



DIC
10-11-12-13
2009

Terra
madre
day



Slow Food®
Roma



Comune di Roma

10-11-12-13 DICEMBRE 2009

Giovedì 10

festeggiamo
mangiando
locale

Mattina

Cerimonia di Apertura

Palazzo della Cooperazione - Via Torino, 164

Presenza il Signor Sindaco di Roma **Gianni Alemanno**

Interventi di **Roberto Burdese**, **Presidente Slow Food Italia** e di **Fabio Massimo Pallottini** **commissario straordinario di ARSIAL**

La Cerimonia di apertura vedrà la partecipazione dell'**Accademia Nazionale di Danza** che proporrà alcuni passi tratti da "Cipollino" di Gianni Rodari. Saranno inoltre presenti i bambini degli **Orti in Condotta di Roma** che presenteranno i prodotti delle loro fatiche.

A seguire verrà allestito un banco d'assaggio a cura di Slow Food Lazio dei vini della nuova **DOCG Cesanese del Piglio** - prima DOCG del Lazio e i vini del **Consorzio del Frascati**, la DOC che identifica il "vino di Roma".

Inoltre assaggi a cura della nuova **Comunità del Cibo di Roma** che debutta proprio in questa occasione, offrendo il cibo di strada di Roma.

Ai partecipanti verrà regalato un "kit campagna": un pacchettino confezionato a cura di **Confagricoltura**, realizzato con miniricotte, verdure fresche dell'orto, semi da piantare.

(Evento ad inviti)

Pomeriggio

Roma Design + alle ore 15 ex Gill di largo Ascianghi

Laboratorio di Food Design, a cura di "**Cuoche per Caso**" in cui legare le professionalità di chef e designer attraverso una corretta progettazione dell'orto.

Sera

Cena al Palatium

Presso l'Enoteca Regionale Palatium a cura di **Arsial** e **Slow Food Lazio** una cena di apertura realizzata dallo **Chef Umberto Vezzoli** sul tema: **'I Sapori della Via Francigena'** proponendo prodotti tipici in una prospettiva di arte culinaria di indiscussa innovazione.

In abbinamento i vini dei produttori di **Confcooperative**

Costo: Soci € 50,00 Non Soci € 60,00

Per informazioni: **Slow Food Lazio Matteo Ruggia** - 389.9922513

Cene con menù degustazione presso le Osterie della rete Slow Food.

Nelle Osterie Slow si parlerà e discuterà dei temi del Terra Madre Day con i produttori locali e con gli osti, con il preciso intento di far conoscere il "**buono, pulito e giusto**" della nostra Regione.

Le Osterie di Roma che aderiscono a TMDay sono:

Armando al Pantheon, Il Bocconcino, Felice a Testaccio, Da Vittorio, Osteria del Velodromo Vecchio, Palatium, Primo Sale, Quinto Quarto, Spirito Divino, Taberna Recina, Trattoria Monti, Terra Satis.

Le cene di Terra Madre si protrarranno sino a sabato 12 dicembre.

DIC
10-11-12-13
2009

Terra
madre
day



10-11-12-13 DICEMBRE 2009

Venerdì 11

*festeggiamo
mangiando
locale*

Centro Commerciale Porta di Roma

Mattina

In collaborazione con l'UGC Cine Cité Porta di Roma e UGC Cine Cité Parco Leonardo matiné per le scuole del film d'animazione italiano *Totò Sapore e la magica storia della pizza* e del cartone animato *Ratatouille* della Walt Disney.

La proiezione è prevista per 500 studenti delle scuole elementari e medie.

Per 300 ragazzi delle scuole superiori verrà proiettato il film **Terra Madre di Ermanno Olmi**.

Le proiezioni che si terranno al Parco Leonardo (la mattina del 10 dicembre con la partecipazione di circa 1.000 studenti) e a Porta di Roma (11 dicembre), sono espressamente dedicate ai bambini e ai ragazzi delle scuole che, a fine proiezione potranno partecipare ai **Laboratori Didattici** allestiti all'interno del cinema:

Apiario didattico - a cura del Bugno Villico

Lotta integrata nel bosco - a cura del Dipartimento di Studi di Tor Vergata

Come realizzare il compost - a cura di Fare Verde

Dalla buccia di banana alla bottiglia - a cura di Acque Sant Anna

Come nasce un succo di frutta totalmente naturale - a cura di TVB Italia

Sarà presente inoltre, la troupe di **RAI GULP** che intervisterà i ragazzi sia sul significato del cibo locale sia sull'esperienza maturata nell'ambito del progetto Slow Food Orto in Condotta, per il quale la rete televisiva sta approntando un'apposita programmazione.

A tutti i ragazzi verranno offerti - in un'ottica di informazione e cultura alimentare - snack con frutta e prodotti del Lazio - a cura di **Confcooperative e FederAgriLazio**, un succo totalmente naturale **TVB**, acqua **Sant' Anna** confezionata nella nuova bottiglia interamente riciclabile e realizzata con l'umido degli scarti alimentari.

Pomeriggio

Slow Food sarà a disposizione delle Direzioni didattiche e delle relative Scuole che avvanzeranno richiesta di interventi formativi/informativi.

Sera

Accademia Americana di Roma

Cena di presentazione della nuova Comunità del Cibo.

Animati dall'entusiasmo di **Mona Talbott** - Chef dell'Accademia - la Comunità del Cibo dell'Accademia stessa entra a far parte della grande rete di **Terra Madre**, avendo realizzato un progetto che vede la coltivazione di un orto biologico interno che fornisce tutte le materie prime per il menu giornaliero della mensa, il tutto interamente biologico, dove anche l'olio extravergine è prodotto sulle colline del Gianicolo.

Il Delegato alle Politiche Agricole **Pietro Di Paolo** sarà presente a nome del **Comune di Roma** per dare il benvenuto ad un fattivo esempio virtuoso.

DIC
10-11-12-13
2009

Terra
madre
day



Slow Food®
Roma



Comune di Roma

10-11-12-13 DICEMBRE 2009

Sabato 12

Tutto il giorno

*festeggiamo
mangiando
locale*

Piazza Farnese – Terra Madre Day: “La campagna arriva in Città”

Il 3° giorno del Terra Madre Day Roma aderisce alle iniziative di “100 Piazze per il Clima fermiamo la febbre del Pianeta” che ospiterà le **Comunità Contadine del Lazio** in un contesto nato per sensibilizzare riguardo i cambiamenti climatici.

Slow Food Italia promotrice sin dal principio – assieme a **Legambiente** e ad altre 55 associazioni/organizzazioni – vuole così ribadire i concetti che sono alla base di “**buono, pulito e giusto**”.

Gli stand di Terra Madre Day saranno aperti dalle ore 10,00 alle ore 22,00 dove le Comunità Contadine si faranno conoscere attraverso assaggi e racconti, esperienze di vita e musica popolare

Ore 16,00 – Laboratorio sulla ricotta, a cura di Slow Food Cori e Giulianello.

Stand della Comunità delle “Cicoriare” che faranno assaggiare Pane di Lariano e Cicoria.

Stand dei Presidi del Lazio.

Stand della Comunità del Vino di Cincinnato.

Postazione mobile di vendita di latte crudo.

Sera

Il programma completo delle attività di “100 Piazze” è disponibile sul sito www.100piazze.it

Hotel Intercontinental de la Ville - Via Sistina, 67-69

Grande cena con i Presidi, i Prodotti e le Comunità del Cibo presso l’**Hotel Intercontinental de la Ville** a cura dello **Chef Umberto Vezzoli**, che proporrà un menu basato sull’impiego di prodotti tipici a volte fisicamente lontani ma vicini ed uniti in una reale volontà di diritto al cibo per tutti.

Costo: Soci € 50,00 – Non Soci € 60,00.

Per informazioni: Slow Food Roma, Paolo Battimelli 340.7710460

Domenica 13

Mattina – dalle ore 9 alle ore 14

Farmer’s Market di Ponte Testaccio – Largo Giovanni Battista Marzi

Terra Madre Day Roma nella giornata conclusiva sarà presente tra chi produce il cibo locale: all’interno del Farmer’s Market di Ponte Testaccio la **Comunità degli Osti di Frascati** organizzerà a cura di Slow Food Frascati – un tipico angolo di osteria dove sarà possibile vivere l’esperienza culinario/degustativa dei Castelli Romani, il tutto accompagnato da vino di qualità di produzione propria e le migliori selezioni del **Frascati DOC a cura dell’omonimo Consorzio**.

Bruschetta con salsiccia, porchetta, coppiette, caciotte affinate in grotta, fagioli con le cotiche, pane cotto a legna, ciambelline e pupazze al miele, biscotti – il tutto in piena tradizione romanese, il tutto in pieno rispetto del diritto al cibo locale.

Concluderanno le quattro giornate di festeggiamenti del Terra Madre Day Roma **Pietro Di Paolo** Delegato alle Politiche Agricole del Comune di Roma e **Roberto Burdese** Presidente Slow Food Italia.

