

Programma ARTI E MESTIERI EXPO 2018

LABORATORI

Venerdì Mattina

Ore 10 – La salsiccia di Monte San Biagio: storia e preparazione

Ore 11 – La troticultura: storia e tradizione a Rivodutri

Ore 12 – Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 13 – L'amatriciana, storia di un successo: piccoli passi per conoscere come vien fatta

Venerdì Pomeriggio

Ore 15 – La birra Agricola di Accumoli: segreti e curiosità

Ore 16 - Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 17 – La troticultura: storia e tradizione a Rivodutri

Ore 18 – Tradizione norcina ciociara, i trucchi del mestiere

Sabato Mattina

Ore 10 - La salsiccia di Monte San Biagio: storia e preparazione

Ore 11 – La troticultura: storia e tradizione a Rivodutri

Ore 12 – Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 13 – L'amatriciana, storia di un successo: piccoli passi per conoscere come vien fatta

Sabato Pomeriggio

Ore 15 – La birra Agricola di Accumoli: segreti e curiosità

Ore 16 – Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 17 – La troticultura: storia e tradizione a Rivodutri

Ore 18 – Tradizione norcina ciociara, i trucchi del mestiere

Domenica Mattina

Ore 10- 14 Quadri floreali, impara l'arte dell'Infiorata con Poggio Moiano

Ore 12 – Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 14 – I broccoletti di Anguillara, e perchè piacciono tanto....

Domenica Pomeriggio

Ore 15 – Il pane della Ricostruzione: laboratorio a cura l'Ass. Tempi Moderni e la Direzione Culturale dell'Ist. di Ricerca Mondivivo. Ci sarà una degustazione del pane realizzato con 4 grani antichi delle regioni colpiti dal sisma.

Ore 16 – Coltivare le lumache: a Civita Castellana si fa, vediamo come...

Ore 16 – Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 17 – La troticultura: storia e tradizione a Rivodutri

Ore 18 – Rievocazione storica della Contesa dello Stivale

Ore 19 - I broccoletti di Anguillara, e perchè piacciono tanto....

CUCINA

Venerdì

Ore 11 - Antipasto della tradizione norcina ciociara (Trivigliano) con porchetta, prosciutto stagionato, formaggio di pecora e salsiccia stagionata cruda con una fetta di pane casareccio

Ore 11 - Antipasto veg con crostini alla crema di Broccoletti di Anguillara

Ore 12 - Antipasto con Rivodutri – trantecciti di trota aromatici e marinati

Ore 13,30 - Primo Piatto con la Gricia di Grisciano – Accumoli

Ore 15 - Pasta all'amatriciana

Ore 17 - Cicoria ripassata e salsiccia realizzata con i principi della tradizione norcina ciociara (Trivigliano) piu bicchiere di vino + acqua

Ore 18 - Aperitivo con Rivodutri – trantecciti di trota aromatici e marinati

Ore 18 - Aperitivo veg con crostini alla crema di Broccoletti di Anguillara

Ore 19 - Primo Piatto con la Gricia di Grisciano - Accumoli

Sabato

Ore 11 - Antipasto della tradizione norcina ciociara (Trivigliano) con porchetta, prosciutto stagionato, formaggio di pecora e salsiccia stagionata cruda con una fetta di pane casareccio

Ore 11 - Antipasto veg con crostini alla crema di Broccoletti di Anguillara

Ore 12 - Antipasto con Rivodutri – trantecciti di trota aromatici e marinati

Ore 13,30 - Primo Piatto con la Gricia di Grisciano – Accumoli

Ore 15 - Pasta all'amatriciana

Ore 17 - Cicoria ripassata e salsiccia realizzata con i principi della tradizione norcina ciociara (Trivigliano) piu bicchiere di vino + acqua

Ore 18 - Aperitivo con Rivodutri – trantecciti di trota aromatici e marinati

Ore 18 - Aperitivo veg con crostini alla crema di Broccoletti di Anguillara

Ore 19 - Primo Piatto con la Gricia di Grisciano - Accumoli

Domenica

Ore 11 - Antipasto della tradizione norcina ciociara (Trivigliano) con porchetta, prosciutto stagionato, formaggio di pecora e salsiccia stagionata cruda con una fetta di pane casareccio

Ore 11 - Antipasto veg con crostini alla crema di Broccoletti di Anguillara

Ore 12 - Antipasto con Rivodutri – trantecciti di trota aromatici e marinati

Ore 13,30 - Primo Piatto con la Gricia di Grisciano – Accumoli

Ore 13,30 - Ragù di lumache di Civita Castellana

Ore 15 - Pasta all'amatriciana

Ore 17 - Cicoria ripassata e salsiccia realizzata con i principi della tradizione norcina ciociara (Trivigliano) piu bicchiere di vino + acqua

Ore 18 - Aperitivo con Rivodutri – trantecciti di trota aromatici e marinati

Ore 18 - Aperitivo veg con crostini alla crema di Broccoletti di Anguillara

Ora 19 - Primo Piatto con la Gricia di Grisciano - Accumoli