



Programma iniziative gennaio – marzo 2009

SuperWhites a Roma: un week-end con i grandi vini friulani *Sabato 17 e domenica 18 gennaio 2009*

SuperWhites Roma 2009

17/18 gennaio 2009 - SuperWhites torna nella capitale.

Domenica 18 gennaio, alla Città del Gusto del Gambero Rosso, Via Enrico Fermi, 161 - Zona Marconi, 67 produttori vinicoli friulani di eccellenza proporranno in degustazione i Superwhites. In una occasione di conoscenza e confronto dei grandi vini bianchi del Friuli VG.

- domenica 18 dalle 15.00 alle 19.30 -

una grande degustazione collettiva nei saloni *della Città del Gusto del Gambero Rosso*.

Ingresso: 10euro per i soci Slow Food e per chi intende associarsi, 15euro per i non soci.

- sabato 17 gennaio dalle 17.00 alle 20.00 -

degustazioni libere a piccoli gruppi di aziende nelle enoteche di Roma e del Lazio.

Ingresso libero.

1) La Cantina di Bacco

Via C. Dobici, 33 – 04100 – Viterbo - tel. 0761 340676

Borgo Conventi

Conte Brandolini d'Adda

Felluga Livio

2) Terra Madrea

Via America Latina, 343 – Frosinone - tel. 06 9846269

Jermann
Terre di Ger
Villa Russiz

3) Enoteca Del Gatto

via XX Settembre, 21 – 00042 – Anzio - tel. 06 9846269

Attems
Borgo delle Oche
Venica & Venica

4) Enoteca Vino e Caffè

via Guido Nati, 39 – 00049 – Velletri - tel. 06 9642239

Borgo Savaian
Cantarutti
Masùt da Rive

5) Antica Enoteca Manzoni

p.le Ardigò, 27/29 – 00142 – Roma - tel. 06 5411535

Bosco Rosa
Branko
Villa de Puppi
Comelli Paolino

6) Enoteca Casareale

via Caio Mario, 6 – 00192 – Roma - tel. 06 3200260

Casella
Castello di Buttrio
Toblâr
Specogna

7) Enoteca Cantina Castrocielo

via degli Astri, 35 – 00144 – Roma - tel-fax 06 5204979

Castello di Rubbia
Coos
Drius

8) Vino e Parole

via U. de Carolis, 96 – 00136 – Roma – tel. 06 35404879

Colle Duga
di Lenardo
Ermacora

9) Enoteca Di Biagio

piazzale Jonio, 6/7 – 00141 – Roma - tel. 06 8109874

Fiegl
Forchir
Gigante

10) Enoteca Bulzoni

v.le Parioli, 34 – 00192 – Roma - tel. 06 8070494

Castello di Spessa
Schiopetto
Zidarich
Grillo

11) Enoteca Uve e Forme

via Padova, 6 – 00161 – Roma - tel. 06 44236801

Jacuss
Kante
Keber Edi
La Sclusa

12) Enoteca Vino del 99

via L. Albertoni, 76 – Roma - tel-fax 06 53272283

La Viarte
Le vigne di Zamò
Lis Neris

13) Enoteca Angolo di Vino

via dei Balestrari, 127 – 00186 – Roma - tel. 06 6864413

Livon
Rocca Bernarda
Primosic

14) Enoteca Bompreszi

via Tuscolana, 902 – Roma - tel. 06 7610135

Polencic Isidoro
Petruzza
Tenuta di Angoris

15) Enoteca Lucantoni

largo Vigna Stellati, 33 – 00191 – Roma - tel. 06 3292338

Raccaro
Tenuta Luisa
Ronco del Gelso

16) Enoteca Trimani

via Goito, 20 – 00185 – Roma - tel. 06 4469661

Princic Doro

Gradis'ciutta

Ronco dei Tassi

17) Enoteca Cavour 313

via Cavour, 313 – 00184 – Roma - tel. 06 6785496

Sirch

Tenuta Villanova

Tercic

18) Settembrini

via L. Settembrini, 25 – 00195 – Roma - tel. 06 3232617

Tenuta Pinni

Toros

Zuani

19) Vino al Vino

via dei Serpenti, 19 – 00184 – Roma - tel. 06 485803

Casa Zuliani

Ca' Tullio

Vie di Romans

20) Enoteca del Frate

via degli Scipioni, 128 – 00192 – Roma - tel. 06 3211612

Conte d'Attimis-Maniago

Felluga Marco

Russiz Superiore

21) Enoteca Achilli

via Dei Prefetti, 15 – 00186 – Roma - tel. 06 68307013

Collavini

La Tunella

Scubla

Corso sull'Agricoltura Biodinamica

sabato 31 gennaio, sabato 14 febbraio, sabato 7 marzo, sabato 4 aprile 2009

AZIENDA AGRICOLA "BOCCEA" DI ANNA BEATRICE FEDERICI
Via di Boccea, 1321 – 00166 – Roma-

L'AZIENDA AGRICOLA BOCCEA E' LIETA DI OSPITARE

CARLO NORO

PER 4 LEZIONI SULL'AGRICOLTURA BIODINAMICA

“Il settore agricolo, con il massiccio ricorso negli ultimi decenni all'uso di sostanze chimiche, è fonte di seri problemi di inquinamento ambientale. In tutti i Paesi industrializzati si sta ora cercando di mettere a punto strategie alternative in grado di rendere il sistema agricolo più sostenibile, capace cioè di fare il più possibile affidamento su processi naturali e sulle fonti energetiche rinnovabili, disponibili all'interno dell'azienda agraria.

L'obiettivo è quello di avere uno sviluppo ecocompatibile che permetta di soddisfare i bisogni attuali senza compromettere il "capitale ambiente" patrimonio di tutti e risorsa per le future generazioni, senza perdere di vista allo stesso tempo i criteri di sostenibilità economica.

Per saperne di più, Slowfood Roma propone ai soci e a tutti coloro che sono interessati un corso sull'Agricoltura Biodinamica, organizzato dall'Azienda Agricola Boccea di Anna Beatrice Federici. L'azienda, di trecento ettari situati alle porte di Roma, è interamente biologica con terreni a seminativi (cereali, foraggio) e olivi, oltre ad un orto biodinamico di tre ettari ed una mandria di cento bovini da carne.

Di seguito il programma del corso:

31 GENNAIO 2009

10:00 – 13:00 Parte teorica.

Introduzione generale all'agricoltura biodinamica.

Cosa può dare oggi la biodinamica come metodo agricolo in alternativa al convenzionale: prevenzione, cumulo e preparati da cumulo, 500 e 501, i sovesci, l'orto, l'ulivo, la zootecnica e le colture estensive.

Pranzo

14:00 – 17: 00 Visita in campo.

Esame sullo stato generale dell'azienda:

il terreno e le varie culture, il bestiame, utilizzo corretto dell'applicazione dei preparati e controllo delle modalità di conservazione e delle attrezzature usate per la dinamizzazione e la distribuzione.

14 FEBBRAIO 2009

10:00 – 13:00 Parte teorica.

Approfondimento sullo studio e l'utilizzo del 500 e del 501.

Pranzo

14:00 – 17: 00 Parte pratica.

Dinamizzazione e distribuzione (sia manuale che meccanica) del 500 e del 501.

Varie situazioni.

07 MARZO 2009

10:00 – 13:00 Parte teorica.

Il sovescio: le specie e le varietà utilizzate, le quantità, i tempi e le modalità di semina, la gestione, la trinciatura e la distribuzione del 500.

Pranzo

14:00 – 17: 00 Visita in campo.

Le fasi tecniche della trinciatura, dell'interramento e della distribuzione del preparato.

04 APRILE 2009

10:00 – 13:00 Parte teorica.

Il cumulo, la preparazione del cumulo. La concimazione: a cosa serve, perché è importante come va distribuita.

Pranzo

14:00 – 17: 00 Visita in campo.

Verifica dello stato del cumulo e delle operazioni effettuate nella sua preparazione.

Correzioni.

Chi è interessato a partecipare agli incontri può scrivere a info@agricolaboccea.it oppure telefonare al 349/0780744.

OSTERIA 'GUSTO –
Via della Frezza, 13
MASTER OF FOOD: VINO I LIVELLO

GIOVEDÌ 5 FEBBRAIO, GIOVEDÌ 12 FEBBRAIO, GIOVEDÌ 19 FEBBRAIO, GIOVEDÌ 26
FEBBRAIO, GIOVEDÌ 5 MARZO, GIOVEDÌ 12 MARZO 2009

Il vino è una bevanda ricchissima di storia e di tradizione, soggetta a continue sperimentazioni e dunque in continue evoluzione: conoscerlo rappresenta un momento emozionante per la scoperta della cultura materiale e per il risveglio di gusto e olfatto, i nostri sensi più intorpiditi.

Docente Dionisio Castello- Docente Master of Food

Il master si articola in sei incontri:

Primo incontro: giovedì 5 febbraio, ore 19,00

- ❖ Il mondo del vino
- ❖ Traccia storica del vino di qualità: dai Greci e di Romani fin a noi
- ❖ Le trasformazioni del vino nel corso dei secoli
- ❖ Introduzione alla degustazione: la rivalutazione sensoriale e i primi cenni sull'esame organolettico di un vino
- ❖ Degustazione guidata di quattro vini

Secondo incontro: giovedì 12 febbraio 2009, ORE 19,00

- ❖ L'esame visivo
- ❖ L'aspetto di un vino: limpidezza, intensità tonalità vivacità fluidità, effervescenza
- ❖ Analisi complessiva di un colore e valutazione d'insieme

- ❖ Influenze di clima, vigna e cantina sul colore del vino
- ❖ La vinificazione
- ❖ Il processo di vinificazione dei bianchi, dei rosati e dei rossi
- ❖ La fermentazione
- ❖ Degustazione guidata di cinque vini

Terzo incontro: giovedì 19 febbraio 2009, ore 19,00

- ❖ L'esame olfattivo
- ❖ Importanza del profumo di un vino
- ❖ Origine dei profumi
- ❖ Classificazione dei profumi: primari, secondari e terziari
- ❖ Influenze di clima, vigna e cantina nella produzione degli aromi
- ❖ Note di viticoltura e ulteriori aspetti della vinificazione legati ai profumi
- ❖ Tecniche di riconoscimento dei profumi e analisi qualitativa dei profumi di un vino
- ❖ Degustazione guidata di quattro vini

Quarto incontro: giovedì 26 febbraio 2009, ore 19,00

- ❖ L'esame gustativo
- ❖ I quattro sapori fondamentali: dolce, acido, salato, amaro
- ❖ Tecniche di individuazione dei quattro sapori in bocca
- ❖ Influenza di clima, vigna e cantina sui sapori del vino
- ❖ Il ruolo dei tannini nel vino rosso
- ❖ L'importanza dei contenitori di affinamento: uso e funzione del legno
- ❖ Degustazione guidata di quattro vini

Quinto incontro: giovedì 5 marzo 2009, ore 19,00

- ❖ Gli equilibri gusto-olfattivi
- ❖ Il concetto di equilibrio gustativo e olfattivo
- ❖ Equilibrio e interferenze di sapori e odori nei vini bianchi e nei vini rossi

- ❖ La personalità di un vino
- ❖ Influenze di clima, vigna e cantina sull'equilibrio complessivo di un vino
- ❖ La valutazione complessiva finale di un vino e le schede di degustazione
- ❖ Degustazione guidata di cinque vini

Sesto incontro: giovedì 12 marzo 2009, ore 19,00

- ❖ Elementi di cultura generale sul vino
- ❖ Servizio, conservazione e cantina
- ❖ Leggere un'etichetta
- ❖ Norme e disciplinari di produzione
- ❖ Note sull'abbinamento cibo e vino
- ❖ Degustazione guidata di quattro vini

Costo: Euro 200,00 per i soci - Tutti i corsi Master of Food sono riservati ai soci.
Per i non soci è possibile associarsi direttamente in occasione del corso, con un costo aggiuntivo di 25 euro
Per i giovani al di sotto dei 26 anni, sconto del 10%.

La prenotazione al corso sarà valida dietro pagamento di un acconto pari a euro 100,00

Informazioni e prenotazioni possono essere prese presso:

- a) L'Osteria- via della Frezza, 13
- b) La cassa di 'Gusto – P.zza Augusto Imperatore, 9
- c) La cassa di 'Gusto 28, P.zza Augusto Imperatore 28

DOMENICA 8 FEBBRAIO 2009 – ORE 13,30

LA PUGLIA IN TAVOLA
RSTORANTE SPIRITO DIVINO
VIA DEI GENOVESI, 31

La Condotta Slow Food di Roma in collaborazione con l'Associazione Culturale "Il Sogno di Arlecchino-Ricerca e Tutela Biodiversità" di Altamura, associazione impegnata sulla promozione della conoscenza di filiere d eccellenza nel panorama eno-gastronomico nazionale, ha il piacere di presentare una serata conviviale con presentazione e degustazione di piatti realizzati partendo da materie le cui produzioni primarie sono state giudicate degne di sostenibilità etica ed ambientale, al fine di avvicinare un pubblico, sicuramente motivato e curioso, ai temi della gastronomia pugliese, da sempre ricca di prodotti degni di nota, in abbinamento con il vino più rappresentativo dell'altopiano murgiano "IL CASTEL DEL MONTE", nelle sue varietà: rosato, bianco e rosso.

La Cantina Giancarlo Ceci di Andria (Bari) ci presenterà il suo Rosato, lo Chardonnay in purezza "Pozzo Sorgente" e "Parco Marano", Uve di Troia in purezza.

Nel corso della serata saranno presentati anche prodotti da forno (pane e frollini), realizzati su ricetta dell' Associazione Culturale "Sogno di Arlecchino-Ricerca e Tutela della Biodiversità" di Altamura.

MENU

Per iniziare:

Laboratorio del Gusto sull'olio extra vergine pugliese con gli oli delle seguenti aziende:

Frantoio Pappalardo -Altamura

Selva Reale – Andria

L'oro del Parco -Comunità dei Produttori Biologici della Riserva di Torre Guaceto- Carovigno (Br)

ANTIPASTO

Dall'orto: i Sottolii di Trinitapoli

I latticini a pasta filata : le Burratine

Capocollo di Martina Franca (Presidio Slow Food)

Zuppetta calda di lenticchie dell' Az. Luigi Lorusso di Altamura

Il pane tradizionale di Altamura da forno a legna (presidio Slow Food)

IL PRIMO

Capunti di farina integrale (cavatelli eseguiti a mano) al sugo di Pomodoro Fiaschetto
di Torre Guaceto (Presidio Slow Food)

IL SECONDO

La carne della tradizione pastorale
Pecora nella Pignata (cotta nel forno a legna di quercia, con spezie ed erbaggi di stagione)

IL DOLCE

La pasticceria di mandorla ed il “Rosolio” (da spezie, frutta ed erbaggi)

Costo €45,00 soci €50,00 non soci

Info e prenotazioni: Giovanni Cultrone 340 7795374

Mercoledì 18 febbraio 2009

SLOW FOOD LAZIO incontra il PALATIUM

Inizia mercoledì 18 febbraio il ciclo di cene e conferenze che Slow Food Lazio organizza presso l'Enoteca Regionale PALATIUM.

Il programma, i menù e le date in calendario, saranno comunicati ai soci tramite mail e pubblicati sul sito www.slowfoodroma.net

Il Ghiottone Errante

Martedì 24 febbraio 2009, ore 20,30

Il Bocconcino

Via Ostilia, 23

In questo trimestre “Il Ghiottone Errante” ci conduce al “Bocconcino”, osteria che si distingue per l’attenzione alle materie prime, alla loro stagionalità e al costante rispetto della tradizione romana. L’entusiasmo di Giancarlo Praiola e del suo staff è una garanzia per il nostro palato e per il nostro piacere di riscoprire antiche ricette e sapori, che sono parte integrante della nostra memoria storica.

Menu

Il cortile a Roma

antipasto

Crostino romani

primo

Tagliolini con ragout di anatra e timo

secondo

Tacchinella ripiena di salsicce e castagne con salsa di mosto cotto

dolce

crostata di visciole per tutti i menù.

In abbinamento, vini selezionati da Slow Food Roma

Costo €35,00 soci

€38,00 non soci

Info e prenotazioni

Ristorante il Bocconcino 06 77079175

OSTERIA 'GUSTO

Via della Frezza, 13

MASTER OF FOOD SALUMI

Giovedì 17 marzo 2009, ore 19,00

Il mondo dei salumi e degli insaccati è al tempo stesso familiare e poco conosciuto, soprattutto sotto il profilo sensoriale: come si distingue un buon salame da un prodotto scadente? O la gusta stagionatura di un prosciutto?

Questo corso di quattro lezioni si propone di fornire una base di nozioni teoriche e pratiche per discernere le diverse tipologie di salumi presenti sul mercato, valutandone la qualità. Offre anche gli strumenti elementari per conoscere i processi di produzione: dall'allevamento delle razze ai tagli e alle stagionature fino alle tecniche di conservazione.

Ogni incontro prevede la degustazione di numerosi salumi di diversa provenienza e procedura produttiva.

Docente Stefano Asaro

Primo Incontro: martedì 17 marzo 2009, ore 19,00

INTRODUZION AL MONDO DEI SALUMI E ALLA DEGUSTAZIONE

- Significato dei termini tipico – tradizionale – locale
- Significato del termine “salume”
- Cenni storici
- Diffusione del maiale
- La degustazione: esame tattile e visivo
- La degustazione: esame olfattivo e de gustativo
- Degustazione di salumi da intero pezzo anatomico e a insaccati

Secondo incontro: martedì 24 marzo 2009, ore 19,00

I TAGLI DEL MAIALE, LE RAZZE, I SISTEMI DI ALLEVAMENTO, GLI INVOLUCRI

- L'arte del norcino
- Il maiale taglio per taglio
- Classificazione elementare dei prodotti
- Le principali razze utilizzate
- L'influenza del sistema di allevamento sulla qualità finale della carne
- Gli involucri: cenni sulla funzione e differenze dei vari budelli (naturali e artificiali)
- La lavorazione: dalla materia prima al prodotto finito (I)
- Degustazione di alcuni salumi e insaccati

Terzo incontro: martedì 31 marzo 2009, ore 19,00

ALTRI ELEMENTI DI LAVORAZIONE, DI CONSERVAZIONE E DI STAGIONATURA

- La lavorazione: dalla materia prima al prodotto finito (II)
- Richiami sulla funzione de sale, delle spezie e delle altre sostanze utilizzate nella lavorazione
- Le diverse tecniche di stagionatura e conservazione
- Considerazioni storiche e tecniche di lavorazione dei salumi meno consumati (oca, cavallo, etc)
- Degustazione di alcuni salumi e insaccati

Quarto incontro: martedì aprile 2009, ore 19,00

- Descrizione di alcuni salumi
- L'acquisto, la conservazione, il taglio
- L'abbinamento
- Descrizione di alcuni dei principali salumi
- Acquisto e conservazione dei prodotti in casa
- Il taglio dei salumi
- Salumi e vini
- Salumi in cucina
- Degustazione di salumi di particolari produzioni italiane

Costo: Euro 140,00 per i soci - Tutti i corsi Master of Food sono riservati ai soci.

Per i non soci è possibile associarsi direttamente in occasione del corso, con un costo aggiuntivo di 25 euro

Per i giovani al di sotto dei 26 anni, sconto del 10%.

La prenotazione al corso sarà valida dietro il pagamento di un acconto pari a € 80,00

Informazioni e prenotazioni possono essere prese presso:

- d) L'Osteria- via della Frezza, 13
- e) La cassa di 'Gusto - P.zza Augusto Imperatore, 9
- f) La cassa di 'Gusto 28, P.zza Augusto Imperatore 28

VENERDI 27 MARZO 2009
ORE 18,00
AUDITORIUM L'ALTRA ECONOMIA
Ex Mattatoio

CONFERENZA SUL BIOLOGICO

Slow Food Roma, proseguendo nelle iniziative tese alla divulgazione di un'informazione corretta su tematiche importanti della vita quotidiana - che riguardano sempre più il nostro agire e i nostri modi di comportamento, con risvolti poco noti ma di importanza rilevante – propone un nuovo incontro inerente gli aspetti della filiera del Biologico nel comparto agroalimentare.

27 marzo 2009, ore 18,00

“Tutto (o quasi) quello che ci sarebbe da sapere sul Bio...”

Il comparto delle produzioni biologiche riveste un ruolo molto importante all'interno della filiera agroalimentare nazionale.

Partendo da questo punto fermo e di indiscussa valenza, l'incontro si pone come momento di riflessione per valutare gli aspetti positivi delle produzioni biologiche (con un excursus sul biodinamico) in un momento storico e sociale in cui a livello internazionale si registra una tendenza ad aperture, più o meno caute, verso i prodotti OGM.

L'incontro affronterà in maniera molto chiara anche le possibili truffe perpetrate a danno dei consumatori, truffe e comportamenti malvitosi che portano un danno oltre che alla salute anche all'immagine stessa dei produttori Bio e delle Associazioni che li rappresentano.

Slow Food Roma ha da sempre appoggiato indiscutibilmente le produzioni Bio così come ha preso una posizione molto chiara e forte contro i prodotti OGM, ma nel contempo si è prefissa l'impegno di una divulgazione di informazioni e dati che possano far comprendere e giudicare le produzioni di qualità differenziandole da quelle miranti solamente ad attribuire maggiori margini di guadagno a produttori di dubbia onestà.

I dati che verranno forniti offriranno un panorama il più completo possibile, implementando anche i lati oscuri (dovuti a produttori disonesti) di una produzione che deve essere la più trasparente possibile proprio perché in essa il consumatore finale pone le proprie attenzioni e la propria fiducia, anche a costo di una maggiore incidenza sul bilancio familiare.

- Relazione introduttiva a cura di Slow Food Roma (Dosolina Tonti, Fiduciario – Franco Fancoli, Responsabile reg. per i Mercati della Terra);
- La produzione Biologica in Italia (Presidente AIAB Lazio, Adolfo Renzi);
- Il parere di un produttore (Carlo Pataconi – Presidente Cooperativa Agricoltura Nuova – Roma)
- L'impegno delle forze dell'ordine (Cap. Sergio Tirrò - Carabinieri per la tutela della salute)
- Conclusioni e dibattito finale.

Luogo dell'incontro :Auditorium dell'Altra Economia – Ex Mattatoio
Orario: dalle ore 18,00

Ore, 20,30

Dopo la conferenza, presso il Ristorante Bio dell'Altra Economia, seguirà una cena a base di prodotti biologici, il cui menù e costo saranno comunicati più avanti, non appena note le migliori disponibilità stagionali.

VENERDI' 18 APRILE 2009
HOTEL EXCEL
VIA DEGLI SCOLOPI (zona Trionfale)
DALLE ORE 16,30 ALLE 20,00

SLOW FOOD ROMA INSIEME AL CONSORZIO VIGNE DEL LAZIO

Nella splendida cornice dell'Hotel Exel, struttura ricavata da un antico collegio degli Scolopi, immersa nel verde, a due passi dal centro della città, Slow Food Roma presenta un evento per degustare la produzione delle migliori cantine del Lazio

L' enologia laziale continua a compiere passi in avanti nel percorso della qualità, raggiungendo punte di eccellenza assoluta.

Il Consorzio Vigne del Lazio riunisce le migliori aziende vinicole della regione e garantisce la più ampia rappresentatività dei vitigni e dei vini tipici del Lazio. Venerdì 13 marzo Slow Food Roma e Vigne del Lazio offrono l'opportunità di degustare i vini più rappresentativi delle aziende del Consorzio e di poterne apprezzare la qualità. Saranno rappresentate tutte le aree produttive più interessanti della regione, dal nord al centro e al sud.

In abbinamento ai vini saranno proposti dei prodotti alimentari laziali di pregio, in grado di valorizzare ulteriormente l'assaggio dei vini : le specialità della norcineria di Vito Bernabei di Marino, con una piccola deviazione, la ricotta ed i formaggi dell'Azienda Agricola Rotolo Gregorio di Scanno, il pane del Panificio Ferruzzi Franca di Sergio Bocchini di Genzano e i gelati al vino di Roberto Troiani di Frascati.

Ingresso €5,00



Quella di comunicare il programma della Condotta, attraverso il sito www.slowfoodroma.net e tramite la posta elettronica è una scelta consapevole: salvaguarda l'ambiente riducendo l'inquinamento e le relative problematiche.