

Eventi Enogastronomici

Laghidivini

Festival dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani

da: 20/06/2008

a: 22/06/2008

Dove:

Bracciano (RM)

info su Bracciano e mappa interattiva

Lazio**Italia****Per maggiori informazioni:**

✉ info@laghidivini.it

W laghidivini.it

Fonte: www.comunedibracciano.it

Scheda Evento**LAGHIDIVINI®**

Festival dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani

Bracciano 20, 21 e 22 giugno 2008

Complesso conventuale di Santa Maria Novella

- Venerdì 17.00-20.30 ;
- Sabato 11.00-13.30/ 18.00-23.30
- Domenica 11.00-13.30/18.00-21.30

Degustazione di vini provenienti da quindici laghi italiani, dall'Alto Adige alla Sicilia. Mostre, concorsi, conferenze, proiezioni, concerti e laboratori enogastronomici.

I vini ed i laghi costituiscono entrambi territorio, storia e cultura, ma anche realtà di eccellenza per l'Italia, mondi da riscoprire e da far conoscere. L'evento LAGHIDIVINI, ideato da Epulae Bracciano un'associazione culturale con finalità di promozione della cultura enogastronomica, si propone di valorizzare i vini prodotti nei territori lacustri, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento, ma anche di divulgare e valorizzare un patrimonio di grande valore: i laghi ed il pesce d'acqua dolce.

Il festival vuole proporre un viaggio tra le immagini dei laghi ospiti e presentare, con l'aiuto di sommeliers, le produzioni vitivinicole che insistono nei territori dei relativi bacini idrografici. Le degustazioni avverranno in un apposito banco d'assaggio, suddiviso in settori, uno per ogni lago, presso il cinquecentesco Chiostro degli Agostiniani. Possibilità di cene con menù a tema, di laboratori e di degustazioni guidate. Dalle eccellenze enogastronomiche della regione Sicilia, quest'anno special event della manifestazione, ai dolci della Tuscia viterbese accompagnati da vini da dessert prodotti sulle sponde del lago di Bolsena. Durante le tre giornate sono previste, inoltre, mostre, conferenze, concorsi, film e concerti in tema.

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE**VENERDI 20 GIUGNO**

Ore 17.30 -18.30 Palazzo Comunale, aula consiliare Conferenza inaugurale "Turismo dei laghi ed enogastronomia" alla presenza di autorità ed ospiti, saluto del sindaco e dell'assessore alle politiche culturali. Presentazione della manifestazione a cura della presidente di Epulae Bracciano, seguiranno qualificati interventi in tema. Conclusione dei lavori con la proiezione di "Omaggio a Bracciano" dell'Associazione Fotocineamatori

Ore 19.00 - 20.30 Chiostro degli Agostiniani Via Umberto I n.5 Banco d'assaggio LAGHIDIVINI apertura della manifestazione con degustazioni, nel chiostro cinquecentesco a pochi passi dal Castello Odescalchi, dei vini prodotti in quindici territori lacustri da oltre cinquanta aziende vitivinicole. Servizio affidato ai sommeliers Epulae.

Ore 18.30-20.30 Chiostro degli Agostiniani SPECIAL EVENT: Sicilia, uno specifico progetto della Regione Siciliana denominato "laghivivi" per scoprire come in questa magnifica isola esistano più di cento laghi e sulle sponde prosperi un'enogastronomia di eccellenza. Quattro "Isole del gusto" all'interno del Chiostro, ognuna dedicata ad un particolare prodotto: dall'olio extra-vergine al pesce, dal formaggio ai dolci tipici.

Ore 18.30-20.30 Complesso conventuale di Santa Maria Novella 1 piano "I vini del lago di Bolsena ed i dolci della Tuscia viterbese" degustazione di Aleatico di Gradoli e Moscatello in abbinamento alla pasticceria ed ai prodotti da forno aderenti al marchio Tuscia Viterbese, a cura della Provincia di Viterbo - Assessorato al turismo - e della Camera di Commercio di Viterbo.

Ore 21.00 Cena degustazione "Il pesce di lago: tradizione ed innovazione. Ovvero come uno chef veneziano interpreta la cucina del lago" presso l'Associazione Velica Bracciano una cena caratterizzata da preparazioni a base di pesce di acqua dolce che verranno cucinate, sotto i vostri occhi, dallo chef patron Stefano Aldreggetti della Federazione Italiana Cuochi con la tecnica show cooking. Inoltre, piacevoli sorprese in tema enogastronomico: dal Caciofiore della campagna romana ai legumi dell'Alta Tuscia Laziale, dagli oli extravergini dop Monini agli affumicati di pesce di lago.

Apertura al sabrage di Franciacorta dell'Az. f.lli Berlucchi e degustazione di vini delle aziende agricole Zuffa di Imola (Bo) e Guerrieri Rizzardi di Bardolino (VR). Partecipazione su prenotazione contributo E 25 (soci Epulae e Slow Food E 20).

SABATO 21 GIUGNO