

Programma ASSAGGI 2025

SABATO 17 MAGGIO

ORE 10.00 INAUGURAZIONE TESTIMONIAL
GABRIELE BONCI

ORE 11.00 CHIOSTRO RINASCIMENTALE: Slow Food Viterbo e Tuscia: Laboratorio del Gusto "Il caffè e le torrefazioni del Lazio": Degustazione guidata a cura di Patrizio Mastrocola, Formatore Slow Food

ORE 11.30 AULA MAGNA: Frutta secca: qualità e benessere
Università degli Studi della Tuscia :Seminario dedicato alla valorizzazione della frutta a guscio con degustazione di piatti tipici
Interverranno:

Prof. Valerio Cristofori, Dott. Alberto Pacchiarelli
"Comparto frutta a guscio nella Tuscia: situazione attuale e prospettive di valorizzazione"

Prof. Danilo Monarca "Innovazione tecnologica in corilicoltura"

Dott. Riccardo Riggi "La qualità della nocciola fresca e tostata nell'industria dolciaria"

Prof.ssa Diana De Santis "Frutta a guscio: piccoli tesori, grandi opportunità"

ORE 12.00 AREA MUSEALE: TALK Olio, Olivi e Territorio. Lo spazio delle piante come paesaggio del gusto e suggestione nell'assaggio di uno dei tesori del nostro territorio. Intervengono Nicolò Passeri Consigliere Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Viterbo e Francesco Monzillo Segretario Generale Camera di Commercio Viterbo e Rieti. A cura di Agro Camera.

Ore 12.30 CHIOSTRO RINASCIMENTALE: Slow Food Viterbo e Tuscia: La gioia nel bicchiere: ragionare sul vino. Degustazione guidata da Carlo Zucchetti L' Enogastronomo con il cappello

Ore 13.00 AREA MUSEALE: GABRIELE BONCI 2.0: le mani nella Terra. Intervista a cura di Francesca Rocchi

Ore 13.30 AREA MUSEALE: SHOWCOOKING
GABRIELE BONCI: IL POLLO NEL PANE

Ore 15.00 AREA MUSEALE: LABORATORIO SENSORIALE: Giocare con i sensi, la mappa dei sapori. L'analisi sensoriale per formare consumatori consapevoli - Sott'oli e sotto aceti confetture e marmellate.
A cura di Agro Camera

Ore 15.30: CHIOSTRO RINASCIMENTALE: Slow Food Viterbo e Tuscia: Tre numero perfetto: uomo-vite-territorio. Degustazione guidata da Carlo Zucchetti L'Enogastronomo con il cappello

Ore 16.30 AREA MUSEALE : SHOWCOOKING
MAURIZIO GRANI
Maurizio Grani cuoco dell'Alleanza di Slow Food, intreccia la sua passione per le forme del latte con i profumi della terra, in un nuovo concetto di osteria contemporanea, stringendo collaborazioni a tutto tondo con la produzione locale, per piatti che scaldano il cuore.

Ore 17.00: CHIOSTRO RINASCIMENTALE: Slow Food Viterbo e Tuscia: Cultura e Coltura: la vite nella nostra storia. Degustazione guidata da Carlo Zucchetti l'Enogastronomo con il cappello

Ore 17.00 Aula Magna: CREA -Scuola Permanente del Casaro: Laboratorio sensoriale su "Il Pecorino Romano DOP"

Ore 17.45 AREA MUSEALE: SHOWCOOKING LE TRE PORTE RIETI
Osteria in Guide alle Osterie d'Italia di Slow Food e nelle guide Touring e de La Repubblica, è creata e gestita dalla cooperativa sociale di comunità Campagna Sabina in centro storico a Rieti, in uno spazio ibrido innovativo in cui si promuovono le produzioni locali accanto ad attività sociali

inclusive e di sviluppo locale. Gli osti: Sacha Spinelli ed Edoardo Isnenghi

Ore 18.30 CHIOSTRO RINASCIMENTALE: Slow Food Viterbo e Tuscia: Distilleria Numa: stille di Gusto con Carlo Zucchetti l'Enogastronomo con il cappello

Ore 19.15 AREA MUSEALE: SHOWCOOKING
TASTE'ACCIO ROMA
Vincenzo Mancino, poliedrico gastronomo fondatore di D.O.L. inventa un nuovo luogo a Roma Testaccio per aprire alla cucina della materia prima assoluta, e attraverso collaborazioni, performance artistiche, offrire ad un nuovo pubblico di giovani, un nuovo fenomeno metropolitano.

DOMENICA 18 MAGGIO

ORE 11.00 CHIOSTRO RINASCIMENTALE: Slow Food Viterbo e Tuscia: Laboratorio del Gusto "Le tisane per il benessere del corpo e dello spirito": Degustazione guidata a cura di Sandra Ianni Formatrice Slow Food

ORE 11.00 AREA MUSEALE: TALK: UN NUOVO MARCHIO PER RIETI AFFIANCA IL MARCHIO TUSCIA VITERBESE, debutta il marchio di tutela "REA qualità reatina" che si affianca al marchio "Tuscia Viterbese" e al marchio regionale "Natura in Campo",
A cura di Agro Camera
Modera Francesca Rocchi

Ore 11.30 AULA MAGNA: CREA -Scuola Permanente del Casaro: Laboratorio sensoriale su "La Ricotta Romana DOP"

Ore 12.00 AREA MUSEALE: LABORATORIO SENSORIALE: Giocare con i sensi, la mappa dei sapori. L'analisi sensoriale per formare consumatori consapevoli - I Salumi. A cura di Agro Camera

Ore 12.30 CHIOSTRO RINASCIMENTALE: Slow Food Viterbo e Tuscia: Declinare il territorio: vini a confronto. Degustazione guidata da Carlo Zuccheti l'Enogastronomo con il Cappello

Ore 13.00 AREA MUSEALE: UN ASSAGGIO DI ASSAGGI: un viaggio tra i sapori e i profumi di Assaggi, protagonisti i produttori, la fotografia della nostra migliore produzione artigianale. Naturalmente si Assaggia!

Ore 14.15 AREA MUSEALE: LABORATORIO SENSORIALE: Giocare con i sensi, la mappa dei sapori. L'analisi sensoriale per formare consumatori consapevoli - Il Pane. A cura di Agro Camera

Ore 15.15 AREA MUSEALE SHOWCOOKING BUCCIA SABAUDIA. Ecco la trattoria senza confini, di Fabrizio Pagliaroni che osa con il quinto quarto sul mare, che esalta il bufalo, che inventa e re inventa la cucina in una chiave pop cosmopolita. Per ricordare a tutti che la cucina è libertà

Ore 15.30: CHIOSTRO RINASCIMENTALE: Slow Food Viterbo e Tuscia: Ragionamenti e dialoghi sul vino. Degustazione guidata da Carlo Zuccheti l'Enogastronomo con il cappello

Ore 16.45 AREA MUSEALE SHOWCOOKING TRATTORIA DEL CIMINO
Maria Assunta Stacchiotti, pluripremiata chef della rinnovata Trattoria del Cimino dal 1895, è riferimento assoluto nella Tuscia per i piatti della tradizione realizzati attraverso una ricerca minuziosa delle materie prime. È cuoca dell'Alleanza Slow Food e Chiocciola da 8 anni.

Ore 17.00: CHIOSTRO RINASCIMENTALE: Slow Food Viterbo e Tuscia: La birra e il suo stile. Degustazione guidata da Roberto Muzi

Ore 17.00 Aula Magna: "Orto Botanico "Angelo Rambelli" dell'Università degli Studi della Tuscia "ERBORANDO: riconoscere, raccogliere e cucinare le piante alimurgiche"

Un invito a scoprire il mondo delle piante spontanee attraverso la presentazione del libro nato dall'esperienza del corso "Erborando", organizzato dall'Orto Botanico "Angelo Rambelli" dell'Università della Tuscia. Durante l'evento sarà possibile osservare, toccare e assaggiare alcune delle piante protagoniste del volume, per un viaggio sensoriale tra natura, tradizione e sapori dimenticati.

Interverranno:

Dott.ssa Monica Fonck, Prof.ssa Anna Scoppola, Giorgio Chioccia, Dott.ssa Sabrina Tempesta, Dott.ssa Diana Martignoni, Prof.ssa Marcella Pasqualetti

Ore 18.00 AREA MUSEALE: SHOWCOOKING OSTERIA DEL VECCHIO OROLOGIO VITERBO
Un amore senza indugio quello di Paolo Bianchini per la Tuscia, che ci regala un affresco del territorio giocato su una eccellente materia prima a chilometro zero e la sua creatività, offrendoci la più importante e pluripremiata carta dei vini dedicata alla Tuscia.

Ore 18.30 CHIOSTRO RINASCIMENTALE: Slow Food Viterbo e Tuscia: Vitigni storici e migranti: a ognuno il suo palato. Degustazione guidata da Carlo Zuccheti l'Enogastronomo con il cappello

Ore 19.15 AREA MUSEALE SHOWCOOKING SALVATORE TASSA E LA FRITTATA PRIMORDIALE
Diventa Stella trent'anni fa in una Ciociaria gastronomica sconosciuta per ritrovare il centro di gravità permanente intorno alla sua Nu' Trattoria dal 1960, riprendendo il filo familiare, volendo creare, come dice lui "Una sorta di archivio che fissa oggi

qui, alcuni gusti distintivi, quel cavallo di Troia senza i quali il piatto potrebbe essere seguito da chiunque". La frittata come metafora di una cucina che reinventa, nella semplicità. Come lui, diretto e complesso allo stesso tempo.

LUNEDÌ 19 MAGGIO

Ore 10.00: Apertura giornata dedicata ai professionisti con Andrea Pasqualucci
"L'evoluzione della ristorazione all'insegna della qualità"

Lo chef romano Andrea Pasqualucci, moderato dalla giornalista esperta di food Malinda Sassu, darà vita ad un dialogo ricco di scambi e confronti con i professionisti presenti.

Interverrà lo chef Sébastien Riou