



festival dei sapori



PROGRAMMI

Serravalle Designer Outlet 6, 7, 8 maggio

VENERDI' 6 MAGGIO 2011

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 20,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- AREA BAMBINI dalle 10,00 alle 11,30

"Fruttologo per un giorno" con la partecipazione di Mago Pancione e Volpedo Frutta (Monleale)

- INAUGURAZIONE UFFICIALE dalle 12,00

Con la presenza di **Paolo Massobrio**, giornalista enogastronomico

- AREA VIVAISTICA dalle 10,00 alle 20,00

Con vasta gamma di piante grasse, mediterranee, fiorite, aromatiche e ornamentali - a cura di Cactus Allavena 1831

SABATO 7 MAGGIO

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 20,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- SHOW COOKING dalle 16,00 alle 17,00

La chef Barbara Franzin dell' Osteria La Pernice Rossa (Grondona) interpreta le erbe spontanee del Tortonese.

Partecipa la dott.ssa Irene Peruzzo di Erbaflor (Basaluzzo).
Modera **Paolo Massobrio**.

- SHOW COOKING dalle 17,30 alle 18,30

La chef Barbara Franzin dell' Osteria La Pernice Rossa di Grondona interpreta i formaggi Mollana e Montebore della Val Borbera.

Partecipa Roberto Grattone, Presidente del Caseificio Vallenostra (Mongiardino Ligure) abbinata al Timorasso de La Colombera di Tortona.

Modera Paolo Massobrio.

- AREA VIVAISTICA dalle 10,00 alle 20,00

Con vasta gamma di piante grasse, mediterranee, fiorite, aromatiche e ornamentali - a cura di Cactus Allavena 1831

DOMENICA 8 MAGGIO

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 20,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- SHOW COOKING dalle 15,00 alle 16,00

Lo chef Massimo Mentasi del Ristorante La Gallina del Monterotondo Resort (Gavi) interpreta le uova fresche e le primizie dell'Ortolano (Gavi), in abbinamento i vini Gavi di Villa Sparina.

Partecipa Giacomo Borassi dell'azienda agrienergetica Cascina Borassi (Borghetto di Borbera).

Modera Paolo Massobrio.

- SHOW COOKING dalle 17,00 alle 18,00

Lo chef Massimo Mentasi del Ristorante La Gallina del Monterotondo Resort di Gavi interpreta la Ciliegia Bella di Garbagna, in abbinamento i vini Gavi di Villa Sparina.

Partecipa Massimo Pisacco dell'azienda agricola Pisacco.

Modera Paolo Massobrio.

- AREA VIVAISTICA dalle 10,00 alle 20,00

Con vasta gamma di piante grasse, mediterranee, fiorite, aromatiche e ornamentali - a cura di Cactus Allavena 1831

Barberino di Mugello Outlet 13, 14, 15 maggio

VENERDI' 13 MAGGIO 2011

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 20,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- INAUGURAZIONE UFFICIALE dalle 12,00

Con la presenza di **Paolo Massobrio**, giornalista enogastronomico

SABATO 14 MAGGIO

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 21,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- SHOW COOKING dalle ore 15,00 alle 16,00

L'affinatore Paolo Piacenti della Cacioteca di Certaldo (www.formedarte.it) presenta i rari formaggi toscani.

Modera Paola Gula, esperta degustatrice.

- SHOW COOKING dalle ore 17,00 alle 18,00

Lo chef Marco Stabile del ristorante Ora d'Aria di Firenze (www.oradariaristorante.com) interpreta la Finocchiona e la Mortadella di Prato. In abbinamento il Chianti Classico Aria dell'azienda Casa al Vento di Gaiole In Chianti.

Partecipa Carlo Conti del Salumificio Fratelli Conti di Prato ([HYPERLINK "http://www.salumificio-conti.com/"](http://www.salumificio-conti.com/)www.salumificio-conti.com).

Modera Paola Gula, esperta degustatrice.

DOMENICA 15 MAGGIO

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 21,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- SHOW COOKING dalle ore 15,00 alle 16,00

Domenica alle ore 15, l'esperto di olio Giancarlo Bini presenterà le creazioni dello chef Enrico Casini della Tenuta Le Casacce (Seggiano). La ricetta sfiziosa proposta sarà quella della pasta con olio e parmigiano su letto di fonduta. Seguirà degustazione di olio extravergine Olivastro di Seggiano.

Modera Paola Gula, esperta degustatrice.

- SHOW COOKING dalle ore 17,00 alle 18,00

Il maestro pasticcere Alessandro Bonci della Pasticceria Fratelli Bonci (Montevarchi) interpreta i dolci della tradizione toscana presentando il suo famoso Panbriaccone abbinato a un ottimo Vin Santo.

Modera Paola Gula, esperta degustatrice.

Castel Romano Outlet 20, 21, 22 maggio

VENERDI' 20 MAGGIO 2011

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 21,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- INAUGURAZIONE UFFICIALE dalle 12,00

Con la presenza di Paolo Massobrio, giornalista enogastronomico

SABATO 21 MAGGIO

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 21,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- SHOW COOKING dalle ore 15,00 alle 16,00

Lo chef Danilo Valente della Trattoria Da Danilo (Roma) interpreta la Caciotta Steccata della Società Artigiana Scarchilli (Morolo).

Modera Paola Gula, esperta degustatrice.

- SHOW COOKING dalle ore 17,00 alle 18,00

Lo chef Danilo Valente della Trattoria Da Danilo (Roma) interpreta il Guanciale della Norcineria Ciociara La Villetta (Castel Gandolfo).

Modera Paola Gula, esperta degustatrice.

DOMENICA 22 MAGGIO

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 21,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- SHOW COOKING dalle ore 15,00 alle 16,00

Il maestro pasticcere Antonio Di Ciaccio Specialità Dolciarie interpreta le Ciammelle Elenesi di Gaeta.

Moderata Paola Gula, esperta degustatrice.

- SHOW COOKING dalle ore 17,00 alle 18,00

L'happy hour a chilometro ravvicinato con i carciofi alla brace e l'olio extravergine di oliva di Agnoni (Cori) abbinati al pane di Genzano del Panificio Da Sergio (Genzano) e al Cesanese del Piglio di Casale della Ioria (Acuto).

Moderata Paola Gula, esperta degustatrice.

Marcianise Outlet 27, 28, 29 maggio

VENERDI' 27 MAGGIO 2011

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 22,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- SHOW COOKING ore 14,30

Con Paolo Massobrio, giornalista enogastronomico, che insieme agli chef Michele De Blasio e Raffaele Buonaiuto del Ristorante La Taverna del Sarino di Sarno (Sa) e ad Angelica Sarno, giovane imprenditrice dell'azienda Graziella di San Valentino Torio (Sa), guiderà gli spettatori intervenuti alla scoperta della ricetta della Caprese d'Astice con pomodoro pelato a mano (della stessa azienda Graziella) e mozzarella di bufala. In degustazione, in versione finger food, anche una seconda ricetta, ovvero quella della bavarese di pomodoro Graziella.

SABATO 28 MAGGIO

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 22,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- SHOW COOKING dalle ore 15,00 alle 16,00

Il produttore artigianale Mario Cipriano di Birra Karma (Alvignano) presenta le birre chiare Marilyn, Lemon Ale e Cubulteria.

Moderata Paola Gula, esperta degustatrice.

- SHOW COOKING dalle ore 17,00 alle 18,00

Il produttore artigianale Nicola Caracciolo presenta i prodotti dell'orto e i patè di verdure GiòSole (Capua) in abbinamento al pane casereccio campano del Panificio Rescigno (Napoli). Degustazione di birra artigianale a cura di Birra Karma (Alvignano).

Moderata Paola Gula, esperta degustatrice.

DOMENICA 29 MAGGIO

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 22,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- SHOW COOKING dalle ore 15,00 alle 16,00

Lo chef Pietro Balletta del ristorante Al Vecchio Mulino (Teano) interpreta la Mozzarella di Bufala Campana del Caseificio Salicella (Francolise). In abbinamento il vino Gragnao delle Penisola Sorrentina Doc della Cantina Grotta del Sole di Quarto (Na).
Modera Paola Gula, esperta degustatrice.

- SHOW COOKING dalle ore 17,00 alle 18,00

Lo chef Pietro Balletta del ristorante Al Vecchio Mulino (Teano) interpreta il Pomodoro Graziella selezionato sulle falde del Vesuvio (San Valentino Torio) abbinato con i Paccheri del Premiato Pastificio Vicidomini (Castel San Giorgio). In abbinamento il vino Gragnao delle Penisola Sorrentina Doc della Cantina Grotta del Sole di Quarto (Na). Al momento parteciperà anche Angelica Sarno dell'azienda Graziella, per portare la sua testimonianza come donna imprenditrice.
Modera Paola Gula, esperta degustatrice.

Noventa di Piave Outlet 3, 4 ,5 giugno

VENERDI' 3 GIUGNO 2011

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 20,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- INAUGURAZIONE UFFICIALE dalle 12,00

Con la presenza di Paolo Massobrio, giornalista enogastronomico

SABATO 4 GIUGNO 2011

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 20,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- SHOW COOKING dalle ore 15,00 alle 16,00

L'affinatore Alberto Marcomini (www.nontoccatemiilformaggio.it) presenta i formaggi da agricoltura biologica Latteria Perenzin (Bagnolo San Pietro di Feletto). Abbinamenti con birra artigianale a cura di 32 Via dei Birrai (Onigo di Pederobba).
Modera Paola Gula, esperta degustatrice.

- SHOW COOKING dalle ore 17,00 alle 18,00

L'affinatore Alberto Marcomini (www.nontoccatemiilformaggio.it) presenta una rara selezione di produzione casearia veneta. Abbinamenti con birra artigianale a cura di Birra Morgana (Morgano).
Modera Paola Gula, esperta degustatrice.

DOMENICA 5 GIUGNO 2011

- MOSTRA MERCATO dalle 10,00 alle 20,00

Con eccellenze regionali, prodotti agroalimentari tipici del territorio e specialità culinarie di cibo da strada

- SHOW COOKING dalle ore 15,00 alle 16,00

Lo chef Francesco Comerci del ristorante Forcellini 172 (Padova) interpreta la Soppressa di Valdobbiadene e i salumi artigianali De Stefani (Guia di Valdobbiadene).
Modera Paola Gula, esperta degustatrice.

- SHOW COOKING dalle ore 17,00 alle 18,00

Lo chef, maestro pasticciere, Lorenzo Chillon de I Dolci di Giotto (Padova) interpreta il club

sandwich di branzino con Panettone.
Modera Paola Gula, esperta degustatrice.