



PROGRAMMA LAGHIDIVINI (VI edizione)

14, 15 e 16 giugno 2013

CHIOSTRO DEGLI AGOSTINIANI

Via Umberto I, n°5

BRACCIANO

INGRESSO E INFORMAZIONI

L'ingresso alla manifestazione è consentito dalle ore 18.00 sino alle ore 23.30 dal Chiostro degli Agostiniani, in via Umberto I n°5; l'uscita è posta sul retro nel

*cortile sito in Piazza Mazzini n°10 (piazza del Ca stello). La visita è libera, mentre per poter effettuare le degustazioni è richiesto un piccolo contributo volto a realizzare la manifestazione ed un progetto a titolo benefico in collaborazione con l'Associazione di volontariato vincenziano di Bracciano. Per informazioni e/o prenotazioni scrivere a info@laghidivini.it, durante il festival rivolgersi direttamente al **punto informazioni** posto all'ingresso del Chiostro*

CHIOSTRO

h 18.00-24.00 DEGUSTAZIONI LAGHIDIVINI

All'interno del Chiostro banchi di assaggio dei vini provenienti da oltre trentacinque territori lacustri. Ogni tavolo, curato da un sommelier, sarà dedicato ad un lago con i rispettivi vini, blasonati e/o di nicchia.

h 18.00-24.00 ACQUISTIDIVINI il pubblico di Laghidivini potrà direttamente acquistare dalle aziende vitivinicole presenti o ricevere indicazioni presso quali esercizi commerciali poter reperire i vini.

h 19.00-23.00 VERSIDIVINI ai piedi del pozzo, posto al centro del Chiostro, più attori non professionisti intratterranno i visitatori con una selezione di letture di poesie e racconti brevi in tema enoico

h 21.30-23.00 PROIEZIONIDIVINI immagini di laghi, beni architettonici, vigneti e produzioni enogastronomiche costituiranno lo sfondo ideale alle degustazioni

h 18.00-24.00 OLFATTO E VISTA: SENSI DA ALLENARE un percorso sensoriale, per indurre a dedicare maggiore attenzione al senso dell'olfatto e della vista a cura di **Epulae Bracciano**.

WORKSHOP ed APPUNTAMENTI

Venerdì 14 h 18.30-19.00 IL VINO SEGRETO a cura di **Fabrizio Del Re** direttore della rivista di enogastronomia **IL PUNTO MAGAZINE**

Venerdì 14 h 19.00-19.45 GELATI DI...VINI gelati al vino, produzioni artigianali a base di mosto e vini a cura del maestro gelatiere **Roberto Troiani** e storia dei vini usati a cura del sommelier **Giuliano De Santis**

Sabato 15 h 19.45-20.30 LAGHIDIVINIBIO un'esperienza di produzione di vino biologico sulle sponde del lago di Bolsena a cura di **Fabio Brugnoli** presidente della **Cantina di Montefiascone (VT)**

Sabato 15 h 19.00 - 19.45 I VINI DELL'ANTICA ROMA

seminario condotto da **Sandra Ianni** con degustazione di alcuni vini dell'antichità appositamente preparati secondo ricette rintracciate nelle opere di Apicio, il famoso cuoco della Roma imperiale, in abbinamento ad una performance artistica in tema storico a cura dell'associazione **Rione Monti di Bracciano**

Domenica 16 h 18.30 VINI IN ROSA il racconto di **Olimpia Guerrieri Rizzardi** dell'omonima azienda vitivinicola dal lago di Garda.

CONCERTI

sabato 15 giugno h 21.30 ARIEDIVINE Esibizione del soprano **Ornella Pratesi** e della mezzosoprano **Stefania Scolastici**, accompagnate al pianoforte dal maestro **Massimiliano Damato**, in musiche di: Bizet, Saint-Saens, Puccini, Tosti, Offenbach, Delibes, Gershwin, Arlen e Piaf.

domenica 16 giugno h 21.30 MUSICHEDIVINO Esibizione del tenore **Stefano Osbat** in musiche di Verdi in tema enoico.

DEGUSTAZIONI IN LINGUA INGLESE PER STRANIERI

Il pubblico di Laghidivini potrà usufruire, gratuitamente, di una visita e degustazione guidata in lingua inglese della durata di trenta minuti circa, a cura della sommelier Rossana Laita, nei seguenti orari:

Venerdì 14 h 20.30 | Sabato 15 h 19.00 e h 20.30 | Domenica 16 h 20.30

PREMIAZIONI

sabato 15 giugno h 20.30 Premio Rassegna *Cinema e Vini* a cura di **CINEMAITALIANO.INFO**

domenica 16 giugno h 23.00 Consegna del premio **Laghidivini 2013** al vino preferito dal pubblico

CORTILE del CHIOSTRO e TORRIONE

PRODOTTIDIVINI h 18.00-23.30 Mostra-mercato di prodotti di eccellenza gastronomica e di artigianato locale: dai formaggi alle birre, dai saponi alla piccolo artigianato ed punto ristoro a cura dell'**Associazione Pizza a fiamma di Vejano**

LABORATORI A TEMA:

-SAPONIDIVINI Venerdì 14 h 20.00 e Domenica 16 h 18.30 Laboratorio di preparazione casalinga del sapone da olio di oliva usato in frittura a cura di Mariacristina Guardenti

-IMPASTIDIVINI

Sabato 15 h 20.00 Laboratorio di panificazione casalinga e distribuzione di pasta madre a cura di Slow Food Bracciano

Domenica 16 h 19.30 Laboratorio sulla pasta fatta in casa a cura dell'enogastronoma Caterina Bresciani

DEGUSTAZIONI DIVINE

Presentazione e degustazione guidata di una piccola selezione di vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani presenti al festival.

Venerdì 14 h 20.30 Vini dai laghi del settentrione... a cura della sommelier **Emanuela Viarengo**.

Sabato 15 h 22.30 Vini dai laghi del centro Italia... a cura della sommelier **Giovanna Pallotti**

Domenica 16 h 22.30 Vini dai laghi del meridione... a cura della sommelier **Catia Minghi**

AULA DIDATTICA DEL MUSEO CIVICO

CINEMA E VINO Rassegna cinematografica in tema a cura di **CINEMAITALIANO.INFO** proiezioni di film/documentari selezionati

IL VINO IPPOCRATICO DI DONNA ISABELLA

Domenica 16 h 19.00 - 19.45 Seminario a cura di **Sandra Ianni** con degustazione del vino *Hypoclas*, prodotto secondo la ricetta rinvenuta in un manoscritto del XVI secolo, creata per la duchessa di Bracciano Isabella de' Medici Orsini, in abbinamento alla "Ciambella della sposa" offerta dal **Forno Stefanelli** di Trevignano Romano.

ERBEDIVINE

Domenica 16 h 20.00 – 20.45 Seminario a cura di **Elisabetta Ventura** di **ArTEGus (Arte Tradizioni e Gusto)** sulle erbe: usi medicinali e preparazioni legate ai riti propiziatori per il solstizio d'estate.