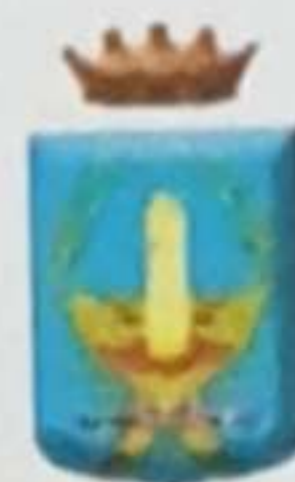


# Plants & Food

Florovivaistica e vivere sano dell'Agro Pontino

PROMOSSO DA  
 CENTRO  
TURISTICO  
GIOVANILE  
Latina in itinere

PATROCINIO MORALE



COMUNE DI LATINA

## 2/3 Settembre 2023

Sabato h 15-20 | Domenica h 9-20

orario continuato

Latina Via Pio VI  
Arena Museo Cambellotti

## Programma Laboratori



IN COLLABORAZIONE



Slow Food  
Latina



### H. 16.30 PRESENTAZIONE VINI

A cura della Fondazione Italiana Sommelier Latina

### H. 17.00 LABORATORIO DEL GUSTO:

#### "SAPER GUSTARE PER SAPER SCEGLIERE I POMODORI"

A cura di Slow Food Latina con l'Az. Gabriele Milani e Showcooking sul pomodoro nella cucina mediterranea a cura chef Lombardi Luigi presidente APCL.

### H. 18.00 "FUSILLI A COLORI CON VERDURE DI STAGIONE BIO" A cura di Magic Cooker

### H. 18.30 PRESENTAZIONE VINI A cura della Fondazione Italiana Sommelier Latina

### H. 19.00 LABORATORIO DEL GUSTO: "VIAGGI SLOW INTORNO AL CIBO DEI MONTI LEPINI"

A cura di Slow Food Latina con la partecipazione dell'Associazione Provinciale Cuochi di Latina e con le aziende Zafferano di Cori, Nardi, Liquirizia di Napoleone e l'azienda Tenute Filippi.

### H. 11.00 PRESENTAZIONE OLIO A cura della Fondazione Italiana Sommelier Latina

### H. 11.30 LABORATORIO DEL GUSTO: "SAPER GUSTARE PER SAPER SCEGLIERE IL BASILICO...E

#### L'AMARO ALLA LIQUIRIZIA" A cura di Slow Food Latina con l'azienda agricola Gabriele Milani e la Liquirizia di Napoleone.

### H. 12.00 "L'USO IN CUCINA DI MIELE E FIORI EDULI" A cura dell'Associazione Provinciale Cuochi di Latina

### H. 16.00 PRESENTAZIONE VINI A cura della Fondazione Italiana Sommelier Latina

### H. 16.30 LABORATORIO DEL GUSTO: "GLI ULIVI DEI MONTI LEPINI E GLI EXTRAVERGINI DELL'AGRO PONTINO"

A cura di Slow Food Latina sezione di Sezze Bassiano e Norma

### H. 17.00 SHOWCOOKING "IL PANE, LA STORIA E IL TERRITORIO." A cura dell'Associazione Provinciale Cuochi di Latina

### H. 17.30 PRESENTAZIONE VINI A cura della Fondazione Italiana Sommelier Latina

### H. 18.00 "FANTASIE DI FRITTI CROCCANTI E GUSTOSI A BASSA TEMPERATURA" A cura di Magic Cooker

### H. 18.30 PRESENTAZIONE VINI A cura della Fondazione Italiana Sommelier Latina

### H. 19.00 LABORATORIO DEL GUSTO: "VIAGGI SLOW INTORNO AL CIBO DELL'AGRO PONTINO"

A cura di Slow Food Latina con la partecipazione dell'Associazione Provinciale Cuochi di Latina e con i produttori Cantina Villa Gianna, Gabriele Milani, Non solo miele, l'azienda agricola il Trifoglio Bianco e Manuele Avagliano.

INGRESSO LIBERO

SABATO

DOMENICA