

PROGRAMMA LAGHIDIVINI 2014

VII edizione



LAGHIDIVINI, il festival dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani Bracciano (Roma) 20, 21 e 22 giugno 2014 - VII edizione

Laghidivini®, il festival, unico nel suo genere, che *racconta* i vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani, giunto quest'anno alla VII edizione, coglie l'occasione per rinnovarsi, proponendo nuovi eventi ed iniziative, tantissime aziende vitivinicole, provenienti da tutta la penisola, momenti culturali e gastronomici.

Centinaia i vini in degustazione ai banchi d'assaggio, affidati ai sommelier Epulae, nella suggestiva cornice del Chiostro degli Agostiniani. L'intento del festival, che vanta il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Bracciano, è quello di voler evidenziare, far conoscere e promuovere le peculiarità di ogni territorio, in particolare dei laghi, attraverso le rispettive eccellenze enologiche.

L'evento, ideato e organizzato dall'Accademia **Epulae, delegazione di Bracciano**, si presenta con un fitto calendario di attività, oltre alle degustazioni di circa sessanta aziende vitivinicole in rappresentanza di circa cinquanta laghi italiani, dall'Alto Adige alla Sicilia, e ovvero l'originale binomio che ne decreta l'indiscusso successo in abbinamento ad appuntamenti ed eventi dedicati all'arte, al cinema, al teatro, alla presentazione di libri ed al gioco, mostre oltre a specifici laboratori e degustazioni guidate.

L'edizione 2014 contagerà anche la piazza del Castello, attraverso il coinvolgimento dei ristoratori con l'evento **Laghidivini in piazza** e la realizzazione di un'edizione speciale e straordinaria del **Mercato della Terra di Slow Food** nelle serate del 21 e del 22 giugno

L'ingresso alla manifestazione nel Complesso Conventuale di Santa Maria Novella è libero.

A coloro i quali effettueranno una donazione di euro 10, per aderire ad un particolare progetto di solidarietà sociale denominato "Pranzo sociale", sarà riservata la possibilità, per l'intera giornata, di prendere parte a tutte le degustazioni ricevendo altresì una taschina, un calice da degustazione ed un appetizer. I proventi delle degustazioni saranno utilizzati per la realizzazione di pranzi domenicali per circa 130/150 persone presso le Caritas locali. **Per ulteriori informazioni e/o prenotazioni rivolgersi, entro il 19 giugno, a: info@laghidivini.it oppure direttamente al punto INFO durante il festival.**

www.laghidivini.it

info@laghidivini.it

seguici su: [facebook](#)

VENERDI 20 GIUGNO 2014

Appuntamenti	
CHIOSTRO DEGLI AGOSTINIANI	
h.21.30	Inaugurazione della VII edizione di Laghidivini. Cerimonia inaugurale e tradizionale brindisi con uno spumante aperto, come per ogni edizione del festival, con un colpo di sciabola.
h.21.30 -24.00	Degustazioni dei vini prodotti sulle sponde dei laghi. Il Chiostro cinquecentesco accoglie, sotto il porticato, i banchi d'assaggio; centinaia di vini, distinti per lago di provenienza, presentati dai sommelier Epulae con la presenza di numerosi produttori e con la collaborazione degli studenti dell' IISS Domizia Lucilla di Roma.
h.21.30 -24.00	Laghidivini ospita un territorio: Canelli. Storie di territori, di vitigni e di vini a cura delle produttrici: Annalisa Bocchino e Roberta Avezza, testimoni di una terra di grande vocazione vitivinicola recentemente candidata all'Unesco per i paesaggi vitivinicoli del sud Piemonte.
CORNER LAGHIDIVINI, ovvero uno spazio nel Chiostro allestito da "L'officina delle idee", OSPITA:	
h. 21.45	Falernum, lo berranno anche i posteri tra duemila anni a cura del giornalista Vincenzo D'Antonio di "Italia a Tavola"
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. Il libro ideato e presentato dal curatore Luigi Farina, presidente dell'associazione culturale Spaghetitaliani , con la presenza di uno degli chef: Stefano Aldregretti patron di Hostaria da Poggi in Venezia.
ARCHIVIO STORICO 1° piano (accesso dal Chiostro attraverso lo scalone interno)	
h.21.30 -24.00	Messaggi in bottiglia lungo le pareti dello scalone, che collega al primo piano del Complesso conventuale, una riflessione letteraria dedicata a citazioni e aforismi sul vino.
CORRIDOI Archivio Storico (lato sinistro)	
h.21.30 -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) .
h.21.30 -24.00	Percorso sensoriale sul vino. Test dedicati agli organi di senso coinvolti nella degustazione dei vini a cura di Epulae Bracciano .
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 di Associazione Romana Sommelier <i>(si consiglia la prenotazione al punto INFO)</i> .
CORRIDOI Archivio Storico (lato destro)	
h.21.30 -24.00	Eccellenze gastronomiche esposizione di selezionati prodotti: dai formaggi ai liquori, con la presenza di alcuni artigiani.
SALA CONFERENZE e salette limitrofe	
h.21.30 -24.00	Laghidivini ricicla. Mostra e campagna di informazione per il riutilizzo delle scatole di legno e dei tappi di sughero, promossa da RILEGNO , il Consorzio nazionale per la raccolta, il recupero e il riciclaggio degli imballaggi di legno.
h.21.30 -24.00	Il paese dove sgorga il vino di Silvana Palumbieri (Teche RAI), un appuntamento esclusivo per i visitatori del festival sulla storia enologica italiana in esclusiva per il pubblico di Laghidivini.
h.21.30 -24.00	Il territorio si racconta. I promotori culturali del corso Aisfor AT School di Anguillara Sabazia raccontano i rispettivi progetti di promozione del territorio.
PIAZZA MAZZINI (Piazza del Castello)	
h.18.00-24.00	Laghidivini in piazza. Il fermento Laghidivini contagia anche la piazza del Castello con salotti e tavoli all'aperto per aperitivi, menù ed intrattenimenti a cura dei ristoratori e/o locali di piazza Mazzini che hanno aderito al progetto del festival.
www.laghidivini.it info@laghidivini.it seguici su: Facebook	
2/4	

SABATO 21 GIUGNO 2014

Appuntamenti	
CHIOSTRO DEGLI AGOSTINIANI	
h.18.00 -24.00	Degustazioni dei vini prodotti sulle sponde dei laghi. Il Chiostro cinquecentesco accoglie, sotto il porticato, i banchi d'assaggio; centinaia di vini, distinti per lago di provenienza, presentati dai sommelier Epulae con la presenza di numerosi produttori e con la collaborazione degli studenti dell' IISS Domizia Lucilla di Roma.
h.18.00 -24.00	Laghidivini ospita un territorio: Canelli. Storie di territori, di vitigni e di vini a cura delle produttrici: Annalisa Bocchino e Roberta Avezza, testimoni di una terra di grande vocazione vitivinicola recentemente candidata all' Unesco per i paesaggi vitivinicoli del sud Piemonte.
CORNER LAGHIDIVINI, ovvero uno spazio nel Chiostro allestito da "L'officina delle idee", OSPITA:	
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 conduce Fabio Turchetti , giornalista e curatore della guida dei vini Slow Wine di Slow Food Editore
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. 21.30	Il vino controverso , una performance in tema enoico a cura della Compagnia Il Battello , regia di Emanuela Gentile.
h. 18.00- 23.00	MUSEO CIVICO
h. 19.30 e h.20.30	L'eccezionale apertura del Museo , notturna e gratuita, 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 (<i>si consiglia la prenotazione al punto INFO</i>).
ARCHIVIO STORICO 1° piano (accesso dal Chiostro attraverso lo scalone interno)	
h.18.00 -24.00	Messaggi in bottiglia lungo le pareti dello scalone, che collega al primo piano del Complesso Conventuale, una riflessione letteraria dedicata a citazioni e aforismi sul vino.
h. 20.30	L'enogastronomia dei laghi della Sicilia occidentale , un laboratorio tra vini e prodotti del territorio a cura dei giornalisti Mario Liberto e Domenico Cacioppo (<i>si consiglia la prenotazione al punto INFO</i>).
h. 22.30	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 (<i>si consiglia la prenotazione al punto INFO</i>).
CORRIDOI ARCHIVIO STORICO (lato sinistro)	
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) .
h.18.00 -24.00	Percorso sensoriale sul vino. Test dedicati agli organi di senso coinvolti nella degustazione dei vini a cura di Epulae Bracciano . Degustazioni mai viste: h.20.00 il vino ad occhi chiusi (<i>si consiglia la prenotazione al punto INFO</i>).
CORRIDOI ARCHIVIO STORICO (lato destro)	
h.18.00 -24.00	Eccellenze gastronomiche esposizione e vendita di selezionati prodotti: dai formaggi ai liquori, con la presenza di alcuni artigiani.
SALA CONFERENZE E SALETTE LIMITROFE	
h.18.00 -24.00	Laghidivini ricicla. Mostra e campagna di informazione per il riutilizzo delle scatole di legno e dei tappi di sughero, promossa da RILEGNO , il Consorzio nazionale per la raccolta, il recupero e il riciclaggio degli imballaggi di legno
h.18.00 -24.00	Il territorio si racconta. I promotori culturali del corso Aisfor AT School di Anguillara Sabazia raccontano i rispettivi progetti di promozione del territorio.
h.18.00 -24.00	Il paese dove sgorga il vino di Silvana Palumbieri (Teche RAI), un appuntamento esclusivo per i visitatori del festival sulla storia enologica italiana presso la Sala Conferenze dell'Archivio Storico
PIAZZA MAZZINI	
h.18.00 -24.00	Mercato della Terra di Slow Food Un'edizione speciale, notturna e straordinaria del mercato di selezionati produttori ed artigiani a cura di Slow Food Bracciano sulla suggestiva piazza del castello Odescalchi.
h.18.00-24.00	Laghidivini in piazza. Il fermento Laghidivini contagia anche la piazza del Castello con salotti e tavoli all'aperto per aperitivi, menù ed intrattenimenti a cura dei ristoratori e dei locali di piazza Mazzini che hanno aderito al progetto LdV.
www.laghidivini.it info@laghidivini.it seguici su: Facebook	

DOMENICA 22 giugno 2014

	CHIOSTRO DEGLI AGOSTINIANI
h.18.00 -24.00	Degustazioni dei vini prodotti sulle sponde dei laghi
h.18.00 -24.00	Laghidivini ospita un territorio: Canelli
	CORNER LAGHIDIVINI, un piccolo spazio nel Chiostro allestito da "L'officina delle idee", OSPITA:
h. 18.00	Premiazione. Attribuzione e consegna del premio Laghidivini 2014 all'azienda produttrice del vino più votato dai visitatori della VII edizione del festival
h.18.30	Laghidivini ospita uno scrittore del territorio: giornalista professionista, attualmente capoauttore di Agorà (Rai3) David Becchetti presenta il libro "2041" (Fazi Editore) una riflessione su cosa significhi essere umani in tempi di crisi.
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.
h. 18.00- 23.00	MUSEO CIVICO
h.19.30 e h.20.30	L'eccezionale apertura del Museo, notturna e gratuita, consente altresì, un approccio multisensoriale con la visita guidata denominata: Profumi d'arte , a cura della società Le Macchine Celibi , un percorso olfattivo che trae spunto dagli oggetti della collezione (<i>si consiglia la prenotazione al punto INFO</i>).
	ARCHIVIO STORICO 1° piano (accesso dal Chiostro attraverso lo scalone interno)
h.18.00 -24.00	Messaggi in bottiglia una riflessione letteraria dedicata a citazioni e aforismi sul vino.
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. 20.00 e h 22.00	L'enogastronomia dei laghi della Sicilia occidentale , un laboratorio tra vini e prodotti del territorio a cura dei giornalisti Mario Liberto e Domenico Cacioppo (<i>si consiglia la prenotazione al punto INFO</i>).
	CORRIDOI ARCHIVIO STORICO (lato sinistro)
h.18.00 -24.00	Etichette d'artista
h.18.00 -24.00	Percorso sensoriale sul vino. Test dedicati agli organi di senso coinvolti nella degustazione dei vini a cura di Epulae Bracciano . Degustazioni mai viste: h.21. 30 il vino ad occhi chiusi
	CORRIDOI ARCHIVIO STORICO (lato destro)
h.18.00 -24.00	Eccellenze gastronomiche esposizione a cura di selezionati produttori: dai formaggi ai liquori, con la presenza di alcuni artigiani.
	SALA CONFERENZE e SALETTE LIMITROFE
h.18.00 -24.00	Laghidivini ricicla. Mostra e campagna di informazione per il riutilizzo delle scatole di legno e dei tappi di sughero, promossa da RILEGNO , il Consorzio nazionale per la raccolta, il recupero e il riciclaggio degli imballaggi di legno
h.18.00 -24.00	Il territorio si racconta. I promotori culturali del corso Aisfor AT School di Anguillara Sabazia raccontano i rispettivi progetti di promozione del territorio.
h.18.00 -24.00	Il paese dove sgorga il vino di Silvana Palumbieri (Teche RAI), un appuntamento esclusivo per i visitatori del festival sulla storia enologica italiana presso la Sala Conferenze dell'Archivio Storico
h. 18.30-20.00	Un'animazione di danze folk con la partecipazione del pubblico a cura di Lucrezia Lo Bianco (<i>consigliata la prenotazione al punto INFO</i>).
h.20.00	La proiezione del film, video, vincitore del concorso in tema enoico bandito da Cinemaitaliano.info
	PIAZZA MAZZINI
h.18.00 -24.00	Mercato della Terra di Slow Food Un'edizione speciale, notturna e straordinaria del mercato di selezionati produttori ed artigiani a cura di Slow Food Bracciano sulla suggestiva piazza del castello Odescalchi.
h.18.00-24.00	Laghidivini in piazza. Il fermento Laghidivini contagia anche la piazza del Castello con salotti e tavoli all'aperto per aperitivi, menù ed intrattenimenti a cura dei ristoratori e dei locali di piazza Mazzini che hanno aderito al progetto.
	www.laghidivini.it info@laghidivini.it seguici su: Facebook 4/4



VENERDI 27 giugno 2014 h.19.30

FINISSAGE LAGHIDIVINI

Presso il **VIVA SPORTING** in **BRACCIANO**, via Circumlacule 27/d, vi attende un appuntamento sul lago per la festa di chiusura della VII edizione Laghidivini 2014. Una raffinata cena a buffet, con prodotti del territorio ed erbe aromatiche, ed il servizio dei vini offerto dai sommelier Epulae. Una cornice suggestiva, con racconti, immagini e musica in tema enoico. Costo partecipazione euro 27. Per prenotazioni e info contattare direttamente **Viva Sporting al 3402875063/3208760696** o effettuare la prenotazione durante il festival al punto INFO per beneficiare di un esclusivo omaggio.

EPULAE

L'organizzazione del festival è a cura dell'Accademia **Epulae**, delegazione di Bracciano, un'associazione culturale senza finalità di lucro, giuridicamente riconosciuta. Per ulteriori informazioni consultare il sito **www.epulae.it** o il quotidiano on-line **www.epulaenews.it**

Oltre ad organizzare il festival l'associazione promuove e cura incontri, seminari, visite, corsi e degustazioni per i propri soci in tema culturale ed enogastronomico. Per ulteriori informazioni o per le attività sul territorio è possibile richiedere il programma dell'autunno a: **epulae.lazio@libero.it**

LAGHIDIVINI 2014 – VII edizione Bracciano (Roma)

ORGANIZZAZIONE a cura di: EPULAE – delegazione di Bracciano

PATROCINO: Regione LAZIO e Comune di BRACCIANO

MAIN PARTNERS: Consorzio RILEGNO - BCC Roma

MEDIA PARTNERS: Epulae News - Il Punto Magazine

PARTNERS: Slow Food Bracciano - L'Officina delle Idee (TO) - Strada del Vino Terre Etrusco Romane.

www.laghidivini.it

info@laghidivini.it

segui su facebook