

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

CIBI / CULTURE / MESCOLANZE

~
Fiera di Roma
dal 23 al 26
Novembre

~
Catalogo degli Espositori
e Programma Completo

~
IDEATA E ORGANIZZATA DA





L'Amministratore Unico
di Fiera Roma

Pietro Piccinetti

Dal **23 al 26 novembre** arriva a Fiera Roma **Mercato Mediterraneo - Cibi, Culture, Mescolanze**, ideata e organizzata da Fiera Roma, dedicata a tutta la filiera agroalimentare, che ripercorre epoche e trasformazioni principali della civiltà del Mediterraneo, passando per i tre continenti che si affacciano sul "Mare Nostrum".

Molto più della "solita" fiera, è la proposta culturale che mancava alla città di Roma: **5 aree espositive** su una superficie di **20.000 mq**, **4 giorni di attività, laboratori, percorsi tematici e degustazioni**, un viaggio espositivo attraverso il Mediterraneo, dedicato allo sviluppo rurale, finalizzato a valorizzare il cibo, chi lo produce e chi lo consuma, con un'inedita rappresentazione dei luoghi, dei sapori, dei prodotti e delle tradizioni locali.

Con questa edizione di lancio - molto ambiziosa negli obiettivi e forte della partecipazione di numerose Istituzioni che operano nella filiera agroalimentare del Mediterraneo - colmiamo un vuoto del panorama fieristico e offriamo al territorio un appuntamento che fonde affari e cultura, scambi e storie, sapori e saperi, partendo dai prodotti agroalimentari, da sempre veicolo di identità e al tempo stesso integrazione e mescolanze.

Fiera Roma accende i riflettori sul Mediterraneo e la sua ricca tradizione di prodotti della terra, che è insieme cultura, salute, economia e storia.

E ricandida **Roma** a svolgere appieno il suo ruolo di **Capitale di questa area del mondo**.

Giovedì 23 Novembre

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

CINQUE CULTURA E MEDIOCRITÀ

Ore 11.00 / Area Palco Centrale

Inaugurazione

Ore 11.00 / Area Civiltà del Grano

Gastronomic Trekking

guidato da **Giuliano Molle** Esperto di erbe spontanee

Ore 11.00 / Area Civiltà Extravergine - **Spazio Aruci**

“Hai mai visto fare il torrone?”

laboratorio a cura di **Aruci**

Ore 11.30 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pane e di pasta

a cura di **CNA Roma**

Ore 11.30 / Area Civiltà del Mare - **Spazio Laboratori**

FARE MARE

**Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti e le
coffe / Orientarsi con i venti**

Ore 11.30 / Area Extravergine - **Agorà**

**“Tutto quello che avreste voluto sapere
sull'olio ma non avete mai osato chiedere”**

appuntamento con **Maurizio Pescari** Giornalista
ed esperto di extravergine

Ore 12.00 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pizza

a cura di **RossoPomodoro**

Ore 12.00 / Area Show Cooking

“I Piatti Liguri: Bagnun di Alici”

a cura di **Diego Soracco**

Ore 12.00 / Area Palco Centrale

“Palermo Capitale della Cultura 2018, città dell'accoglienza”

interviene:

Leoluca Orlando Sindaco di Palermo

modera:

Donatella Bianchi Giornalista, Linea Blu - Rai 1

Ore 13.30 / Area Show Cooking

**“Non dirmi che non hai tempo:
ottimizzare tempi e risorse in cucina
e salvare il pianeta. Pane ed erbe,
con i pani di Sicilia, Puglia, Calabria
e Sardegna”**

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**
in collaborazione con **Agriglochiamo**

Ore 15.00 / Area Civiltà del Mare - **Spazio Laboratori**

**“Mangiamoli giusti: le taglie,
le stagionalità e le specie ittiche amiche
dell'ambiente”**

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**
in collaborazione con **Agriglochiamo**

Ore 15.00 / Area Palco Centrale

“2018 anno della cultura del cibo, occasione per un turismo sostenibile”

intervengono:

Emilio Casalini Giornalista e autore di “Rifondata sulla bellezza”

Alfonso Pecoraro Scanio Docente Turismo Sostenibile

Università Bicocca Milano e Università Tor Vergata

è prevista la partecipazione di **Dorina Bianchi**

Sottosegretario Ministro della Cultura e del Turismo

Giovedì 23 Novembre

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

CINQUE EMOZIONI

Ore 15.00 / Area Extravergine - **Agorà**

“Oliopoli: il gioco dell’olio extravergine di qualità”

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**
in collaborazione con **Agriglochiama**

Ore 15.00 / Area Show Cooking

“La Cucina del cuore, un impegno per il Mediterraneo”

a cura di **Pietro Parisi** Cuoco Ambasciatore del Mediterraneo

Ore 15.00 / Area Civiltà del Grano - **Agorà**

Presentazione del Libro: “Calabria Guerriera e Ribelle”

interviene:

Giampiero Mele Autore del libro

modera:

Stefano Flori Presidente della Sezione Industria del Turismo
e del Tempo Libero di Unindustria Lazio

Ore 15.00 / Area Civiltà Extravergine - **Spazio Aruci**

“Hai mai visto fare il torrone?”

laboratorio a cura di **Aruci**

Ore 16.00 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“Progetto Poster”

a cura dell'**Ordine Provinciale di Roma dei Medici Chirurghi
e degli Odontoiatri**

Ore 16.00 / Area Show Cooking

“Sgombro ai sapori selvaggi”

a cura di **Valerio Volpi** Sous Chef Osteria dell'Orologio
e **I giovani cuochi di mare**

Ore 17.00 / Area Palco Centrale

“L'Agricoltura e la stabilità politica nel Mediterraneo. Il dialogo possibile”

intervengono:

Paolo De Castro Primo Vice Presidente Commissione
Agricoltura e Sviluppo Rurale Comunità Europea

Carlo Hausmann Assessore Agricoltura Regione Lazio

Giacomo Lepri Presidente Cooperativa Coraggio

Laura Ciacci Presidente Cooperativa Sociale Campagna Sabina

Guldo Barendson Direttore RaiSat e Gambero Rosso

è stato invitato **Claudio De Vincenti**

Ministro per la Coesione Territoriale e il Mezzogiorno

modera:

Sandro Capitanì Rai Radio 1

Ore 17.00 / Area Civiltà del Grano - **Spazio Univerde**

Inaugurazione Stand e Presentazione del Progetto “Mediterraneo da remare”

intervengono:

Alfonso Pecoraro Scanio Presidente Fondazione Univerde

Rosalba Giuni Presidente Mare Vivo

Ore 17.00 / Area Show Cooking

“Ti Cous Cous con le 7 verdure e carne della città di Fez”

a cura di **Bouchra Elwall**, in compagnia di **Hnia Ouadi**

Ore 17.00 / Area Civiltà del Grano - **Agorà**

“I Grani antichi del Mediterraneo. Una ricchezza da riscoprire”

Lezioni sul Grano

a cura di **Francesco Sottile** Docente Dip. di Colture Arboree
dell'Università di Palermo

Ore 17.30 / Area Civiltà del Grano

La Cotta del Pane

a cura di **CNA Roma**

Giovedì 23 Novembre

Ore 17.30 / Area Civiltà del Mare - **Spazio Laboratori**

FARE MARE

**Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti
e le coffe / Orientarsi con i venti**

Ore 17.30 / Area Extravergine - **Agorà**

“Pani e oli: degustare la biodiversità”

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**

in collaborazione con **Agriglochiamo**

con il supporto di **Marco Antonucci** Esperto di extravergine,
Docente master of Food, Giornalista e Autore

Ore 18.00 / Area Civiltà Extravergine - **Spazio Aruci**

“Hai mai visto fare il torrone?”

laboratorio a cura di **Aruci**

Ore 18.00 / Area Palco Centrale

“Trasformazioni Mediterranee - Attualità e scenari nel Mare Nostrum”

intervengono:

Stefania Craxi Presidente della Fondazione Bettino Craxi

Hassan Habouyoub Ambasciatore
del Regno del Marocco in Italia

Moez Sinaoul Ambasciatore
della Repubblica Tunisina in Italia

introduce e coordina:

Fabio Squillante Direttore Agenzia Stampa Nova

Ore 18.00 / Area Civiltà del Grano

Apertura Raccolta Firme

Pizza Patrimonio dell'UNESCO

intervengono:

Alfonso Pecoraro Scanio Presidente Comitato Scientifico
Campagna Amica

Jimmy Ghione di Striscia la Notizia

Ore 18.00 / Area Civiltà del Grano

La Cotta della Pizza

a cura di **RossoPomodoro**

Ore 18.30 / Area Show Cooking

“Lezioni sull'Arancina”

a cura di **Fabio Conticello** Antica Focacceria San Francesco

Ore 19.00 / Area Civiltà del Grano

Pizza Patrimonio dell'UNESCO

Aperipizza con pizzaioli acrobatici

Ore 19.30 / Area Show Cooking

“Riconoscere il pesce fresco”

a cura di **Saverio Foglia** Chef Officine del Pesce

Ore 20.00 / Area Palco Centrale

“Grecia, un viaggio nella tradizione”

appuntamento con **Meltemi Group** e **Danze Ouzur**

a cura di **Rita De Vito**



Venerdì 24 Novembre

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

CIVIL CULTURAL RESOURCES

Ore 10.30 / **Agorà Vip**

“Il mare risorsa primaria per lo sviluppo: dalla strategia all’attuazione”

Tavolo di confronto organizzato dall'**Agenzia per la Coesione Territoriale** tra istituzioni e stakeholders sui temi legati all'economia del mare e alla partecipazione italiana e delle Regioni ai programmi di Cooperazione territoriale

Ore 11.00 / Area Palco Centrale

“La Cucina Kosher”

interviene:

Riccardo Di Segni *Rabbino capo della Comunità ebraica di Roma*

Ore 11.00 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“Olive Oil Tokyo Contest, come nel mondo si percepisce la qualità dell’olio italiano”

Panel di assaggio internazionale con degustatori di Marocco, Spagna, Turchia, Giappone e Italia.

Si assaggeranno anche extravergini provenienti da Nuova Zelanda, Cile, California e Grecia.

parteciperà:

Toshiya Tada *Sommelier tasting International Extra Virgin Olive Oil Competition*

Dilşen Oktay (Turchia) *Ingegnere alimentare e Produttrice dell’olio d’oliva*

Abderraouf El Antari (Marocco) *Researcher in Moroccan National Institute of Agronomic Research / Leader of Regional panel of Marrakesh and Member of the official olive oil taste panel of Morocco*

Agustí J Romero (Spagna) *Researcher of the IRTA, the Government of Catalonia*

Ore 11.00 / Area Civiltà Extravergine - **Spazio Aruci**

“Hai mai visto fare il torrone?”

laboratorio a cura di **Aruci**

Ore 11.30 / Area Civiltà del Grano - **Agorà**

Anteprima Festival Internazionale del Giornalismo Alimentare

“Come si sta comunicando il mondo del cibo”

interviene:

Massimiliano Borgla *Direttore del Festival Internazionale del Giornalismo Alimentare*

Vittorio Castellani aka Chef Kumalè *Giornalista “Gastronomade”*

Nerina Di Nunzio *Fondatore Food Confidential / Direttore IED Roma*

Ore 11.30 / Area Show Cooking

“Orata e Spigola”

a cura di **Saverio Foglia** *Chef Officine del Pesce*

Ore 11.30 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pane e di pasta

a cura di **CNA Roma**

Ore 11.30 / Area Civiltà del Mare - **Spazio Laboratori**

FARE MARE

Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti e le coffe / Orientarsi con i venti

Ore 12.00 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“Blendmaster all’opera.

La realizzazione di un blend”

organizzato da **Blending Experience** di **Oleificio Zucchi**

a cura di **Francesca Tiberto** e **Alissa Mattel**,
Blendmaster di Oleificio Zucchi

Ore 12.00 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pizza

a cura di **RossoPomodoro**

Ore 12.30 / Area Show Cooking

“I Piatti Liguri: Pesto Genovese”

a cura di **Diego Soracco**

Venerdì 24 Novembre

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

CIRCOLO CULTURALE MEDITERRANEO

Ore 12.30 / Area Palco Centrale

“Sognare un mulino”

con **Stefano Caccavari** Start Up Mulinum

Ore 13.00 / Area Civiltà del Grano

Gastronomic Trekking

guidato da **Glacomo Mlola** Esperto di erbe spontanee

Ore 13.00 / Area Extravergine

Evento Speciale

“Oliopoli: Speciale olio nuovo”

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**

in collaborazione con **Agriglochiamo**

Ore 14.00 / Area Palco Centrale

“I valori culturali della dieta mediterranea”

Lectio Magistralis

a cura di **Ernesto Di Renzo** Antropologo Università

Tor Vergata di Roma

Ore 14.00 / Area Extravergine

“Il sapone di una volta: dalla frittura al sapone”

Laboratorio a cura di **Sandra Ianni**

Ore 14.00 / Area Show Cooking

“Nippo Baccalà”

a cura di **Davide Sagliocco** e **I giovani cuochi di mare**

Ore 15.00 / Area Civiltà del Grano - **Agorà**

“I Grani antichi del Mediterraneo.

Una ricchezza da riscoprire”

Lezioni sul Grano

a cura di **Francesco Sottile** Docente Dip. di Colture Arboree dell'Università di Palermo

Ore 15.00 / Area Extravergine

“Conoscere e saper usare le piante del Mediterraneo: le immense proprietà per il benessere e la cura”

a cura di **Marco Sarandrea** Accademia delle Arti Erboristiche di Roma

Ore 15.00 / Area Show Cooking

“Non dirmi che non hai tempo: ottimizzare i tempi e le risorse in cucina e salvare il pianeta. Olio ed erbe, oli aromatizzati e pesti di erbe spontanee”

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**

in collaborazione con **Agriglochiamo**

Ore 15.00 / Area Civiltà Extravergine - **Spazio Aruci**

“Hai mai visto fare il torrone?”

laboratorio a cura di **Aruci**

Ore 16.00 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“Contaminazioni mediterranee”

a cura di **Vittorio Castellani aka Chef Kumalè**

Ore 16.30 / Area Palco Centrale

Tavola rotonda:

“In mensa. Il valore nutraceutico della dieta mediterranea”

intervengono:

Ercole De Masi Gastroenterologo Presidente Associazione Italiana per la Prevenzione

Valeria Tromba Pediatra Università La Sapienza di Roma

Giuseppe Orefice Presidente SlowFood Campania

Mauro Serafini Ordinario di Nutrizione Umana Università di Teramo

Luigi Jovino Giornalista “Il Messaggero”

coordina:

Ernesto Di Renzo Antropologo Università Tor Vergata di Roma

Venerdì 24 Novembre

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

ITALY CULTURE & HERITAGE

Ore 17.00 / Area Extravergine - **Agorà**

Presentazione del Libro:

“Ulivi di Puglia. La voce della natura nell'anima dell'uomo”

con **Giovanni Resta** Fotografo e Autore

modera:

Giuseppe Barbera Scrittore e Professore Università Palermo

Ore 17.00 / Area Show Cooking

“Il Cous Cous con le 7 verdure e carne della città di Fez”

a cura di **Bouchra Elwall**, in compagnia di **Hnia Ouardi**

Ore 17.30 / Area Civiltà del Grano

La Cotta del Pane

a cura di **CNA Roma**

Ore 17.30 / Area Civiltà del Mare - **Spazio Laboratori**

FARE MARE

Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti e le coffe / Orientarsi con i venti

Ore 18.00 / Area Show Cooking

“Orata e Spigola”

a cura di **Saverio Foglia** Chef Officine del Pesce

Ore 18.00 / Area Civiltà del Grano

La Cotta della Pizza

a cura di **RossoPomodoro**

Ore 18.00 / Area Extravergine - **Spazio Aruci**

“Hai mai visto fare il torrone?”

laboratorio a cura di **Aruci**

Ore 18.30 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“Blendmaster all'opera.

La realizzazione di un blend”

organizzato da **Blending Experience** di **Oleificio Zucchi**

a cura di **Francesca Tiberto** e **Allissa Mattel**,

Blendmaster di **Oleificio Zucchi**

Ore 18.30 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“Donne e Alchimia,

l'Elisir di Donna Isabella De Medici”

a cura di **Sandra Ianni**

Ore 19.00 / Area Show Cooking

“Un pesce e due piatti”

a cura di **Nando Fiorentini** Responsabile Pescherie Eataly



Sabato 25 Novembre

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

SIRI / CULTURE / MEDIOORIENT

Ore 10.00 / Sala Master

Lezione Master Food & Wine & Co.

**“Le grandi fiere nei Paesi
del Mediterraneo.**

Il ruolo dei megaeventi per lo sviluppo”

a cura dell'Università Tor Vergata di Roma

partecipano:

Pietro Piccinetti Amministratore Unico Fiera Roma S.r.l.

Kyriakos Pozrikidis Amministratore Delegato di Tif

(Thessaloniki International Fair Helexpo, Fiera di Salonicco)

Simonetta Pattuglia Professore aggregato di Mkt,

Comunicazione, Media e Direttore del Master in Economia

e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università

Francesca Rocchi Coordinatore Culturale Mercato Mediterraneo

Presentazione del Gruppo vincitore

del **contest Mercato Mediterraneo**

Ore 10.00 / Area Palco Centrale

Rotary Club

**“Un mulino per i grani antichi
della Tunisia”**

intervengono:

Roberto Micolitti Past President Rotary Club Latina

e rappresentante del progetto

Giuseppe Bonifazi Rotary Club Latina e coordinatore del progetto

Marzouk Mejri Convivium Leader Slow Tebourba

Franz Martinielli Past President Rotary Club Roma Cassia

e presidente Gi & Me Association

Ore 10.00 / Area Show Cooking

“Risotto Roma... Svezia”

a cura di **Walter Cluca** e **I giovani cuochi di mare**

Ore 11.00 / Area Show Cooking

“Un tuffo nel verde”

a cura di **Saverio Foglia** Chef Officine del Pesce

Ore 11.00 / Area Civiltà Extravergine - **Spazio Aruci**

“Hai mai visto fare il torrone?”

laboratorio a cura di **Aruci**

Ore 11.30 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“L'onda del pulito”

a cura di **Luca Di Tommaso**, Educatore in Eataly,

Esperto di cure naturali

Ore 11.30 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pane e di pasta

a cura di **CNA Roma**

Ore 11.30 / Area Civiltà del Mare - **Spazio Laboratori**

FARE MARE

**Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti
e le coffe / Orientarsi con i venti**

Ore 11.30 / Area Extravergine - **Agorà**

**“Tutto quello che avreste voluto sapere
sull'olio ma non avete mai osato chiedere”**

appuntamento con **Maurizio Pescari** Giornalista,

Esperto di extravergine

Ore 12.00 / Area Civiltà del Grano

Gastronomic Trekking

guidato da **Giuliano Mola** Esperto di erbe spontanee

Ore 12.00 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pizza

a cura di **RossoPomodoro**

Sabato 25 Novembre

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

SINCRONIZZARE I MEDIOCRARI

Ore 12.00 / Area Palco Centrale

“Dall’Oinos al Sabir: un patrimonio unico per il Mediterraneo”

Lectio magistralis

a cura di **Ernesto Di Renzo** Antropologo
Università Tor Vergata di Roma

Ore 12.00 / Area Show Cooking

“I Piatti Liguri: Brandacujun”

a cura di **Diego Soracco**

Ore 12.30 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“Blendmaster all’opera. La realizzazione di un blend”

organizzato da **Blending Experience** di **Oleificio Zucchi**
a cura di **Francesca Tiberto** e **Allissa Mattel**,
Blendmaster di Oleificio Zucchi

Ore 14.00 / Area Show Cooking

“Sale ed erbe: come conservare al meglio le erbe e dare sapore ad ogni piatto”

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**
in collaborazione con **Agriglochiamo**

Ore 15.00 / Area Palco Centrale

Presentazione del Libro: “Abbracciare gli alberi”

Interviene:

Giuseppe Barbera Autore

presenta:

Francesco Sottile Docente Dipartimento di Colture Arboree
dell’Università di Palermo

Ore 15.00 / Area Civiltà Extravergine - **Spazio Aruci**

“Hai mai visto fare il torrone?”

laboratorio a cura di **Aruci**

Ore 15.00 / Area Civiltà del Mare

“Mangiamoli giusti: le taglie, le stagionalità e le specie ittiche amiche dell’ambiente”

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**
in collaborazione con **Agriglochiamo**

Ore 15.00 / Area Extravergine - **Agorà**

“Il patrimonio etnobotanico del Mediterraneo, tra tradizione e innovazione”

con **Marco Sarandrea** Professore Erborista fitopreparatore

Ore 16.00 / Area Show Cooking

“Tagliolini Burro e Acciughe”

a cura di **Marla Lulsa Zala** Chef Oste della Bonora

Ore 16.00 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“Odissea nelle spezie”

a cura di **Vittorio Castellani aka Chef Kumalè**

Ore 17.00 / Area Show Cooking

“Il Cous Cous con le 7 verdure e carne della città di Fez”

a cura di **Bouchra Elwall**, in compagnia di **Hnia Ouadi**

Ore 17.00 / Area Palco Centrale

“Innamorarsi di un Campo di Grano”

Sandro Sanglorgi Giornalista, Scrittore e Fondatore di Porthos

Intervista:

Gabriele Bonci Fondatore di Pizzarium

Filippo Drago Mulini Dal Ponte

Ore 17.30 / Area Civiltà del Grano

La Cotta del Pane

a cura di **CNA Roma**

Sabato 25 Novembre

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

SIRI / CULTURA / MEDIOCRAN

Ore 17.30 / Area Civiltà del Mare - **Spazio Laboratori**

FARE MARE

**Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti
e le coffe / Orientarsi con i venti**

Ore 17.30 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“Blendmaster all’opera.

La realizzazione di un blend”

organizzato da **Blending Experience** di **Oleificio Zucchi**

a cura di **Francesca Tiberio** e **Alissa Mattel**,

Blendmaster di Oleificio Zucchi

Ore 17.30 / Area Extravergine - **Agorà**

“Pani e oli: degustare la biodiversità”

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**

in collaborazione con **Agriglochiama**

con il supporto di **Marco Antonucci** *Esperto di extravergine,*

Docente master of Food, Giornalista e Autore

Ore 18.00 / Area Show Cooking

“Un tuffo nel verde”

a cura di **Saverio Foglia** *Chef Officine del Pesce*

Ore 18.00 / Area Civiltà del Grano

La Cotta della Pizza

a cura di **RossoPomodoro**

Ore 18.00 / Area Civiltà Extravergine - **Spazio Aruci**

“Hai mai visto fare il torrone?”

laboratorio a cura di **Aruci**

Ore 18.30 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“Donne e Alchimia,

l’Elisir di Donna Isabella De Medici”

a cura di **Sandra Ianni**

Ore 19.00 / Area Show Cooking

“Ravioli ed erbe”

a cura di **Annamaria Palma** *Scuola Tu Chef*

Ore 19.00 / Area Palco Centrale

“Dal contadino, al mugnaio, al panettiere e al pizzaiolo, il pane e i grani del Mediterraneo”

Fulvio Marino *Mulino Marino e Responsabile pane di Eataly*

saranno presenti:

Stefano Vola *Pizzeria “Vola” Santo Stefano Belbo*

Lorenzo Ighina *Azienda Agricola la Felicina a Calizzano (Sv)*

Ore 20.00 / Area Palco Centrale

Serata dedicata alla Pizzica

con lo spettacolo di

Antonlo Amato Ensemble



Domenica 26 Novembre

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

2019 / CULTURA / RISTORAZIONE

Ore 10.30 / Area Show Cooking

“Non dirmi che non hai tempo: ottimizzare tempi e risorse in cucina e salvare il pianeta. Fritture ed erbe, salvare il pianeta senza rinunciare al gusto”

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**
in collaborazione con **Agriglochiamo**

Ore 10.30 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“La Casa Internazionale delle Donne: quando un luogo di ristorazione diventa casa, accoglienza, futuro”

intervengono:

Lady Chef Orletta Bigonzi con una lezione su Come Fare Il Muscolo di Grano e Burgol con Verdure da Permacultura e Croccante di Semi Raw

Francesca Koch Presidente della Casa Internazionale delle Donne

Anna Fedele Fondatrice di Eco diversità

Giulia Minoli CO2

Ilaria Ingrassia Chef

Massimo Rocco Consorzio Libera Terra Mediterraneo

Ore 11.00 / Area Civiltà Extravergine - **Spazio Aruci**

“Hai mai visto fare il torrone?”

laboratorio a cura di **Aruci**

Ore 11.30 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pane e di pasta

a cura di **CNA Roma**

Ore 11.30 / Area Civiltà del Mare - **Spazio Laboratori**

FARE MARE

Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti e le coffe / Orientarsi con i venti

Ore 11.30 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

“Blendmaster all’opera. La realizzazione di un blend”

organizzato da **Blending Experience** di **Oleificio Zucchi**
a cura di **Francesca Tiberio** e **Allissa Mattel**,
Blendmaster di Oleificio Zucchi

Ore 12.00 / Area Palco Centrale

“Made in Med”

ne parleremo con:

Benedetto Della Vedova Sottosegretario Ministro Esteri

Fabio Massimo Pallottini Direttore Generale C.A.R.

è prevista la presenza di **Glusy Nicolini** Già Sindaco di Lampedusa

Ore 12.00 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pizza

a cura di **RossoPomodoro**

Ore 12.00 / Area Show Cooking

“Ti baccalà identità di un popolo”

a cura di **Carlo Nappo** Chef del “Podere dell’Angelo”

Ore 14.00 / Area Show Cooking

“Dal crudo al cotto”

a cura di **Saverio Foglia** Chef Officine del Pesce

Ore 14.00 / Area Extravergine

“Il sapone di una volta: dalla frittura al sapone”

Laboratorio a cura di **Sandra Ianni**

Domenica 26 Novembre

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

1000 / CULTURA / MEDIOORIENTE

Ore 15.00 / Area Civiltà del Grano - **Agorà**

**"I Grani antichi del Mediterraneo.
Una ricchezza da riscoprire"**

Lezioni sul Grano

a cura di **Francesco Sottile** Docente Dipartimento di Colture
Arboree dell'Università di Palermo

Ore 15.00 / Area Civiltà del Mare

**"Mangiamoli giusti: le taglie, la stagionalità
e le specie ittiche amiche dell'ambiente"**

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**
in collaborazione con **Agriglochlamo**

Ore 15.00 / Area Show Cooking

"Pesce e sale"

a cura di **Valerio Esse** Chef Nojo

Ore 15.00 / Area Civiltà Extravergine - **Spazio Aruci**

"Hai mai visto fare il torrone?"

laboratorio a cura di **Aruci**

Ore 16.00 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

**"Lo straordinario mondo
dell'extravergine d'oliva"**

intervengono:

Luciana Squadrilli Autrice

Simona Cognoli Autrice

modera:

Maurizio Pescari Giornalista, Esperto di extravergine

Ore 17.00 / Area Show Cooking

**"Il Cous Cous con le 7 verdure
e carne della città di Fez"**

a cura di **Bouchra Elwall**, in compagnia di **Hnia Ouadi**

Ore 17.30 / Area Civiltà del Grano

La Cotta del Pane

a cura di **CNA Roma**

Ore 17.30 / Area Civiltà del Mare - **Spazio Laboratori**

FARE MARE

**Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti
e le coffe / Orientarsi con i venti**

Ore 17.30 / Area Extravergine

**"Oliopoli: il gioco dell'olio extravergine
di qualità"**

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**
in collaborazione con **Agriglochlamo**

Ore 18.00 / Area Civiltà del Grano

Conclusione Raccolta Firme

Pizza Patrimonio dell'UNESCO

Ore 18.00 / Area Civiltà Extravergine - **Spazio Aruci**

"Hai mai visto fare il torrone?"

laboratorio a cura di **Aruci**

Ore 18.00 / Area Show Cooking

"Dal crudo al cotto"

a cura di **Saverio Foglia** Chef Officine del Pesce

Ore 18.00 / Area Palco Centrale

"Chi furono i Fenici?"

interviene:

Michael Sommer Storico Università di Oldenburg
e Autore del libro "I Fenici"

Domenica 26 Novembre

Ore 18.00 / Area Civiltà del Grano

La Cotta della Pizza

A cura di **RossoPomodoro**

Ore 18.30 / Area Extravergine - **Sala Workshop**

"Donne e Alchimia, l'Elisir di Donna Isabella De' Medici"

a cura di **Sandra Ianni**

Ore 19.00 / Area Show Cooking

"Polpette di Pesce Azzurro"

preparazione dello Chef **Carmino Di Bianco**

Ore 19.00 / Area Palco Centrale

SPETTACOLO DI CHIUSURA

Nando Citarella & Compagnia "La Paranza"

con la partecipazione di

Equivoxx&Cymbalus Ensemble voci e tamburi



PROPRIO
COME LI FACEVA
MAMMA



1 SCEGLI IL TUO PRODOTTO
SU WWW.GRAZIELLA.STORE
OPPURE TELEFONANDO AL NUMERO VERDE:

800529783



2 REGISTRATI E COMPLETA
L'ACQUISTO



3 IL PRODOTTO ARRIVA
DIRETTAMENTE A CASA TUA

1 SEGUI IL Tuo FACEBOOK ALLA PAGINA [WWW.GRAZIELLA.STORE](https://www.facebook.com/graziella) E INVIA LA TUA RICETTA

Graniella ...DIRETTAMENTE A CASA TUA

WWW.GRAZIELLA.STORE

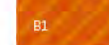
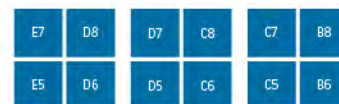
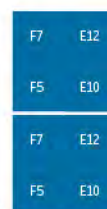
800529783

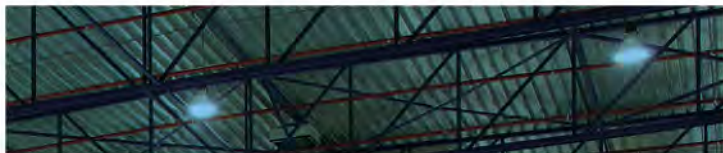
WWW.GRAZIELLA.STORE

Padiglione 3



Padiglione 4





EX - ARCA'S COMUNICAZIONE

ITALIProject

Italian Agri-food & Logistics Infrastructures



"The Italian way for food distribution"

ITALMERCATI
ITALIAN FOOD MARKET ASSOCIATION

AGRICONSULTING EUROPE S.p.A.

Deloitte.

ARCA CONSULTING

GIANNI ORIGNONI
GRUPPO CAFFARELLI
PARTNERS

ITALIProject
Italian Agri-food & Logistics Infrastructures

CONTACT:

International department

italiproject@italmercati.it

Tel: +39 06 60 501 207

Elenco Espositori

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

ITALI / CULTURA / MEDIOORIENTE

Regione Lazio

Via R.R. Garibaldi, 7
00145 - Roma (RM)
www.regione.lazio.it

Unioncamere Lazio

Largo Arenula, 34
00186 - Roma (RM)
www.unioncamerelazio.it

CCIAA di Roma

Via de' Burrò, 147
00186 - Roma (RM)
www.rm.camcom.gov.it

Lazio Innova

(sede legale e operativa)
Via Marco Aurelio, 26
00184 - Roma (RM)
(sede operativa)
Via dell'Amba Aradam, 9
00184 - Roma (RM)
www.lazioinnova.it
www.laziointernational.it

3 D15/C14

Agricola Tragliata SAS

Via del Casale di Tragliata, snc
00054 - Fiumicino RM
338 2552333
aledelg@gmail.com

Agriturismo, coltivazione diretta di ortaggi biologici certificati ICEA

4 C6

Agriturismo Mandrarita

C. da Mandra d'Itri, 16
04020 - Itri RM
0771 729186
Lotarecords@gmail.com
Agriturismo, produzione di olio evo, olive da mensa, patè di olive, vino, ortaggi, frutta, trasformati

3 C15

Aloe Center di Bottiglieri Alfonso

Via Vibio Mariano, 53F
00189 - Roma RM
334 5825495
aloecentergroup@gmail.com
www.aloecenter.it
www.aloecenter.org
Integratori Alimentari di Aloe
Arborescens Bio, Superior Quality Bio

3 D26

Apicoltura "Grazioli Stefano"

Via di Castel Giuliano, 53
00062 - Bracciano RM
348 8995732
graziolistefano1973@libero.it
Allevamento di api e di "Ape mellifera ligustica spinola", miele e prodotti dell'alveare

3 F25

Apicoltura Fiorentini Maria di Rinelli Rosanna

Via dell'Arrone, 281
00054 - Fiumicino RM
328 7034781
apissima@inwind.it
Produzione di miele, polline, pappa reale e derivati

3 B32

Elenco Espositori

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

ITALY / CULTURA / MEDIOCRAN

Apicoltura Mazzotti Roberto

Via delle Albicocche, 4
00071 - Pomezia RM
347 5981791
aperoberito@gmail.com
Produzione di miele, polline, propoli,
pappa reale e derivati
3 B13

Apicoltura Pau Vanessa

V.le di Focene, 209
00054 - Fiumicino RM
320 7467057
langolodelmele@libero.it
www.langolodelmele.it
Apicoltura, produzione miele
3 B23

Az. Agr. Andrea Di Traglia

Via S. Pertini, 1
00062 - Bracciano RM
320 6636001
ditrix89@hotmail.it
Grano
3 E7

Az. Agr. Bertacco

di Perini Valentina
C.da Poggio Romano, snc
03018 - Paliano FR
0775/579173
aziendabertacco@gmail.com
www.agriturismobertacco.com
Agricoltura e agriturismo
Natura in Campo
3 B11

Az. Agr. Biodinamica Palazzo Tronconi s.a.r.l.

Via Corte Vecchia, 44
03032 - Arce FR
0776 539678
info@palazzotronconi.com
www.palazzotronconi.com
www.palazzotronconiholidays.com
Vino, grappa, miele, olio
extravergine, vermouth; scuola
di cucina. Azienda certificata
biologica da Icea; azienda certificata

biodinamica da Demeter; azienda
certificata 'Vegan'; Frusinate Igp
3 E14

Az. Agr. biologica ed ecosostenibile Fulvia Attinà

Via V. Brancati, 45
00144 - Roma RM
347 3732964
info@ilgiardinodelbergamotto.it
www.ilgiardinodelbergamotto.it
Produzione e trasformazione
agrumi. Certificazione biologica,
ente certificatore Bioagricert
3 D28

Az. Agr. Colli della Regina S.S

Località Montebello, snc
01017 - Toscana VT
320 2377072
infocollidellaregina@gmail.com
www.collidellaregina.com
Olio extravergine di oliva
3 B21

Az. Agr. di Micaela Angiola Vittori

Via Francolane, snc
04019 - Campo Soriano LT
333 9238933
mavittori@gmail.com
Zafferano in pistilli e marmellate
frutti antichi
3 D24

Az. Agr. Di Piero Luca

Via Nepesina, 53
01033 - Civita Castellana VT
339 7967305
dipieroluca@hotmail.it
Azienda agricola, produzione di
nocciole, olive, uva e derivati, olio,
creme spalmabili, cioccolato e vino
3 B28

Az. Agr. Iannotta Lucia

Via Capocroce, 10
04010 - Sonnino LT
0773 947005
info@olioiannotta.it

Coltivazione olive e produzione
olio di oliva DOP e biologico
monocultivar itrana
3 C19

Az. Agr. Mariotti

Via Fosso della Breccia, 60
00100 - Roma RM
335 5817527
azagrimariotti@libero.it
Coltivazione naturale - priva
di concimi, pesticidi e diserbanti
di grano duro Senatore Cappelli,
grano tenero e orzo
che trasformiamo in farine
e pasta. Allevamento ovino
3 E8

Az. Agr. Matteo Zorzi

V.le dei Monti dell'Ara, 120
00054 - Fiumicino RM
334 9623302
aziendamatteozorzi@gmail.com
www.facebook.com/ApicolturaZORZI
Apicoltura
3 E15

Az. Agr. Mazzotti Luciano

Via delle Albicocche, 4
00071 - Pomezia RM
349 1446748
info@peperoncinimazzotti.it
Peperoncini piccanti freschi
e secchi, erbe aromatiche
3 C25

Az. Agr. Occhiodoro Paola

Via Mezzeria, 6
03010 - Sgurgola FR
0775 741058 - 0775 741500
az.occhiodoro@libero.it
www.occhiodoro.com
Polleria Pollo Ciociaro
3 B26

Az. Agr. Piancardo di Lino Catalano

Via San Rocco, 66
01010 - Marta VT

347-7734352

piancardo@libero.it
www.aziendaagricolapiancardo.it
Rosso Lazio IGP Catenaccio, Bianco
Lazio IGP Traponzo, Cannaiola,
Rosso Amabile DOP Colli Etruschi
Viterbesi Tuscia Viterbese
3 F11

Az. Agr. Tinte Rosse di Alessandro Di Marco

(socio dell' Ass. Formaggi Storici
della Campagna Romana)
Loc. Tinte Rosse
00100 - Montelibretti RM
334 7185779
tinterosse@gmail.com
Allevamento caprino e caseificio
aziendale a bollo CE (IT F8W1GCE),
produzione di yogurt, formaggi
freschi e stagionati
3 E29

Az. Agr. Valentini Alberto s.s.

S.P. 4 km. 2,980
01017 - Toscana Vt
335 7571420
alberto@agriturismovalentini.com
Azienda biologica, produzione di
grani antichi, ortaggi, uva da vino,
trasformati da grano duro (pasta),
trasformati da pomodoro (passate,
polpe ecc), produzione di vino
3 F7

Az. Agr. Vano Irene

Via Santa Palomba, 1
03033 - Arpino FR
347 1584553
irenevano@alice.it
Allevamento maiale nero di razza
casertana
3 E26

Az. Vitivinicola Tenuta Tre Cancelli srl

Via della Piscina, 3
00052 - Cerveteri RM
06 9901664 - 339 5667377

Elenco Espositori

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

1991 / CULTURA / MEDIOCRAN

liborio@tenutatrecancelli.com

Vino

3 E25

BCR Beer Company srl

V.le Regina Margherita, 42
00100 - Roma RM

340 2637060

movimentobirracastellioromani@gmail.com

Birra alla spina e in bottiglia

3 F5

Biagini Elvio

Via del Mattatoio, 7/c

01018 - Valentano VT

328 6578410 - 0761 420075

info@elisirdilungavita.eu

www.elisirdilungavita.eu

Olio

3 A22

Biolivella di Vella Erica

Via del Pino, 26

01010 - Blera VT

329 0712599

info@biolivella.it

www.biolivella.it

Olio Extravergine d'Olio

3 E23

Boni Francesca

S.da Poggio Montano, 34

01019 - Vetralla VT

0761 477686

francesca@oliotraldi.com

Azienda agricola produttrice

di "olio traldi" in tre varianti:

Athos, Elektia, Eximius

3 E18

Campagna Sabina Soc. Coop. Soc.

Via della Verdura 21/25

02100 - Rieti RI

329 8315702

lauraciacci@gmail.com

www.campagnasabina.it

Vino, birra, pasta, caffè, confetture,

conservare, prodotti da forno, salumi,

formaggi, farine, legumi, cereali,
liquori

3 E6

Chinottissimo Pneri srl

Via Lusitania, 4

00183 - Roma RM

06 94428713

simone.neri@neri.com

www.chinottissimo.com

Produzione bevande analcoliche

gassate. Chinottissimo

3 C27

Cipriani Tartufi Srl

Via Fossignano, 63

04011 - Aprilia LT

393 4324711

info@ciprianitartufi.it

www.ciprianitartufi.it

Tartufi e prodotti con tartufo

3 F21

Coop. Agr. S. Ippolito a r.l.

Via di Valle Sarca, 36

00054 - Fiumicino RM

338 2124987

ortomercato_adua@virgilio.it

Vendita diretta di ortaggi di stagione

4 D3

Coop. Soc. Fattorie Solidali Onlus

Sede Legale: Via dell'Annessione, 27

Sede Operativa: Strada Tuscanese, 20

01017 - Tuscania VT

388 7572457

info@fattoriesolidali.it

www.fattoriesolidali.it

Trasformati e olio. Tuscia Viterbese,

Certificazione di agricoltura

biologica da Bioagricert

3 B16

Di Filippo Flavio Az. Agr. Elvirina

Loc. Macchiagrande, 6

02046 - Magliano Sabina RI

338 9814663

difilippo@libero.it

Allevamento vacche da latte,

trasformazione in formaggi, yogurt,
panne cotte, gelati, etc.

3 A24

Ditta Individuale Monia Pantaleoni

Via Tiburtina, 343

00019 - Tivoli RM

340 0005861

apesfamamy@gmail.com

Street food a base di fritti di pesce

del Mediterraneo: alici, gamberi

rosa, baccalà in pastella croccante

alla Romana

Area Esterna

Fattoria Faraoni di Cippitelli Andrea

Via dei Tirreni, 22

1015 Sutri VT

0761 608652 - 338 2205865

andrea@fattoriafaraoni.it

Azienda agricola, produzione di

carne e latticini

3 A26

Fattoria San Pancrazio

02010 - San Pancrazio RI

340 2623613

giuseppegaraglia@hotmail.com

Azienda agraria, apicoltura,

frutteto, produzione di miele,

marmellate ecc.

3 C13

Gastronomia Neroni srl

Via Marittima II km.9,100 località

Fossanova

0401 - Priverno LT

0773 939348 - 346 8896197

info@neronigastronomia.com

Prodotti agroalimentari, patè,

confetture

3 E20

ICAF srl

Via A. Vona, 42

03100 - Frosinone FR

348 4036128

paolo.nifosi@caffeicaf.com

Produzione caffè torrefatto in grani,

macinato, in cialde, in capsule,
istantaneo, "cold brewed coffee",
"Drip coffee", "Ice Cappuccino"

3 B15

Il Re Del Pane

C.da Maddalena, 39

00031 - Artena RM

334 3349423

ivan.mastrone@gmail.com

Panificio, pastificio, biscottificio

a km0

3 B6

Impr. Agr. Rubens Bonato

Via Sacramento, 1231 - Sabaudia LT

339 4895560

veronica@floricolturabonato.com

www.mieleledelcirceo.com

Apicoltura

3 F23

La birra di Frascati

Via T. Campanella, 3

00044 - Frascati RM

328 4165452

labirradifrascati@gmail.com

Birra artigianale alla spina e in

bottiglia alla canapa e prodotti affini

3 F9

La Riserva Bio Az. Agr.

di De Rossi Anna Maria

S.da della Peschiera, 2

01017 - Tuscania VT

329 4842774

info@lariservabio.it

www.lariservabio.it

Olio extravergine di oliva biologico

Bioagricert

3 B24

L'Escargot di Alessandro Sereni

S.da Prov.le 60A km 3,8

00030 - Genazzano RM

331 1521631

alessandro.sereni@libero.it

Produzione e vendita lumache da

gastronomia a ciclo biologico e

Elenco Espositori

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

100% / CULTURA / NOSTROQUANTO

relativi preparati gastronomici come sughi e prodotti pronti da consumare a base di carni di lumache. Produzione e vendita miele

3 E27

L'Espresso di Daniele Segneri

Via Casette, 81
03023 - Ceccano FR
392 1589063
info@segnericaffe.it
www.segnericaffe.it
Caffè in grani, macinato, cialde e capsule compatibili.
Sapone artigianale al caffè

3 C23

L'Oro del Golfo

Via Flacca km 20.500
04024 - Gaeta LT
380 9065155
orodelgolfo10@gmail.com
www.orodelgolfo.net
Prodotti da forno

3 A12

Lucarelli Alferino srl

Via Boschetto, 49
04010 - Rocca Massima LT
06 9664152 - 339 1000833
info@olvelucarelli.it
Lavorazione e commercializzazione di prodotti agroalimentari: olive fresche, in salamoia e da tavola, sott'olio, sott'aceto, scatolati, salati, conservati etc.

3 E22

mag.one

Via Campo Sportivo, 5
02013 - Antròdoco RI
339 8822805
stocchi.m@hotmail.it
Produzione di pasticceria secca, biscotteria e da ricorrenze (panettone, pandoro, colomba, panpepato, pizze pasquali, ecc.)

3 B5

Masotti Antonio

Via G. Mazzini, 31
02014 - Cantalice RI
349 6309003
antonio@tenutamasottimaddalo.it
Coltivazione "fuori suolo" e in "pieno campo" di orticole

4 C2

Naturalmente di Datti Viviana

Via Quinzia, 170
02030 - Poggio San Lorenzo RI
333 5914927
viviana@biorticello.it
Startup reatina che ha messo in rete piccoli produttori biologici del Lazio e d'Italia

3 E31

Neroni Tradizione Italiana

Via Montesanto, 30
04100 - Latina LT
366 2646776
info@neronitradizioneitaliana.com
www.neronitradizioneitaliana.com
Trasformazione e vendita sughi, creme, patè, pomodori, marmellate, confetture, composte, pesto, personalizzazione ricette. Lavorazione conto terzi. Neroni Tradizione Italiana Artigiani del gusto

3 E16

O & O Soc. Agr. Semplice - Stella e il grillo

C.da Sala, 5
02044 - Forano RI
347 0565540
info@stellaeilgrillo.com
Produzione biologica, confetture, composte, salse, succhi di frutta, erbe aromatiche, frutta secca ed essiccata, biscotti secchi tipici

3 B24

Oleum Sabinae Soc. Agr. Sas

Via delle Terre Sabinae, 2
00010 - Montelibretti RI

0774-608049 - 338 8170364
oleum.sabinae@libero.it
Produzione di olio extra vergine, biologico e Sabina DOP, condimenti biologici, creme vegane e burro vegetale a base extra vergine

3 D20

Ricercatezze

Via Pinturicchio, 54
01100 - Viterbo VT
0761 1576911
info@ricercatezze.com
www.ricercatezze.com
Prodotti agroalimentari. Le Chicche della Tuscia

3 A14

Salcast Gestioni Srl

Via Grotte Portella, 9
00044 - Frascati RM
06 9409485 - 06 9409526
info@castellisalumi.it
www.castellisalumi.it
Salumificio ISO 9001:2015

3 A20

Sarandrea Marco & C. srl

Via D'Alatri, 3b
03010 - Colleparado FR
0775 47012
alessandra@sarandrea.it
Liquoreria, erboristeria, integratori erboristici e alimentari, piante officinali e fitoderivati

3 D6

Semi di Libertà Onlus

Via F. D'Ovidio 20
00137 - Roma RM
06 91931677
birravalelapena@gmail.com
www.valelapena.it
Birra artigianale

3 E5

Silviren di Gatta Silvia

Via F. Amendola, 56
100 - Roma RM

335 5718590
gattasilvia@gmail.com
Torrefazione di caffè

3 D22

Soc. Agr. De Paolis

C.so Umberto I, 31
00017 - Nerola RM
333 6347208
depaolisbio@gmail.com
Prodotti biologici vegani e vegetariani, prodotti da forno senza latte, senza uova, senza lievito e con farina di riso, olio extravergine di oliva biologico, aromatiche e fiori eduli

3 E10

Soc. Agr. La Fenice ss

Via dei Massimo 11
00023 - Arsoli RM
338 6283511
agricola.lafenice@gmail.com
Azienda di produzione ortaggi e trasformati in conversione bio: fagiolina e fagioli di ecotipi locali, legno da imballaggio, Populus Nigra (pioppo nero)

4 C4

Soc. Coop. Agr. Terre Sane

Via Colle Lisi, 9
03027 - Rieti FR
335 6602345
info@cooperativaterresane.com
Cooperativa agricola: coltivazione naturale di grani antichi e trasformazione in pasta e farine

3 A6

Terracina Mare srl

Via Lungolinea Pio VI, 1
04019 - Terracina LT
0773 725905 - 320 8447807
info@centroitticoterracina.it
Trasformazione e lavorazione di prodotti ittici laziali per la produzione di confezioni di filetti di alici salate, alici marinate, triglie

Elenco Espositori

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

CIPIE CULTURALI - HOSPIRUM

marinate, cefali marinati, sgombri marinati, sarde marinate e salate, nettare di alici della Riviera d'Ulisse
4 B16

Tularù Soc. Agr.

Via Case Sparse snc loc.
Ponzano di Cittaducale
02015 - Cittaducale RI
347 1077789
info@tularu.it

Produzione farina di grani antichi, pane e altri prodotti da forno, allevamento di bovini 100% pascolo, verdure sott'olio, marmellate e confetture

3 B7

Verdeoro srl

Località Pruneto, snc
04015 - Priverno LT
0773 924193 - 0773 924714
leonardo.zausio@verdeoro.org
www.verdeorosrl.it

Olio Santangelo - Verd d'Or

3 A18

Villa Ruggeri Az. Agr. Biologica di Dante Stefano

S.da Comunale del Cerqueto, 12
20100 - Morro Reatino RI
339 2973061

info@agribiolcerqueto.it

www.agribiolcerqueto.it

Prodotti agroalimentari

Impresa di Eccellenza CamCom

Rieti, Certificazione Biologica ICEA

3 B8

Agenzia per la Coesione Territoriale

4 Area Lounge C.A.R.

Al Rifai

Beirut, Libano
www.alrifai.com
Frutta secca

4 D2

Antica Focacceria S. Francesco

Via A. Paternostro, 58
90133 - Palermo PA
091 320 264
palermo.sanfrancesco@afsf.it
www.afsf.it

Street Food

4 E2/E4

Aruci di Puglisi Giovanni

Via Ariosto, 94
96019 - Rosolini SR
334 3178690
info@aruci.it
www.aruci.it

Prodotti enogastronomici

3 B25

Az. Agr. La Gentile

Via A. Passini, snc
01032 - Caprarola VT
0761 647128
info@agriturismogentile.com

www.agriturismogentile.com

Azienda agricola

3 C24/C26

Az. Agr. Salerno Emilio Nicola

C.da Perrello
87010 - Torano Castello CS
340 2839289

Prodotti agroalimentari;

oli di qualità ed autoctoni

3 B19

Ben Ayed Seafood

Port de Peche Zarzouna
7021 - Biserta Tunisi
(+ 216) 72593275

direction@benayedseafood.tn
www.benayedseafood.tn
Prodotti agroalimentari

4 B14

Bracevia A Tutta Pecora Srl

Via V. Emanuele II, 56
66020 - San Giovanni Teatino CH
info@bracevia.it
www.bracevia.it

Prodotti agroalimentari

3 F6

C.A.R.

Centro Agroalimentare Roma

Via Tenuta del Cavaliere, 1
00012 - Guidonia-Montecelio RM
agroalimroma.it

4 A2/B5

Città Metropolitana di Roma Capitale CPFP

Castelfusano Via B. Da Monticastro, 3
00121 - Roma (RM)
formazione_alberghierocastelfusano@
cittametropolitanaroma.gov.it

4 A6/A8/B9

CNA Roma

V.le G. Massala 31
00154 - Roma
T: 06 57 015 1 - F: 06 57 015 222
www.cnaroma.it
info@cnapmi.com

3 A2/A4-B1/B3

CNA Pane 3 B1

CNA Pasta 3 B3

Fondazione UniVerde

Via A. Salandra, 6
00187 - Roma RM
06 42815257 - 06 42083677
info@fondazioneuniverde.it
www.fondazioneuniverde.it

3 E2/F1-E4/F3

Graziella Spa

Via Provinciale Sarno - Nocera, 6
84010 - San Valentino Torio SA

081 939366 - 081 939405

graziella@graziella.com

www.graziella.com

Prodotti agroalimentari

3 B34/E33

Gruppo del Pesce

Gaeta/Ponza/Porto Venere/Licata
www.gruppodelpesce.com

4 C10/D9

Ristorante Officine del Pesce

Via Tenuta del Cavaliere, 1 Roma
+ 39 06 60503420

info@officinedelpesce.com

4 B13/C19

Il Cantiniere d'Italia Sas

Via dei Lavoratori, 3A
20090 - Buccinasco MI
02 48844053 - 02 48841789
chiodomauro@tiscali.it

www.ilcantiniereditalia.com

Prodotti agroalimentari

4 E13

Oilalà Srl

Via Callano, 119
76121 - Barletta BT
347 5207991
www.oilala.com
info@oilala.com

3 B19

Oleificio Zucchi Spa

Via Acquaviva, 12
26100 - Cremona CR
0372 532111 - 0372 491895
rp@oleificiozucchi.com

www.zucchi.com

Prodotti agroalimentari

3 B17

Oro di Cabras

Via G. Cima, 5
09072 - Cabras OR
0783 290848 - 0783 392244
Prodotti agroalimentari

4 C15

Elenco Espositori

Panificio Alta "Oro di Calabria"

C. da Valle del Gelso, 39
87040 - San Lorenzo del Vallo CS
0981 950853 - 0981 950853
panificioalta@libero.it
Prodotti agroalimentari
3 B9

Pasta di Roma

Via P. Vettori, 12/14/14a
00151 - Roma RM
06 6538356
squisigroup@squisigroup.com
www.squisi.com
Pasta
3 B2/C1-B4/C3

Ristorante Ba Ghetto Roma

Via del Portico D'Ottavia, 57
00186 - Roma RM
06 68892868
info@baghetto.com
Ristorazione
4 B1/B3

Ristorante Nojo

Viale di Tor di Quinto, 35
00191 - Roma (RM)
06 333 0946
www.nojo.it
4 D16/E16

Rosso Pomodoro

www.rossopomodoro.it
3 F4

Rotary International

Ing. Francesco Martinelli
3

Valle del Crati Eccellenze Gastronomiche dal 1998

C.da Imperatore - Z.I.
87043 - Bisignano CS
0984 940870 - 0984 1800589
info@valledelcrati.it
www.valledelcrati.it
Prodotti agroalimentari
3 E22

Yahzarkom For Tourism Services & Investment

Old City - Hamamdar Tripoli Libya
(+218) 917870021
yahzarkom@gmail.com
3 D6

ESPOSIZIONE COLLETTIVA GRECIA



Tif-Helexpo SA

154, Egnatia Str.
54636 - Thessaloniki Greece
(+30) 2310 291142 - 2310 291692
detrop@helexpo.gr
www.helexpo.gr
exhibitions, events, congresses
CONTAM
3 D2/E1-D4/E3

Region of Central Macedonia

64, 26th Oktovriou str.
54627 - Thessaloniki Greece
(+30) 2313 330350 - 2313 30044
g.karali@pkm.gov.gr
www.pkm.gov.gr/
Dept.of Promotion of Agri-food
Products CONTAM
3 D2/E1-D4/E3

Tsakiris Family SA

Neochorouda
54500 - Thessaloniki Greece
(+30) 2310 787545 - 2310 787051
maria@tsakirisfamily.gr
www.tsakirisfamily.gr
Cereal Products CONTAM
3 D2/E1-D4/E3

Geo-Spirulina Nigrita Ltd

Therma Nigritas
62200 - Serres Greece
(+30) 23223 00437
info@spirulinanigrita.com
www.spirulinanigrita.com
Food/Superfood Spirulina Nigrita
Tablets/flakes & Powder CONTAM
3 D2/E1-D4/E3



La sostenibilità
Zucchi è



AMBIENTALE



SOCIALE



ECONOMICA



NUTRIZIONALE

IL SOSTENIBILE GUSTO DELLA NATURA

Olio Zucchi 100% Italiano è il primo extra vergine d'oliva sostenibile ottenuto dalla selezione di oli di cultivar differenti, sapientemente uniti dai nostri blendmaster per creare un blend di qualità superiore. L'unico extra vergine oggi tracciato e sostenibile grazie al costante rispetto della natura e dell'intera filiera produttiva, per ottenere un olio ancora più buono.

Scopri e acquista il primo olio tracciato e sostenibile in anteprima su **zucchi.com** e da agosto nei migliori supermercati.

Seguici su



L'arte del blending

DEL PESCE



“Allevare in mare il Made in Italy è un’idea che ha sempre fatto parte di me. Allevare, per noi, significa rispetto per il mare, per i pesci, per i clienti, ma soprattutto per l’ambiente, perchè non possiamo considerarci esseri separati dal resto del mondo. Puntiamo su prodotti di alta qualità, e il mercato sta riconoscendo il nostro impegno confermando come il percorso intrapreso sia orientato nella giusta direzione”.

PIETRO LOCOCO
AMMINISTRATORE DELEGATO GRUPPO DEL PESCE

i nostri stabilimenti:



www.gruppodelpesce.com | info@gruppodelpesce.com

I Virgili del Gusto

Avete mai fatto un viaggio nel gusto accompagnati da una guida personale che vi racconta come, dove e da quando un prodotto è simbolo del Mare Nostrum?



Cercate le **coroncine d'alloro**, troverete esperti del gusto pronti a farvi innamorare delle nostre tradizioni e a coinvolgervi in un **viaggio sensoriale unico**.

Tutti i giorni dalle 10 alle 22

per info: Virgilio Point Pad. 3



il futuro è aperto



www.centroagroalimentareroma.it

via Tenuta del Cavaliere, 1 - 00012 Guidonia Montecelio, Roma



Agenzia per la Coesione Territoriale

L'Agenzia per la coesione territoriale ha l'obiettivo di sostenere, promuovere ed accompagnare, secondo criteri di efficacia ed efficienza, programmi e progetti per lo sviluppo e la coesione economica, nonché di rafforzare, al fine dell'attuazione degli interventi, l'azione di programmazione e sorveglianza di queste politiche.



In particolare, obiettivo strategico dell'Agenzia è di fornire supporto all'attuazione della programmazione comunitaria e nazionale attraverso azioni di accompagnamento alle Amministrazioni centrali e regionali titolari di Programmi e agli enti beneficiari degli stessi, con particolare riferimento agli Enti locali, nonché attività di monitoraggio e verifica degli investimenti e di supporto alla promozione e al miglioramento della progettualità e della qualità, della tempestività, dell'efficacia e della trasparenza delle attività di programmazione e attuazione degli interventi.



L'Agenzia, svolge le funzioni di Autorità di gestione di due Programmi Operativi Nazionali Plurifondo:
il Programma "Governance e Capacità Istituzionale 2014-2020"
e il Programma "Città Metropolitane 2014-2020".



L'Agenzia riveste anche un ruolo rilevante nell'ambito dell'attuazione dei Programmi di Cooperazione territoriale europea, ai quali l'Italia partecipa in maniera significativa, tenuto conto della sua particolare posizione geografica, che la colloca al centro del Mediterraneo ed in continuità con l'Europa continentale e i Balcani occidentali. Con un budget di risorse pari a circa 9 miliardi di euro, i programmi di Cooperazione territoriale europea incoraggiano i territori di diversi Stati membri a cooperare mediante la realizzazione di progetti congiunti, lo scambio di esperienze e la costruzione di reti.



www.agenziacoesione.gov.it
scrivici@agenziacoesione.gov.it

note

note

IDEATA E ORGANIZZATA DA



CON LA PARTECIPAZIONE E IL SOSTEGNO DI



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL PATROCINIO DI



CON LA PARTECIPAZIONE DI

