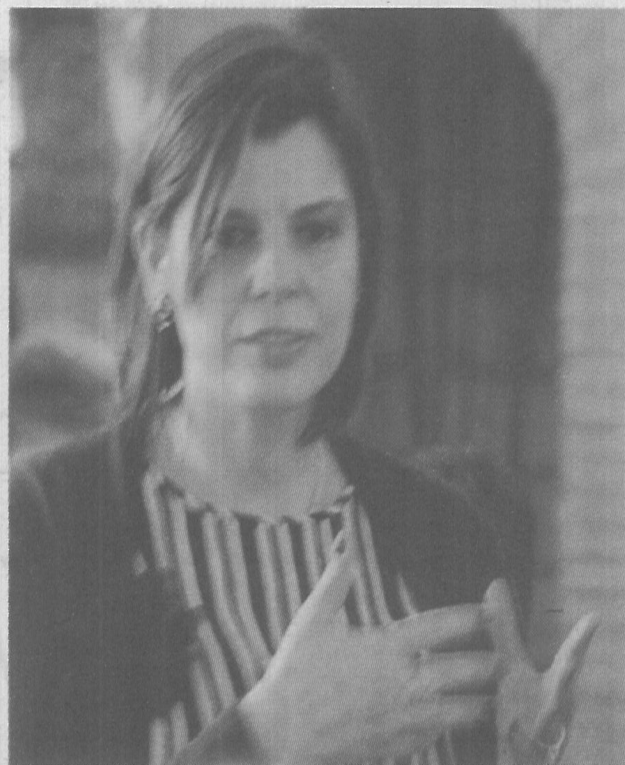


# Sapori del territorio Torna Vinicibando Da simposio a tour



**Le tappe** Il salone dell'enogastronomia italiana diventa un viaggio: parte da Fondi, tocca Pontinia, Sonnino, Caserta e termina a Roma



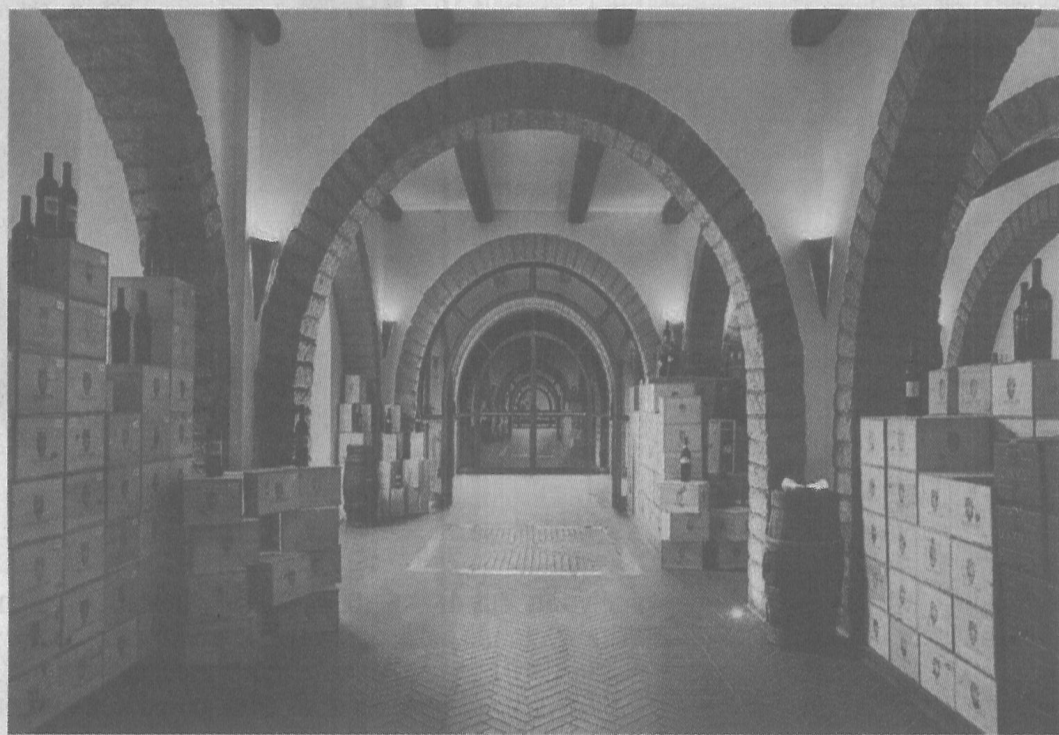
## IN AGENDA

ROBERTO CAMPAGNA

### Convegno

● Ad aprire la manifestazione, il cui tema è «Sinergie e contaminazione. Il cibo sostenibile», sarà il convegno, al Mercato ortofrutticolo di Fondi, su «Dal Mof a F.I.C.O. Come sta cambiando la percezione del cibo nell'immaginario collettivo».

Da simposio a tour. Vinicibando, il salone del gusto «dedicato al meglio dell'enologia e della gastronomia legata ai territori fortemente identitari d'Italia» si trasforma con l'intento di favorire il contatto diretto tra produttori, consumatori, giornalisti e studenti degli istituti scolastici di vario ordine e grado. Il tour, in programma da venerdì 24 a lunedì 27 novembre, partirà da Fondi, farà tappa a Pontinia e Sonnino, sconfinerà a Cellole, in provincia di Caserta, e terminerà a Roma. E qui, nella splendida Residenza Doria Pamphilj, a Borgo Ripa, si terrà il tradizionale «Circo del Gusto» con gli chef della Federazione Italiana Cuochi. «L'idea - afferma Tiziana Briguglio, ideatrice e curatrice della manifestazione - è quella di tornare a ripercorrere l'essenza di un lavoro in cui alimentazione e formazione si rendono interpreti di una coscienza atta a ricondurre l'attenzione verso un'agricoltura sinergica volta alla promozione delle eccellenze identificative dei diversi territori. Il tutto attraverso un programma nomade, ricco di presentazioni, degustazioni guidate e contest enogastronomici che permetterà ai visitatori di conoscere ancor meglio le peculiarità delle aziende e dei prodotti protagonisti delle diverse giornate. In particolare a essere offerta al



pubblico sarà una full immersion nei sapori più autentici con la riproposizione, nella lunga scaletta degli appuntamenti, dei minicorsi di cucina per adulti e piccini, delle «Grandi Degustazioni», delle «Cene Gourmet» e dei «Laboratori del Gusto» dedicati ai diversi regimi alimentari e proposti dai maestri della cucina italiana. Bontà artigianali e di nicchia, tracciabili e rintracciabili, ottenute da lavorazioni attente e mirate in campagna come in cantina - ha concluso l'ideatrice dell'evento - saranno esposte e fatte degustare».

Tra gli eventi da ricordare, il 24 novembre, la sesta edizione del concorso per aspiranti sommelier «Giuliano Garofano» al Mof, i corsi di visual food e tut-

ta una serie di mini lezioni sulla cucina antispreco e su come riconoscere un prodotto di qualità.

Il giorno dopo, nella tappa di Pontinia e Sonnino, in occasione della Giornata mondiale contro la violenza sulle donne, si terranno degustazioni e contest gastronomici nelle aziende delle Brigantesse di Sonnino: Lucia Iannotta (olio e olive), Monica Macchiusi (formaggi bufalini) e Maria Pia Aumenta (agriturismo). Infine a Cellole, a fare da sfondo alla giornata del 26 novembre, saranno le «Terre del Cecubo e del Falerno», con la Cantina Villa Matilde a fare da cornice alle grandi degustazioni e al racconto di questi antichi vitigni tanto apprezzati fin dall'epoca romana.

**Alla scoperta  
dei prodotti  
di qualità  
L'evento  
da venerdì 24  
a lunedì 27  
novembre**

### Organizzatori, obiettivi

Ha nove anni e da quando è nato, il salone dell'enogastronomia italiana non ha mai cambiato il periodo in cui si tiene: il mese di novembre. Aveva invece cambiato la sede: nei primi due anni si erano tenuti a Latina e negli ultimi sei anni al Villa Irlanda Grande Hotel di Gaeta. E ora ha anche modificato la formula. È sorto con l'obiettivo precipuo di «mettere in relazione tra loro la storia, la cultura del paesaggio e l'alimentazione consapevole». Alla sua realizzazione partecipa anche la Federazione italiana cuochi della provincia di Latina ed è patrocinato dalla Regione Lazio, dall'Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio), la Camera di Commercio di Latina, la Confcommercio pontina e la Confederdia (Confederazione italiana dei dirigenti, quadri e impiegati dell'agricoltura). Come nelle edizioni passate, pure quest'anno saranno presenti soltanto produttori «impegnati in azioni capaci di superare le sfide imposte dai mercati e difendere l'alta qualità di tutto quanto arriva sulla tavola». I loro sono tutti prodotti di un certo pregio organolettico, con peculiarità tali da renderli unici. Si tratta di bontà artigianali tracciabili e rintracciabili. Come sempre, sarà insomma protagonista il cibo «paragonabile nelle sue varie declinazioni a pura forma d'arte nata dall'ingegno dell'uomo e dal rispetto dell'ambiente, che contribuisce alla definizione del buono e del bello, coinvolgendo sia il consumatore comune sia i palati più attenti e raffinati». ●