

# **LAGHIDIVINI®**, *il festival dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani* Bracciano (Rm) 20, 21 e 22 giugno 2014 Complesso Conventuale di S. Maria Novella - VII EDIZIONE

## **CHIOSTRO DEGLI AGOSTINIANI**

**venerdì h. 21.30-24.00 sabato e domenica h.18.00-24.00**

All'interno del Chiostro si snodano banchi d'assaggio distinti per lago di provenienza. Degustazioni dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani con il servizio dei sommelier Epulae e la collaborazione degli studenti dell'ISS Domizia Lucilla di Roma

**LAGHIDIVINI OSPITA UN TERRITORIO: CANELLI.** Storie di vitigni e di vini a cura di Annalisa Bocchino e Roberta Avezza, testimoni di un territorio di grande vocazione vitivinicola recentemente candidato all'Unesco per i paesaggi vitivinicoli del sud Piemonte.

## **ARCHIVIO STORICO**

**venerdì h. 21.30-24.00 sabato e domenica h.18.00-24.00**

**Etichette d'artista** Mostra di etichette di artisti contemporanei, realizzate per il "Vino della Pace" prodotto dalla Cantina di Cormons (GO), provenienti dalla collezione del Museo Internazionale dell'etichetta del vino di Cupramontana (AN) a cura di Claudio Marani.

**Percorso sensoriale sul vino.** Test dedicati agli organi di senso coinvolti nella degustazione dei vini, alle ore 21.30 (sabato e domenica) degustazioni mai viste: il vino ad occhi chiusi, a cura di Epulae Bracciano.

## **SALA CONFERENZE**

**Il paese dove sgorga il vino** di Silvana Palumbieri (Teche RAI), un appuntamento esclusivo per i visitatori del festival sulla storia enologica italiana video in esclusiva per il pubblico di Laghidivini

## **VENERDÌ 20 GIUGNO**

**h.21.30 Inaugurazione** della VII edizione di Laghidivini cerimonia inaugurale e tradizionale brindisi con uno spumante aperto, come per ogni edizione, con un colpo di sciabola.

**h.21.45 Falernum, lo berranno anche i posteri tra 2000 anni** a cura del giornalista Vincenzo D'Antonio

**h.22.15 Pasticceria e creatività** Presentazione della chef, e donna del vino, Anna Chiavazzo del Giardino di Ginevra di Casapulla (CE), e degustazione del suo "pan(n)di bufala" e della nuova creazione, in anteprima esclusiva, a Laghidivini 2014.

**h.22.45 Una ricetta al giorno... leva il medico di turno.** 365 ricette, 365 chef, 365 storie presentazione del libro ideato e curato da Luigi Farina presidente dell'associazione culturale **Spaghetitaliani**.

**h.23.00 Il lago, le nebbie e la Botrytis.** Storia e degustazione del muffato di Orvieto dell'azienda agricola Barberani a cura di Antonello Mostacci presidente ARS

## **SABATO 21 GIUGNO**

**h. 18.15 Cuscus:** storia cultura e gastronomia (Agra editrice) presentazione del libro dello scrittore e giornalista Mario Liberto, vicepresidente Epulae, per conoscere da vicino il piatto che unisce i popoli.

**h. 19.00 I vitigni nobili del Lazio:** Nero Buono e Cacchione si presentano con Fabio Turchetti, giornalista e curatore della guida dei vini Slow Wine di Slow Food.

**h. 19.30 e h.20.30 MUSEO CIVICO** L'eccezionale apertura del Museo, notturna e gratuita, nelle serate di sabato e domenica consente altresì, un approccio multisensoriale con la visita guidata denominata: **Profumi d'arte**, a cura di **Le Macchine Celibi** soc. coop, un percorso olfattivo che trae spunto dagli oggetti della collezione

**h. 20.00 Ci salveranno gli chef** presentazione del libro (Agra editrice) di Alessandra Moneti e Denis Pantini, ovvero il contributo della cucina italiana alla crescita del sistema agroalimentare.

**h. 20.30 L'enogastronomia dei laghi della Sicilia occidentale**, laboratorio a cura di Mario Liberto e Domenico Cacioppo

**h. 21.30 Il vino controverso**, una performance teatrale in tema enico a cura dell'associazione **Il Battello** di Anguillara Sabazia con la regia di Emanuela Gentile.

**h. 22.15 Vernaccia tra tradizione e innovazione** storia del vino e degustazione guidata di differenti e particolari processi di vinificazione e di invecchiamento a cura di Angelo Concas, presidente Epulae nazionale, e di Alessandro Contini, direttore commerciale dell'azienda omonima di Cabras (OR).

## **DOMENICA 22 GIUGNO**

**h. 18.00 Premiazione** attribuzione e consegna del **premio Laghidivini 2014** al vino più votato dai visitatori della VII edizione del festival

**h. 18.30 Laghidivini ospita uno scrittore del territorio:** giornalista e scrittore, David Becchetti presenta il suo libro "2041" (Fazi Editore), una riflessione su cosa significhi essere umani in tempi di crisi.

**h. 19.00 I vini medicinali:** l'ippocrasso, a cura di Sandra Ianni, esperta in cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche, un viaggio nella storia di questo antico vino aromatizzato.

**h. 19.30 Erbe: dai liquori ai riti del solstizio d'estate**, un appuntamento con l'erborista Marco Sarandrea, nonché titolare dell'omonima liquoreria in Colleparado (FR).

**h. 20.30 Le tante declinazioni dell'Aleatico di Gradoli**, (VT) incontro con il produttore Andrea Occhipinti

**h. 21.30 Hostaria Cinema** presentazione del libro (Palombi editore) del regista Giancarlo Rolandi, una testimonianza diretta dell'incontro tra cucina e cinema

**PIAZZA del CASTELLO** sabato 21 e domenica 22, dalle 18.00 alle 24.00, **MERCATO della TERRA di SLOW FOOD**, edizione straordinaria e notturna. Per l'intero weekend la piazza sarà animata a cura dei ristoratori locali.

Per ulteriori dettagli consultare:

[www.laghidivini.it](http://www.laghidivini.it)

o scrivere a: [info@laghidivini.it](mailto:info@laghidivini.it)