

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

o scrivere a: info@laghidivini.it