



EPULAE BRACCIANO

Delegazione territoriale dell'**Accademia Epulae**, associazione culturale, giuridicamente riconosciuta, senza finalità di lucro, nata nel 2006 che si pone lo scopo di diffondere la cultura enogastronomica e l'analisi sensoriale degli alimenti, attraverso corsi, seminari, mostre, convegni ed eventi. Collabora con numerosi enti, associazioni e istituzioni.
www.epulae.it www.epulaebracciano.com info@epulaebracciano.com

-TRATTORIA-

OTELLO

— ALLA CONCORDIA —

OTELLO ALLA CONCORDIA

All'interno del cortile del palazzo Ludovisi Boncompagni, la storia del locale inizia nel '700, quando era una locanda, utilizzata come punto di riferimento per viandanti e pellegrini, mentre il nome "Concordia" gli venne attribuito verso la fine dell'800. Dopo diverse gestioni si arriva al 1948, anno in cui Giuseppe Caporicci, detto "Otello", ne divenne il proprietario insieme alla moglie Nora ed oggi ad accogliervi in sala vi attendono i giovani nipoti Giulia,

Cecilia e Andrea ed una cucina romanesca. **Via della Croce, 81, Roma trattoriaotello@libero.it tel 066791178 www.otelloallaconcordia.it**



ARTE PROFUMI

Passione per l'arte moderna e contemporanea, unitamente a quella per il mondo delle essenze ed una ispirazione tratta dai ricordi dell'antica bottega sartoriale di famiglia così nasce *Arte Profumi*, frutto dell'amore e della passione dei suoi creatori, il direttore Michele Iannone, sua sorella Mariagrazia e la moglie Monica. Fragranze di grande qualità e ricercatezza, a elevata concentrazione la cui capacità evocativa

sottende mondi incantati. **Via del Leone, 19 Roma www.arteprofumi.it info@arteprofumi.it tel 06 6401 1713**

SANDRA IANNI

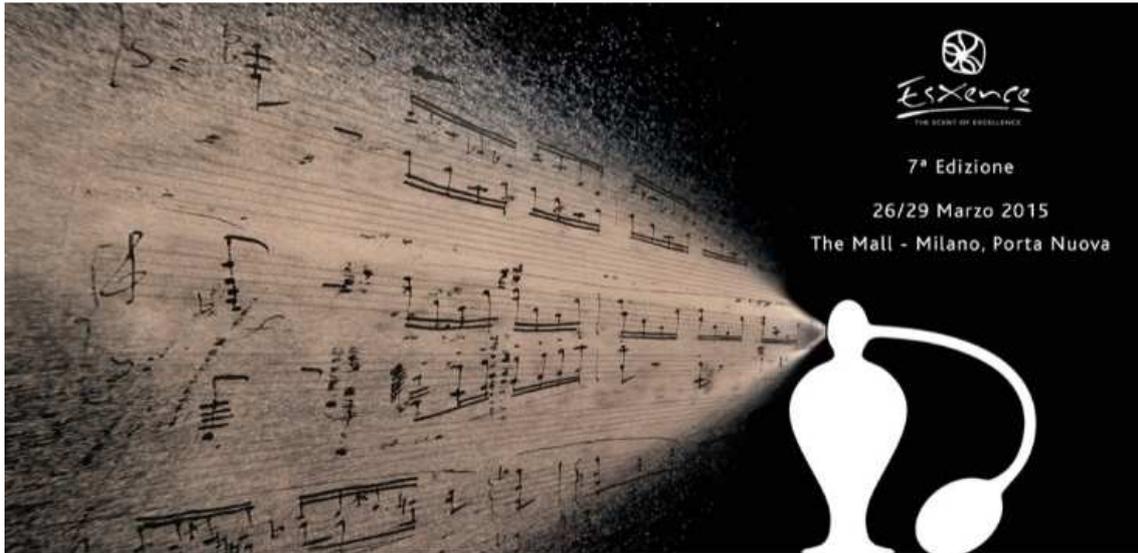
Sociologa, storica della gastronomia, sommelier, appassionata di erbe e profumi. Svolge attività come relatrice, su temi che vanno dal vino alle spezie, per associazione culturali come Slow Food, A.R.S. e Accademia Epulae. Collabora come freelance per alcune testate giornalistiche nonché alla redazione delle guide *Osterie d'Italia* e *Slow Wine*. Ideatrice e coordinatrice di eventi in tema enogastronomico. **s.ianni@tiscali.it**

GIORGIO BALDARI

Chef Executive e chef Coordinator, inizia giovanissimo il suo percorso che ha le sue fondamenta in maestri come Antonello Colonna, Gianfranco Vissani e Angelo Paracucchi, per poi proseguire con esperienze lavorative negli USA, Montecarlo e Madrid. Fa parte della rete dei cuochi di *Terra Madre* e dell'*Alleanza Cuochi Presidi* della Fondazione Slow Food per la biodiversità. Collabora in qualità di docente con l'Accademia del gusto *Tu chef* di Roma; svolge corsi di cucina e teambuilding per la didattica e gli eventi per *Eataly Roma*. E' consulente per IFA oltre che per alcuni selezionati ristoranti della provincia romana. **giorgiovellettri@hotmail.it**




ARTE PROFUMI
ROMA




Esxence
THE SCENT OF EXCELLENCE

7^a Edizione

26/29 Marzo 2015
The Mall - Milano, Porta Nuova

Nome file: Articolo.docx
Directory: C:\Users\Epulae\Desktop
Modello: C:\Users\Epulae\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.dot
m
Titolo:
Oggetto:
Autore: Utente
Parole chiave:
Commenti:
Data creazione: 11/03/2017 11.25.00
Numero revisione: 4
Data ultimo salvataggio: 11/03/2017 12.31.00
Autore ultimo salvataggio: Epulae
Tempo totale modifica 5 minuti
Data ultima stampa: 11/03/2017 12.42.00
Come da ultima stampa completa
Numero pagine: 4
Numero parole: 468 (circa)
Numero caratteri: 2.672 (circa)