



Fino a domenica a Santa Marinella e Santa Severa â??Il Villaggio del Mangiar Beneâ?•

Descrizione

a domenica a Santa Marinella e a Santa Severa in programma â??Il Villaggio del Mangiar Beneâ?• tra incontri e degustazioni e una vetrina di aziende del settore agroalimentare di eccellenza del Lazio.

Con il contributo di Regione Lazio-Arsial, il Comune di Santa Marinella, lâ??associazione Cibo Futuro, la DMO Green Weekend e la comunit  Slow Food â??Riccio di Mareâ?• la manifestazione mette insieme ristorazione e prodotti tipici allâ??insegna del cibo buono e sano.

Si apre oggi alle 17 con lâ??interessante incontro â??Scopriamo insieme come mangiare beneâ?• con Anna Maria Palma, cuoca, Angelo Fanton, Presidente di Cibo Futuro, Luca Muzzioli del Dipartimento Medicina Sperimentale dellâ??Universit  La Sapienza per approfondire i temi della sana nutrizione.

Partecipano allâ??evento molte aziende provenienti da tutto il Lazio: CO.P.A.VIT. Consorzio della patata dellâ??Alto Viterbese di Acquapendente (VT); AGRITURISMO BERTACCO di Paliano (FR) con pasta e dolci di grano monococco, formaggi e birra artigianale. ANTICA TENUTA GIOVANNA di Montalto di Castro (VT) con legumi, frumento, pasta, erbe e pasta grani antichi Khorasan; I FORMAGGI DI CASA LAWRENCE di Picinisco (FR) con Pecorino Picinisco dop, Marsolina PAT, Conciato di san Vittore PAT; MANFREDINI E STELLA di Gradoli (VT) con prodotti di apicoltura; OLIVICOLA DI CANINO S.A.C. di Canino (VT) con Olio EVO, cultivar Caninese; TALUCCI VALERIO di Ischia di Castro (VT) con prodotti di apicoltura; PANIFICIO PISTOLA di Allumiere (VT) con pane giallo di Allumiere e prodotti da forno, PASTICCERIA CAFFE  SMERAGLIA di Civitavecchia (RM) con Maritozzi con la panna PAT; MASSIMO BARELLI di Roma tartufi freschi, zafferano in pistilli, bergamotto di Condofuri, pasta artigianale.

Al â??Villaggio del Mangiar Beneâ?• le eccellenze si incontrano con la ristorazione locale con speciali degustazioni. Questi i ristoranti che hanno aderito con entusiasmo e gli orari di degustazione: AGRITURISMO I CARDINALI Via dei fiori 120, Santa Marinella, marmellate, conserve, chutney. Tappa del gusto riservata ai partecipanti della gita in bici. Sabato mattina Domenica mattina al Villaggio; LUCA ASTORI Micologica ENM n. 2759, Santa Marinella Domenica ore 16 al Villaggio, CASEIFICIO CANINESE Piazza Civitavecchia 1, Santa Marinella, assaggi di ricotta e formaggi, porchetta e

prosciutto toscano e umbro tagliato a mano. Sabato e Domenica presso il punto vendita negli orari di apertura; RISTORANTE AL PORTICCILO Porto turistico di Santa Marinella, Alici fritte riservato ai partecipanti dell'incontro del 27 settembre ore 18.30 al ristorante; RISTORANTE LA PIAZZETTA

Piazza Trieste 13, Santa Marinella, pappardelle di grano antico Khorasan alla zucca e ai ferlenghi. Sabato ore 11-12 e 17.30-19 al ristorante; BORGHETTO BISTROT Via Antonio Fratti 2, Santa Marinella, assaggi di piadine molto speciali, Sabato ore 11-12 e 17.30-19 al ristorante; PIZZERIA FIOR DI FARINA Via della libertà 5, Santa Marinella, pizze diverse con impasti di grani antichi. Sabato e Domenica ore 17.30-19 in pizzeria; RISTORANTE LA CARRETTA Via Arno 4, Santa Severa, tappa del gusto riservata ai partecipanti della gita in bici. Domenica ore 10-11.30 al ristorante; RISTORANTE TAVOLA CALDA da Giordano e Valentina, Strada statale per Tolfa km 0.700 snc presso Centro Marina di Tolfa, alici fritte e Malvasia, tappa del gusto riservata ai partecipanti della gita in bici. Domenica ore 10-11.30 al ristorante; LE MERAVIGLIE DELLA TERRA Via Aurelia, 274a, Santa Marinella, frutta e verdura del territorio Esposizione, vendita e degustazione. Sabato e Domenica mattina al Villaggio.

L'agone 2024