

giovedì 2 maggio

12.00

I formaggi della Campagna Romana
*con l'Associazione Formaggi Storici della
Campagna Romana*

15.00

I vitigni autoctoni delle strade dei
vini di Roma
*con la Strada dei Vini dei Castelli Romani e
la Strada delle Terre Etrusco-Romane*

16.00

SHOW COOKING:
MENU'ROMANESCO
con Camilla Pistacchi

17.00

degustazione verticale dei vini di Roma

18.00

I dessert di eccellenza
con le Golosizie di Miranda

19.00

Le birre artigianali di Roma
con Birra Damare e Birra D'Alta Quota

venerdì 3 maggio

12.00

Gli Olii extra vergine di Oliva: DOP a
contronto
con la DOP Sabina e la DOP Tuscia

15.00

I vini da dessert delle strade dei vini
di Roma con biscotteria tipica
*con la Strada dei Vini dei Castelli Romani e
la Strada delle Terre Etrusco-Romane*

17.00

i formaggi della primavera con i mieli
della Campagna Romana

19.00

Le birre artigianali di Roma
con Birra Damare e Birra D'Alta Quota

Sabato 4 maggio

12.00

Il Pecorino di Picinisco con il cabernet di Atina DOC

13.00

SHOW COOKING: MENU' CIOCIARO
il fagiolo cannellino di Atina
con l'Azienda Agrituristica Casa Lawrence

16.00

La Marzolina della Val Comino con il
tartufo di Campoli Appennino e il
Cabernet di Atina DOC

17.30

I formaggi freschi e i mieli della Val
Comino

19.00

Gli Olii extra vergini di oliva della Ciociaria
ed i pani a lievito madre

20.00

Degustazione verticale dei vini della
Provincia di Frosinone

Domenica 5 maggio

12.00

I pecorini stagionati
*con l'Associazione Formaggi Storici della
Campagna Romana*

15.00

Il vino cesanese e la biscotteria tradizionale

18.00

I dessert di eccellenza
con le Golosizie di Miranda

19.00

Le birre artigianali con finger food di
formaggi

Una **STORIA** per tutte le **STAGIONI**

giovedì 2 maggio	venerdì 3 maggio	Sabato 4 maggio	Domenica 5 maggio
<p>12.00</p> <p>I formaggi della Campagna Romana con l'Associazione <i>Formaggi Storici della Campagna Romana</i></p>	<p>12.00</p> <p>Gli Olii extra vergine di Oliva: DOP a confronto con la <i>DOP Sabina e la DOP Tuscia</i></p>	<p>12.00</p> <p>Il Pecorino di Picinisco con il Cabernet di Atina DOC</p>	<p>12.00</p> <p>I pecorini stagionati con l'Associazione <i>Formaggi Storici della Campagna Romana</i></p>
<p>15.00</p> <p>I vitigni autoctoni delle strade dei vini di Roma con la <i>Strada dei Vini dei Castelli Romani e la Strada delle Terre Etrusco-Romane</i></p>	<p>15.00</p> <p>I vini da dessert delle strade dei vini di Roma con biscotteria tipica con la <i>Strada dei Vini dei Castelli Romani e la Strada delle Terre Etrusco-Romane</i></p>	<p>13.00</p> <p>SHOW COOKING: MENU' CIOCIARO il fagiolo cannellino di Atina con l'Azienda Agrituristica Casa Lawrence</p>	<p>15.00</p> <p>Il vino cesanese e la biscotteria tradizionale</p>
<p>16.00</p> <p>SHOW COOKING: MENU' ROMANESCO con Camilla Pistacchi</p>	<p>17.00</p> <p>i formaggi della primavera con i mieli della Campagna Romana</p>	<p>16.00</p> <p>Il Marzolino della Val Comino con il tartufo nero appenninico e il Cabernet di Atina DOC</p>	<p>18.00</p> <p>I dessert di eccellenza con <i>le Golosie di Miranda</i></p>
<p>17.00</p> <p>degustazione verticale dei vini di Roma</p>	<p>19.00</p> <p>Le birre artigianali di Roma con Birra Damare e Birra D'Alta Quota</p>	<p>17.30</p> <p>i formaggi freschi e i mieli della Val Comino</p>	<p>19.00</p> <p>Le birre artigianali con finger food di formaggi</p>
<p>18.00</p> <p>I dessert di eccellenza con <i>le Golosie di Miranda</i></p>		<p>19.00</p> <p>Gli Olii extra vergini di oliva della Ciocceria ed i pan a lievito madre</p>	
<p>19.00</p> <p>Le birre artigianali di Roma con Birra Damare e Birra D'Alta Quota</p>		<p>20.00</p> <p>Degustazione verticale dei vini della Provincia di Frosinone</p>	