteprima assoluta di otto annate per due generazioni a confronto di Brunello di Montalcino Banfi, al preziosissimo magnum di Ruggeri, fino all'elegante parure di gioielli dedicata alla manifestazione, firmata dalla designer Angela Pezzino.

Tutto pronto per la quinta edizione de *I Vicoli del Vino*, la manifestazione ideata dalle associazioni Amo l'Italia e Agroalimentare in Rosa, curata da Tiziana Briguglio, interamente rivolta ai giovani e all'educazione al bere che sabato 7 e domenica 8 vedrà trasformare il centro storico di Prossedi (LT), in un enorme salone del gusto.

Si deve solo camminare "tambasiando" nelle stradine per aspettarsi dietro l'angolo le sorprese dell'edizione 2013. A svelarsi il cuore dei suoi mille abitanti pronti ad aprire case e giardini per ospitare laboratori e assaggi.

E così tra streetfood, streetwine e streetwaters, uno stile unico insieme contemporaneo e antico, la gioia di un incontro e di un nuovo sapore, il profumo delle montagne Lepine che scende con la sera, il fumo dei calderoni di zuppe e delle paste a mano offerti con generosità dai residenti tra scale e scalette mentre si degusta un buon vino.

Quasi un'oasi del gusto in cui non solo è possibile trovare alcune delle specialità più esclusive, ma si possono anche incontrare operatori dell'enogastronomia e cultori del palato, in una cornice di rara suggestione dove la passione per il buon cibo si fonde con il piacere dello svago.

A ***I Vicoli del Vino*** tante le iniziative volte a diffondere tra i giovani la cultura del bere e mangiare consapevole, con particolare attenzione anche a quelle produzioni fortemente di nicchia sconosciute perfino ai consumatori più attenti. Meraviglie di quell'Italia artigiana, vera e autentica, che la domenica mattina saranno al centro di *In-Formati*, il corso gratuito tenuto da Unicredit per favorire l'internazionalizzazione delle imprese.

In programma, sempre per la domenica, la seconda edizione del Concorso per aspiranti sommelier "Giuliano Garofano", svolta in collaborazione con l'Enoteca Italiana di Siena per ricordare la figura di uno dei più grandi professionisti del settore enologico, convinto promotore della vitalità della cultura legata al vino quale espressione del genio e della creatività di cui i vignaioli sono ancora capaci. Le prove, riservate ai ragazzi di età compresa tra i 18 e i 30 anni non compiuti, permetteranno al primo classificato di aggiudicarsi tutta una serie di pubblicazioni volte alla conoscenza del vino oltre alla possibilità di trascorrere un'intera giornata tra i vigneti di una delle più belle cantine del nostro Paese.

Ad animare gli oltre quaranta eventi racchiusi ne ***I Vicoli del Vino***, l'Ais, l'Umao, le Acque dei Cesari, il Consorzio della mozzarella di bufala campana Dop e ancora, tra gli altri, l'Associazione Doppio Click, la Confraternita Iglesiente degli estimatori del vino fatto in casa, l'Associazione dei viticoltori "Polo del Carignano" di Portoscuso, le Strade del vino della provincia di Latina, delle Terre del Cesanese di Olevano Romano, del Traminer e, per la prima volta, dei vini, degli oli e dei distillati di quella stessa Grecia che nonostante la drammatica crisi economica di cui è vittima da alcuni anni, continua imperterrita nel suo fare.

Particolarmente intriganti le degustazioni guidate di Barolo Badarina e di formaggi di bufala d'autore così come i piatti gourmet dello chef senese Ettore Silvestri e l'abbinamento del fritto misto all'italiana, preparato dalla Trattoria Teresa sul filo dei racconti racchiusi nel bel libro di Gabriella Belisario "Mimmy dei brividi" (Ghaleb editore), alle acque minerali e ai vini dell'Abbazia di Valvisciolo, in programma per la domenica pomeriggio.

Ampio spazio anche al miele e al kiwi (con due convegni dedicati) così come agli oli, alle birre artigianali e all'alta cucina rivolta agli intolleranti al glutine e ai vegani, con laboratori pensati ad hoc dagli chef della Federazione Italiana Cuochi, Emidio Oliva e Luana Cestari, per andare incontro alle esigenze di quanti sono stati obbligati o hanno scelto un diverso regime alimentare.

Un appuntamento dunque imperdibile, quello di Prossedi con ***I Vicoli del Vino***, dove anche la musica sarà protagonista. Ad alternarsi nelle due giornate gruppi di straordinaria bravura come i Biondo Blues, la Giuliano Blues Band, gli Armonica soul jazz, i Revelation Quartet, Federico Palladini e gli Easy Skankers.

Ma non è tutto perché a ***I Vicoli del Vino*** i ragazzi la domenica pomeriggio potranno arrivare senza far uso della macchina, ma salendo a bordo del Fun'n Bus: la navetta gratuita promossa dalla Prefettura di Latina in accordo con la Provincia, il Consiglio dei Giovani e le associazioni di categoria per scongiurare il pericolo delle stragi del sabato sera, in partenza alle ore 15,30 dal piazzale Prampolini di Latina (info al 340.5468462).

Dunque un evento unico nel suo genere, patrocinato dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, dalla Regione Lazio, dal Consiglio Regionale del Lazio, dalla Camera di Commercio di Latina, dalla Provincia di Latina, dai Comuni di Roma Capitale, Latina e Prossedi.

Programma

Sabato 7 settembre

Ore 16 - Corte Comunale - Convegno: *Export del cibo, agropirateria e tutela del made in Italy*

Ore 16,30 – Piazza Umberto I - Esibizione A.S.D. *Circeo Accademia di ginnastica ritmica*

Ore 16,30 – Ex chiesa San Giacomo - apertura mostra *Prossedi in arte*

Ore 18,30/24,00: Apertura dei Vicoli con gli Sbandieratori di Cori

Ore 18,30: Centro Storico - Concerto *del gruppo soul jazz “Armonica”*. Con *Micol Tovadi e Simone Colacicchi*

Ore 19,00 – Giardino delle Suore - Presentazione del concorso fotografico itinerante sulle tracce del libro di Gabriella Belisario *“Mimmy dei brividi. Fritto misto col morto”* (Ghaleb editore). A cura dell'Associazione Doppio Click. Al termine degustazione di *Mistrà*

Ore 19,00 – Locanda Persei - Degustazione verticale di formaggi di bufala d'autore accompagnati con mieli, vini, gelatine e confetture aromatiche. A cura del maestro assaggiatore ONAF, *Giorgio Saralli* (max 30 posti – prenotazione obbligatoria al numero 3420523273).

Ore 19,00/21,00/22,30 – Giardini Osteria Persei – degustazione di cioccolato, distillati e sigari italiani riservata a fumatori maggiorenni (max 30 posti - solo su prenotazione al numero 347.7460469)

Ore 19,30 – Centro Storico – Concerto del gruppo *“Biondo Blues”*

Ore 20,00 – Cucina Guido – Dall'antipasto al dessert fino al sapor di vino. Laboratorio creativo del gusto *“Gluten free”* a cura degli chef *Maria Salemmè ed Emidio Oliva* (max 20 posti – prenotazione obbligatoria al numero 347 7460469).

Ore 20,00: Piazza XI Febbraio - Esibizione del gruppo *“Giuliano Blues Band”*

Ore 20,30 – Giardino delle Suore - A scuola di olio. *Mini Corso propedeutico all'assaggio del prezioso oro verde*. A cura dell'Umao (max 30 posti – prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

Ore 21,00 – Giardino Antico Frantoio - Degustazione verticale di Brunello di Montalcino *“Poggio alle Mura Banfi”*. Otto annate per due generazioni a confronto: Anni 1960/1970 e 1990/2000. (max 30 posti - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

Ore 21,30 – Giardino delle Suore - Degustazione guidata dei vini della *Confraternita iglesiente dei produttori ed estimatori del vino fatto in casa. “Vino e pane della Terra più antica d'Italia”*. A

cura della ricercatrice Rita Mulas e dell'enologo Andrea Aru (max 30 posti - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

Ore 22,30 – Angolo Parisani. *Birre e Birrai – Degustazione guidata di birre artigianali.* (max 18 posti – solo su prenotazione al numero 347.7460469)

Ore 23,00 –Piazza Plebiscito - Concerto degli Easy Skankers

Domenica 8 settembre

Ore 10,00 – Giardino delle Suore - Convegno “*Prospettive dell’Actinidia nel contesto internazionale*”. A cura del Dr.Ottavio Cacioppo (Situazione mondiale del kiwi con particolare riferimento al Lazio) e del Direttore F.R.C.R.A. Frutticoltura Roma, Prof. Carlo Fideghelli (Prospettiva della frutticoltura del Lazio). *Al termine degustazione guidata di kiwi a cura dell’Apofruit.*

Ore 10,30/23,00 – Apertura mostra mercato

Ore 11,00 – Giardini Osteria Persei - *A scuola di export.* Corso gratuito *In-Formati* a cura di UniCredit per favorire il processo di internazionalizzazione delle piccole e medie imprese. Ospite l’europarlamentare On. Guido Milana (max 30 posti – iscrizione obbligatoria al n. 333 5245430)

Ore 12,15 – Giardino delle Suore - Conoscere e degustare le Acque dei Cesari. “*Acqua minerale per saperne di più*”. A cura della biologa e scrittrice Gabriella Belisario e del professor Alessandro Zanasi. (max 30 posti –prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

Ore 13,30 – Cucina delle Suore – *Milleuno modi per degustare la Mozzarella di Bufala Campana Dop “Laboratorio creativo del gusto di Ettore Silvestri - Associazione Culturale Enogastronomica Senese “ Antica Trattoria Botteganova Siena”.* *Due grandi realtà: la Mozzarella di Bufala Campana DOP e i Piatti della tradizione Toscana* (riservato stampa – food blogger – ospiti istituzionali).

Ore 15,30 – Angolo Parisani: degustazione verticale di cinque annate Barolo Badarina Bersano (max 18 posti - prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469)

Ore 15,30 – Cucina Guido – *Vegan Vegan Vegan. Come cucinare (senza fornelli)in maniera sana e gustosa. Laboratorio a cura della chef vegana crudista Luana Cestari. Partecipa la Strada del vino, dell’olio e dei sapori della provincia di Latina.* (max 20 posti – prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

Ore 16,00: Centro Storico – Apertura banchi di assaggio vini, birre e minestre

Ore 16,30 – Giardini Osteria Persei – *Degustazione guidata di vendemmie tardive e sigari italiani riservata a fumatori maggiorenni*(max 30 posti – prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

Ore 17,00 – Cucina delle Suore – *Sulle orme di Mimmy. A scuola di fritto misto all’italiana.* Partecipano la chef Ornella Massaro (Trattoria Teresa), la scrittrice Gabriella Belisario e la

presidente UMAO Paola Fioravanti. (max 20 posti – prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

Ore 17,30 – Corte Comunale - Vino e Giovani. Secondo Concorso Nazionale per aspiranti sommelier “Giuliano Garofano”. Partecipa Enoteca Italiana Siena

Ore 18,00 – Piazza San’Agata - Concerto Federico Palladini

Ore 18,00 – Giardino Antico Frantoio – Ellenikà. Degustazione guidata di vini e prodotti greci (max 20 posti – prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

Ore 18,15 – Angolo Parisani - Degustare un libro, leggere un vino. Degustazione guidata dei vini della provincia di Latina. Con Davide Ghaleb e Rita Mulas (max 18 posti –prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

Ore 18,30 – Giardino Orsini - Convegno "Le proprietà del miele e le sue caratteristiche organolettiche". Al termine degustazione guidata delle diverse varietà di miele a cura dell’Aral. Partecipano il presidente dell’Aral Dr Francesco Coarelli, la Dr.ssa Claudia Ilari, il Dr Giovanni Formato e la Dr.ssa Marcella Milito dell’Unità operativa di apicoltura dell’Ist. zooprofilattico sperimentale di Lazio e Toscana

Ore 18,30 – Giardini Osteria Persei – Birra & Birre. Come nasce una birra artigianale. Degustazione guidata di birre e sigari italiani riservata a fumatori maggiorenni. Partecipa Birrifico Castelli Romani (max 30 posti – prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

Ore 19,00 – Locanda Persei Degustazione verticale di formaggi di bufala d’autore accompagnati con mieli, vini, gelatine e confetture aromatiche. A cura del maestro assaggiatore ONAF, Giorgio Saralli (max 30 posti – prenotazione obbligatoria al numero 3420523273).

Ore 20,00 – Angolo Parisani – I Vini delle Isole. Degustazione guidata dei vini da vitigni autoctoni di Sicilia e Sardegna. (max 18 posti – prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

Ore 20,00 - Piazza Sant’Agata – estrazione biglietti della lotteria

Ore 21,30 – Angolo Parisani – Storie di vini e vignaioli. I vini raccontati dai loro produttori. Marco Carpineti (Lazio) ed Esterina Centrella (Campania). (max 18 posti – prenotazione obbligatoria al numero 347.7460469).

Ore 21,30 – Giardino Osteria Persei – concerto Revelation Quartet