



MORDI IL GUSTO DEL LAZIO

SALONE ENOGASTRONOMICO DEGUSTAZIONI • SHOW COOKING STREET FOOD • EVENTI SERALI



INGRESSO GRATUITO AL SALONE ENOGASTRONOMICO PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE F&B PREVIA REGISTRAZIONE SUL SITO

DEGUSTAZIONI E SHOW COOKING GRATUITI PRENOTANDOSI SUL SITO

WWW.ASSAGGISALONE.COM | INFO@ASSAGGISALONE.COM | 6







Con il contributo di

Con il patrocinio di



















COMUNICATO STAMPA

ASSAGGI SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA LAZIALE Viterbo, 30 settembre - 3 ottobre 2022

Esposizioni, degustazioni ed eventi per promuovere e valorizzare le eccellenze del patrimonio agroalimentare regionale

Olio extravergine d'oliva, vino, salumi, formaggi, prodotti da forno, pasta, carni, marmellate, ortofrutta, nocciole e tante altre eccellenze di un ricco e variegato patrimonio agroalimentare da scoprire, valorizzare e promuovere. Sono questi i protagonisti di **Assaggi**, il salone dell'enogastronomia laziale, la cui prima edizione è in programma a **Viterbo** dal 30 settembre al 3 ottobre 2022.

Un'occasione da non perdere, per conoscere e far conoscere la migliore offerta che il Lazio, regione estesa e dalle caratteristiche territoriali e culturali molto diversificate, propone in tema di gusto e sapori, così che gli amanti del buon cibo e i professionisti del settore che ancora non ne hanno avuto modo possano apprezzarne pienamente gli elevati standard di qualità.

L'evento porta a **Palazzo dei Papi** e nel centro storico del capoluogo della Tuscia le migliori espressioni enogastronomiche del Lazio, attraverso un intenso programma di appuntamenti e degustazioni.

Più di 60 le imprese partecipanti ad Assaggi, pronte a esporre e presentare a buongustai e addetti ai lavori sia i prodotti classici sia le produzioni innovative, nate per rispondere alle sfide del mercato. Un'ampia e articolata ricchezza di sapori e profumi, saperi e tradizioni, grazie ai migliori artigiani del food e alle aziende virtuose che si impegnano, ogni giorno, per dare valore alla cultura dell'alimentazione del territorio regionale.

Oltre all'area espositiva di Palazzo dei Papi, location principale dell'evento, Assaggi si estende in **altri punti del centro storico viterbese**. Nel suggestivo chiostro longobardo di Santa Maria Nuova trovano spazio i banchi di assaggio di oli EVO e vini laziali, mentre in Piazza del Plebiscito sono allestiti i laboratori didattici per adulti e bambini incentrati sui prodotti tipici della regione organizzati con l'apporto indispensabile di Slow Food Lazio. Piazza San Carluccio è dedicata ai food truck, per gli amanti del cibo di strada.





Assaggi ha anche il suo "fuori salone", con eventi collaterali che offrono un ulteriore approfondimento sull'agroalimentare del Lazio. In **Fuori Assaggi** le imprese del territorio organizzano, a Viterbo e nei centri della provincia, un calendario di cene a tema, degustazioni, installazioni, dibattiti e incontri con i produttori, tutti incentrati sulla cultura e sul patrimonio enogastronomico della regione. Chi è interessato può prenotare la propria esperienza contattando direttamente l'azienda organizzatrice.

Assaggi è organizzato dalla Camera di Commercio di Rieti-Viterbo con il contributo di Camera di Commercio di Roma, Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e Regione Lazio e con il patrocinio del Comune di Viterbo.

Il salone sostiene la pesca intelligente ed ecocompatibile per agevolare la transizione verso un'attività sostenibile e inclusiva, favorendo un'alimentazione sana e nutriente, in linea con il **Programma Operativo FEAMP** (Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca) promosso dal MIPAAF.



ASSAGGI

Salone dell'Enogastronomia Laziale

Mordi il gusto del Lazio 30 settembre, 1, 2 e 3 ottobre 2022 Viterbo, Palazzo dei Papi (Piazza San Lorenzo) e centro storico

Orari di apertura al pubblico

venerdì 30 settembre: 16.30-20.00 sabato 1 ottobre ore 9.30-20.00 domenica 2 ottobre ore 9.30-20.00

Orari di apertura agli operatori

venerdì 30 settembre: 9.30-20.00 (ingresso riservato 9.30-16.00)

sabato 1 ottobre: ore 9.30-20.00 domenica 2 ottobre: 9.30-20.00

lunedì 3 ottobre: ore 9.30-14.00 (ingresso riservato)

Biglietti

Ingresso al salone: € 5,00 con acquisto online su <u>www.assaggisalone.com</u> e <u>www.ticketitalia.com</u>; € 6,00 con acquisto in loco presso la reception di Assaggi. Il biglietto è valido come buono acquisto del valore di € 5,00 presso gli espositori presenti.

Ingresso gratuito agli operatori del settore food & beverage previa registrazione su www.assaggisalone.com.

Contatti

Web: www.assaggisalone.com (anche in lingua inglese)

Info: info@assaggisalone.com

Segreteria: segreteria@assaggisalone.com Instagram e Facebook: @assaggisalone





SALONE ENOGASTRONOMICO

Palazzo dei Papi - Piazza San Lorenzo, Viterbo

Inaugurazione: venerdì 30 settembre ore 16:30

ORARIO

Pubblico generico: venerdì 16:30-20:00, sabato e domenica 9:30-20:00 Professionisti F&B: venerdì, sabato e domenica 9:30-20:00, lunedì 9:30-14:00 Ingresso gratuito per i professionisti del settore

PROGRAMMA

ATTIVITÀ EDUCATIVA PER BAMBINI

Alla scoperta del territorio con i sensi. Allenati alla biodiversità!

The Small Food Stage Piazza del Plebiscito - Viterbo Sabato 1 e domenica 2 ottobre 11:00-13:00 / 16:00-19:00 Ingresso gratuito

LAZIO: SAPORI E PROTAGONISTI

The Big Food Stage Piazza del Plebiscito - Viterbo Ingresso gratuito su prenotazione

Venerdì 30 settembre

17:30 - Food talk II marchio Tuscia Viterbese

18:30 - Show cooking Iside De Cesare - La Parolina, Trevinano, Acquapendente (VT)

20:00 - Il profumo del pane, sensorial game

21:00 - Show cooking Tiziana Favi - Namo Ristobottega, Tarquinia (VT)





Salone dell'Enogastronomia Laziale

Sabato 1 ottobre

- 10:00 Dolce gusto del giocare, sensorial game con pastry chef Edoardo Gennari, Danilo Conflitti, Andrea Saponaro
- 11:30 Conoscere il gusto delle nocciole, sensorial game
- 12:00 Show cooking Marco Ceccobelli Il Casaletto, Grotte Santo Stefano, Viterbo
- 14:15 Conoscere l'olio d'oliva, sensorial game
- 14:45 Il profumo del formaggio, sensorial game
- 15:30 Il gusto della birra, sensorial game
- 16:30 Conoscere il gusto delle conserve, sensorial game
- 17:30 Show cooking Maurizio Grani Trattoria Enocacioteca II Moderno, Viterbo
- 18:30 Conoscere l'olio d'oliva, sensorial game
- 19:00 Show cooking Vincenzo Mancino Pro Loco Trastevere Osteria, Roma
- 20:30 Il profumo del pane, sensorial game
- 21:15 2men1kitchen Food Bloggers

Domenica 2 ottobre

- 9:00 Il gusto del latte e della panna, sensorial game
- 10.00 La qualità degli snack, sensorial game
- 11:00 Conoscere l'olio d'oliva, sensorial game
- 12:00 Show cooking Eliana Vigneti Spirito DiVino, Roma
- 14:00 Il profumo del formaggio, sensorial game
- 14:45 Conoscere il gusto delle nocciole, sensorial game
- 15:30 Conoscere il gusto delle conserve, sensorial game
- 16:15 Conoscere l'olio d'oliva, sensorial game
- 17:00 Conoscere l'olio d'oliva, sensorial game
- 18:00 Food talk Pesce di lago e di fiume, con il contributo di MIPAAF FEAMP
- 19:00 Show cooking Laura Belli I Giardini di Ararat, Bagnaia (VT) e Claudio Petrella - II Pirata, Marta (VT)
- 21.00 Show cooking Lorenzo Iozzia Casa Iozzia, Vitorchiano (VT)



DEGUSTAZIONI DI OLI E VINI LAZIALI

Chiostro Longobardo di Santa Maria Nuova - Via Santa Maria Nuova - Viterbo Ingresso gratuito su prenotazione

Venerdì 30 settembre

- 17:30 *Gli olivi e il territorio*. Degustazione guidata di oli EVO a cura di Maria Teresa Frangipane e Lucia Lancetti (panel Camera di Commercio Rieti-Viterbo)
- 18:15 *Intreccio e trama, il vino racconta il paesaggio*. Degustazione guidata di vini a cura di Carlo Zucchetti, l'enogastronomo con il cappello
- 19:30 Un territorio a tutto brio. Degustazione guidata di birre a cura di Roberto Muzi

Sabato 1 ottobre

- 11:30 *Nel segno dell'extra vergine*. Degustazione guidata di oli EVO a cura di Maria Teresa Frangipane e Lucia Lancetti (panel Camera di Commercio Rieti-Viterbo)
- 12:30 *Turismo e vino*. Degustazione guidata di vini a cura di Carlo Zucchetti, l'enogastronomo con il cappello
- 15:30 *Questo matrimonio s'ha da fare: l'EVO in cucina*. Degustazione guidata di oli EVO a cura di Maria Teresa Frangipane e Lucia Lancetti (panel Camera di Commercio Rieti-Viterbo)
- 16:30 Cortesemente non parcellizziamo. Degustazione guidata di vini a cura di Carlo Zucchetti, l'enogastronomo con il cappello
- 17:45 *Il connubio amoroso tra uomo e natura*. Degustazione guidata di oli EVO a cura di Maria Teresa Frangipane e Lucia Lancetti (panel Camera di Commercio Rieti-Viterbo)
- 19:30 *Il calice narra.* Degustazione guidata di vini a cura di Carlo Zucchetti, l'enogastronomo con il cappello

Domenica 2 ottobre

- 11:30 La dolcezza di un sorso amaro. Degustazione guidata di chinotto
- 12:15 *Storia e storie*. Degustazione guidata di oli EVO a cura di Maria Teresa Frangipane e Lucia Lancetti (panel Camera di Commercio Rieti-Viterbo)
- 13:00 Resistenze enologiche. Degustazione guidata di vini a cura di Carlo Zucchetti, l'enogastronomo con il cappello
- 15:30 Minimo 15%. Degustazione guidata di distillati
- 17:30 *Vitigni storici e migranti*. Degustazione guidata di vini a cura di Carlo Zucchetti, l'enogastronomo con il cappello
- 19:00 Extra è meglio. Degustazione guidata di oli EVO a cura di Maria Teresa Frangipane e Lucia Lancetti (panel Camera di Commercio Rieti-Viterbo)





STREET FOOD LAZIALE

Piazza San Carluccio - Viterbo Venerdì 30 settembre dalle 17:00 alle 24:00 Sabato 1 e domenica 2 ottobre dalle 11:30 alle 24:00

Ape Ciriola, Roma - ciriole farcite con porchetta e ogni meraviglia La Madia del Cardinale, Viterbo - hamburger gourmet La Stesa Ciociara di Alessio, Frosinone - pizza fritta Lo Stravizio Street Food, Roma - "polpotto" e frittura di pesce Rududù Food Truck, Roma - paccotti romani











PROGRAMMA OPERATIVO FEAMP

Il FEAMP è il **Fondo europeo per la politica marittima, la pesca e l'acquacoltura** per il periodo 2014-2020. È uno dei cinque fondi strutturali e di investimento europei (fondi SIE) che si integrano a vicenda e mirano a promuovere una ripresa basata sulla crescita e l'occupazione in Europa. Le norme e le regole di utilizzo del FEAMP sono contenute nel Reg. (UE) 508/2014.

Il FEAMP contribuisce al raggiungimento degli obiettivi di **crescita intelligente**, **sostenibile e inclusiva** stabiliti dalla Commissione Europea nella Strategia Europa 2020 e si inquadra all'interno delle linee di indirizzo stabilite dalla Politica Comune della Pesca e dalla Crescita Blu.

La strategia, le priorità e le modalità di impiego efficace ed efficiente del FEAMP e degli altri Fondi Strutturali Europei sono state definite all'interno dell'Accordo di Partenariato, approvato dalla Commissione Europea il 29 ottobre 2014 e modificato l'8 febbraio 2018 a seguito della programmazione delle risorse attribuite all'Italia.

Il FEAMP si articola attorno a quattro pilastri:

- **pesca intelligente ed ecocompatibile**, che consenta di agevolare la transizione verso una pesca sostenibile
- acquacoltura intelligente ed ecocompatibile, affinché i consumatori della UE abbiano accesso a un'alimentazione sana e nutriente
- sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità che dipendono dalla pesca
- politiche marittime intersettoriali che generino risparmi e crescita

Per dare esecuzione agli obiettivi del FEAMP l'Italia ha elaborato un Piano Operativo come strumento di programmazione delle attività. Come stabilito dal Codice europeo di condotta sul partenariato, la Direzione Generale della pesca marittima e dell'acquacoltura del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF), in qualità di Amministrazione responsabile, ha tenuto una consultazione











che ha coinvolto i partner istituzionali e le parti economiche e sociali rilevanti al fine di migliorare l'efficacia degli interventi programmati. Al termine della procedura di consultazione, il Programma Operativo è stato approvato dalla Commissione Europea con Decisione di esecuzione n.C(2015) 8452 del 25 novembre 2015.

In linea con il Programma Operativo FEAMP promosso dal MIPAAF, **Assaggi sostiene la pesca intelligente ed ecocompatibile** per agevolare la transizione verso un'attività sostenibile e inclusiva, favorendo un'alimentazione sana e nutriente, **e lo sviluppo sostenibile e inclusivo delle comunità** che dipendono dalla pesca, in special modo quelle disseminate sulle sponde del Lago di Bolsena.

Per ulteriori approfondimenti, si rimanda a: https://pofeamp.politicheagricole.it/it/il-programma/

PER UN ACQUISTO CONSAPEVOLE

Prima di acquistare prodotto ittico fresco ricordati di verificare i seguenti aspetti, indicatori di freschezza del prodotto.

L'occhio deve essere convesso, trasparente e la pupilla nero brillante.

Le branchie devono presentare un colore rosso vivo e devono essere prive di muco.

L'odore non deve essere pungente.

La pelle deve presentarsi di colore vivo, liscia e non raggrinzita.

Le squame devono aderire bene alla pelle.

La carne non deve essere cadente, ma compatta ed elastica.

INOLTRE,
SE NON DAL TUO FORNITORE DI FIDUCIA,
EVITA DI ACQUISTARE PRODOTTO SFILETTATO
DI DUBBIA PROVENIENZA!













CAMERA DI COMMERCIO RIETI VITERBO

IL SISTEMA LAGO

Il lago di Bolsena ha una superficie di 114 km² e nell'ambito dei laghi vulcanici risulta essere il più grande d'Europa. Ha profondità massima di oltre 151 m, con una media di 81 m. Non vi sono veri e propri immissari e l'approvvigionamento avviene prevalentemente ad opera di sorgenti subacquee e corpi idrici per lo più temporanei, mentre è presente un unico emissario, il fiume Marta, lungo circa 50 km, che sfocia in mare nei pressi di Tarquinia.

Il sistema lago di Bolsena è interessato dalla presenza di siti Natura 2000, a fronte dell'importanza naturalistica e paesaggistica. La comunità ittica risulta essere abbondante e diversificata, tanto che in questo areale uno dei settori economici più importanti legato alla produzione primaria è la pesca.

LESPECIE LITTICHE

Le specie ittiche provenienti dal lago di Bolsena meritano una adeguata attenzione da parte dei consumatori in quanto nessuna è di allevamento ma sono tutte selvatiche catturate con specifiche reti da pesca.

Alcune specie sono autoctone, ossia presenti da sempre nel lago (l'anguilla di Bolsena è citata anche nella Divina commedia), mentre altre sono state immesse più di recente riscontrando apprezzamento da parte dei consumatori.

Le principali specie di interesse commerciale sono:

ANGUILLA: dal sapore deciso e caratteristica per un alto contenuto energetico.

COREGONE: specie che si nutre di plancton, con un contenuto equilibrato tra grassi e proteine.

LATTERINO: viste le piccole dimensioni, da mangiare intero e ricercato per le gustose fritture.

LUCCIO: pesce predatore per eccellenza, avente un basso contenuto energetico ed un elevato valore proteico.

PERSICO REALE: ricercato per i prelibati filetti, con un basso valore calorico e un buon indice proteico.

TINCA: dal basso contenuto calorico e ricercata per i tipici piatti tradizionali della cucina povera



Dal punto di vista della pesca professionale queste specie vengono catturate:

RETI VOLANTI DA POSTA per la pesca del coregone e latterini, in funzione della maglia utilizzata

RETI DA IMBROCCO per la pesca del luccio, del persico e della tinca

FILACCIONI E PALANGARI per la pesca delle anguille

BERTOVELLI per la pesca delle anguille e dei latterini





ASSA GGI