



in collaborazione con



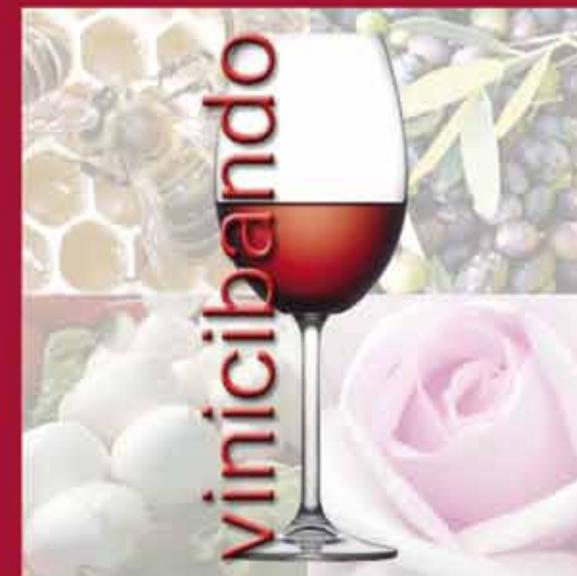
con il patrocinio di



**Un progetto di Tiziana Briguglio**  
*Associazione Agroalimentare in Rosa*

**Aziende Partecipanti:**

Prodotti tradizionali del Comune di Paceco - Consorzio di valorizzazione dell'aglio rosso di Nubia - Acque dei Cesari - Acqua Claudia - Acqua Suio - Ass.ne Ad Majora Natura e cultura: Le aromatiche di Girafi di Calogero Bonfante - Molino Agueci - Cantina Baglio Caruana - Conserve Campo Reale - Modica formaggi e crema di ricotta - Olio Centonze - Olio Principe - Di Stefano produzione dolciaria - Az. agr. cav. Paolo Ganduscio - Cantina Nera - Cantina Caven - Anna Pezzella: Pastificio Ala - Cantina Vanzini - Contadi Castaldi - Birrifico IBU Cornate d'Adda Monza - Cantina Ganci - Cioccolato Maglio - Antiche Cantine Migliaccio - Mancini Lucio: Antica riseria Ferron - Antonelli Silio tisane - Az. Agr. Casale Del Giglio - Az. Agr. Giorgio Maselli - Az. Agr. biologica Marco Carpineti - Az. Agr. San Gallo - Az. Agr. biodinamica Demetrio Parlapiano - Ass.ne Viticoltori di Portoscuso Polo del Carignano - Confraternita Iglesiente dei vini fatti in casa - Cantina Aru - Caffè Latino - Cantina Esterina Centrella - Cantina Templari del Circeo - Cantine Fina - Cantine Telaro - Salvatore Fustolo: Cantina Sant'Andrea - Silvio Meschini: Coop. Colle San Lorenzo - Barolo Chinato Cocchi - Vanni Rossetti: Cantina Tramin - Le Pupille - Villa Poggio Salvi - Sergio Mottura - Tommaso De Bonis: Cantina Feudo Antico - Alimenti Vita: Pastificio Felicetti - Pastificio Nazzaro - Cooperativa dei pescatori del lago di Fondi - Cooperativa Mafalda - Desco s.p.a. - Di Ciccio pasticcierei artigiani dal 1928 - Frantoio Orsini - Macelleria Gaetano Mastrantoni - Mix Crepes - MOF - Natura Italiana - Olio Monterisi - Scherzerino - Supergal cibi e vini Kosher: Yotvata - Gotto d'Oro - Umao - Zafferano Pontino.



*salone del vino  
e del cibo di eccellenza*



*Villa Irlanda Grand Hotel*

**17-18-19 Novembre 2012**  
GAETA - Lungomare Caboto, 6

*Tre giorni di degustazioni  
alla scoperta delle piccole grandi vigne  
delle regioni italiane  
e dell'universo gastronomico di qualità*

## PROGRAMMA

# “Vinicibando 2012”

### SABATO 17 NOVEMBRE

**Ore 16,00 - Sala Convegni** - *L'importanza della biodiversità nell'epoca della globalizzazione. Dalla salvaguardia delle identità territoriali al rilancio dell'economia tra rischi, gusti e tendenze della società del terzo millennio.*

**Ore 17,00 / 21,00 - Sala Ciborio** - **Apertura dei banchi d'assaggio.**

**Ore 17,30 - La Casina del Gusto** - *La cucina veloce ed economica. Come stupire gli ospiti con piatti facili e appetitosi* Laboratori creativi di cucina a cura degli chef della Federazione Italiana Cuochi protagonisti della trasmissione di Rai3 “Cose dell'altro Geo” (prenotazione obbligatoria - max 20 posti).

*Dalla vite al bicchiere:* Mini corso di approccio alla conoscenza del vino.

**Ore 18,30 - Spazio Degustazioni** - *Da vino a vino. Verticale di Mater Matuta dell'Azienda agricola Casale del Giglio. A cura di Dionisio Castello* (prenotazione obbligatoria - max 20 posti).

**Ore 19,45/ 20,30 - Spazio Degustazioni** - *Il matrimonio dei sensi. I Vini delle Isole e il pane cunzato. A cura di Rita Mulas* (prenotazione obbligatoria - max 20 posti).

**Ore 21,00 - Ristorante Villa Irlanda** - *La Cena delle Stelle. A cura della stella Michelin Gino Pesce (Rist. Acqua Pazza Ponza) e dello Chef del Villa Irlanda Grand Hotel Antonio Guardascione* (prenotazione obbligatoria, Tel. 0771.712581).

### DOMENICA 18 NOVEMBRE

**Ore 10,30 / 12,30 - Sala Ciborio** - Apertura dei banchi di degustazione delle raffinatezze enogastronomiche locali e nazionali.

**Ore 11,30 - Angolo Degustazioni** - *I segreti dell'olio. Corso propedeutico all'assaggio del prezioso oro verde a cura di Paola Fioravanti.*

**Ore 13,00 - Ristorante Villa Irlanda** - **Il pranzo d'artista.** *Pausa pranzo in tour Viaggio del gusto tra le regioni italiane interpretate dagli chef della Fic e del Villa Irlanda Grand Hotel (prenotazione obbligatoria, Tel. 0771.712581).*

**Ore 15,30 / 21,00 - Sala Ciborio** - Apertura dei banchi di degustazione delle raffinatezze enogastronomiche locali e nazionali.

**Ore 15,30 - La Casina del Gusto** - *Dall'antipasto al dessert. Cosa preparare per il pranzo di Natale. Le ricette tradizionali, vegane e senza glutine. Laboratori di cucina creativa a cura della chef vegana crudista Luana Cestari (ore 15,30 - 16,45) e degli Chef della Federazione Italiana Cuochi (ore 17,00 - 19,00).* Prenotazione obbligatoria - Max 20 persone per laboratorio.

*Le acque delle feste.* A cura della biologa e sommelier dell'acqua Gabriella Belisario.

**Ore 17,00 Spazio Degustazioni** - *Il cibo per coccolarsi.* Degustazione guidata di *Barolo Chinato Cocchi* e *cioccolato Maglio* (prenotazione obbligatoria - max 20 posti).

**Ore 18,00 - Spazio Degustazioni** - *Vino DiVino.* Presentazione e degustazione guidata dei vini della *Confraternita Iglesiente dei produttori ed estimatori del vino fatto in casa* (prenotazione obbligatoria - max 20 posti). A cura di Rita Mulas.

**Ore 21,00 - Ristorante Villa Irlanda** - *Il Circo del gusto. Viaggio tra i sapori mediterranei interpretati dagli chef Ennio Agresti e Antonio Guardascione* (prenotazione obbligatoria, Tel. 0771.712581).

### LUNEDI 19 NOVEMBRE

**Ore 10,30/ 17,30 Sala Ciborio** - Apertura dei banchi di degustazione delle raffinatezze enogastronomiche locali e nazionali.

**Ore 11,30 - La Casina del Gusto** - *Come abbinare il vino al cibo con lo chef Raffaele Lenti.*

**Ore 12,30 - Spazio Degustazioni** - *Grandi vini a confronto. A cura di Rita Mulas.*

**Ore 13,30 - Ristorante Villa Irlanda** - *Pausa pranzo in tour: 50 minuti alla scoperta del gusto. Le eccellenze vitivinicole sposano le bontà della gastronomia locale e nazionale.*

**Ore 15,30 - La Casina del Gusto** - *Dal grano alla pasta di qualità. Laboratorio gusto-sensoriale con il pastificio Ala e la produttrice Carla Latini.*

**Ore 16,00 - Spazio Degustazioni** - *Vitigni autoctoni a confronto. Mini corso di approccio alla conoscenza del vino e dei territori da cui traggono origine. A cura di Rita Mulas.*

**Ore 17,30 - Sala Ciborio** - *Il Gioco della Cuvée Design di Contadi Castaldi* (riservato enotecari e ristoratori. Solo su invito).

**Ore 21,00 - Ristorante Villa Irlanda** - *La Quadratura del Cerchio ovvero Quattro chef per quattro Portate ne: “La Cena del Gambero”. A cura dei cuochi presenti nella guida 2013 del Gambero Rosso: Fausto Ferrante (Rist. Da Fausto, Sperlonga), Oreste Romagnolo (Rist. Orestorante, Ponza), Luigi Sarra (Rist. Bottega Sarra, Terracina), Francesco Capirchio (Rist. Lo Stuzzichino, Campodimele).* Prenotazione obbligatoria, Tel. 0771. 712581.