



Incontro dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi del Lazio

Martedì 16 gennaio 2024, ore 9 - 16,30

Marino (Roma), - C.M.F.P. Alberghiero - Via Ferentum

Ore 9 • Accredito e accoglienza

con caffè di benvenuto della Slow Food Coffee Coalition

Ore 9.30 • Introduzione e saluti

Intervengono:

Luigi Pagliaro, portavoce di Slow Food Lazio

Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia e referente dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi nel Consiglio Direttivo di Slow Food Italia

e altri interventi istituzionali e di sponsor generali del progetto

Ore 10:00 • Rompiamo il ghiaccio: Le parole dell'Alleanza

Cosa rivelano le parole che usiamo per definirci e identificarci? Dietro una parola c'è un mondo di significati e di appartenenze. Impariamo le parole giuste: per raccontarci, per riconoscerci, per sentirci comunità.

Interviene Gaia Agnetti, Ufficio Educazione Slow Food Italia

Ore 10:30 • Le testimonianze dei cuochi della rete

Parlano i cuochi: i loro interventi e le loro storie ci consentono di far emergere i principi e i valori fondanti della nostra rete. Le loro esperienze ispirano, le loro buone pratiche apportano nuove idee per caratterizzare e identificare la nostra proposta e continuare a essere un punto di riferimento per il territorio.

Moderata Francesca Litta, responsabile biodiversità Slow Food Lazio

Ore 11:30 • Salviamo gli olivi secolari

L'olivicoltura vive un momento di sofferenza, per via della crisi climatica e della coltivazione spesso super intensiva con meccanizzazione spinta che ha reso le olive italiane di eccellenza (frutto di oliveti spesso secolari) non competitive. Sul mercato prevale l'offerta di grandi quantità di prodotto a basso prezzo e bassa qualità. Scopriamo gli oli extravergine degli oliveti secolari del Lazio e sosteniamoli.

Degustazione di oli extravergine dei produttori laziali del Presidio nazionale degli Olivi secolari

Guida la degustazione Stefano Asaro, Condotta Slow Food Frascati e Terre Tuscolane

Ore 12 • Metti i prati nel tuo carrello

Laboratorio del gusto per scoprire, apprezzare e imparare a raccontare i formaggi dei prati stabili. Per capire perché i prati e i pascoli, fondamentali per il territorio, per la nostra salute e, certamente non ultimo aspetto, per il piacere del gusto, scompaiono e perché dobbiamo contribuire a salvarli. Degustazioni di formaggi da prato stabile.

Guidano la degustazione Stefano Asaro, Condotta Slow Food Frascati e Terre Tuscolane, e Raffaella Ponzio, responsabile biodiversità Slow Food Italia

Ore 12.30 • Aggiungi un Presidio a tavola

Percorso alla scoperta dei Presidi laziali e dei prodotti del territorio e del Mercato della Terra "Terre Tuscolane" di Frascati (Rm). Formaggi a latte crudo, salumi artigianali, varietà locali di legumi, mosciarelle e i re della stagione: i chiacchietegli di Priverno. Partecipano i produttori.

Il pranzo a buffet è curato dagli studenti dell'Istituto C.M.F.P. Alberghiero di Marino (Rm)

Ore 14.30 • World Cafè

Tre tavoli di discussione e di condivisione tra i cuochi partecipanti per riflettere insieme su quali progetti mettere in campo nel prossimo anno, come comunicare il progetto dell'Alleanza e avvicinare ai valori dell'Alleanza i propri collaboratori.

Tra gli argomenti in discussione, l'organizzazione della prossima edizione di "Aggiungi un Legume a Tavola" organizzata dallo Slow Food Youth Network, la pianificazione della campagna per comunicare l'allevamento sostenibile, i rapporti tra i cuochi e i produttori dei Presidi e la cucina di territorio.

Moderano i lavori di gruppo:

Gaia Agnetti, Ufficio Educazione Slow Food Italia

Francesca Baldereschi, responsabile Network Slow Food Italia

Raffaella Ponzio, responsabile progetti biodiversità Slow Food Italia

Ore 16:30 • Sintesi finale e saluti

Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia e referente dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi nel Consiglio Direttivo di Slow Food Italia



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

La partecipazione è riservata ai cuochi associati a Slow Food.

Per informazioni e iscrizioni: biodiversita@slowfoodlazio.org

Si ringrazia per la collaborazione



Il progetto dell'Alleanza Slow Food dei cuochi è sostenuto da

