



LAGHIDIVINI

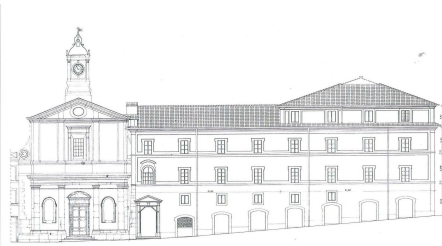
Il festival dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani

venerdì 15, sabato 16 e domenica 17 giugno 2012

COMPLESSO CONVENTUALE DI SANTA MARIA NOVELLA
BRACCIANO (RM)

GLI AMBIENTI di LAGHIDIVINI

Complesso Conventuale di Santa Maria Novella



La sua costruzione iniziò nel 1436 quando il cardinale Giordano Orsini donò una casa agli Agostiniani. Subì numerose trasformazioni: nel 1648 fu sede di una scuola di logica e filosofia per i novizi dell'Ordine e nei primi anni del '700 fu notevolmente ampliato. Nel 1873, a seguito della soppressione degli ordini religiosi voluta dal Regno d'Italia, l'edificio fu acquisito dal Comune e utilizzato come ufficio postale, scuola, pretura e carcere. Oggi ospita il Museo Civico, l'Archivio Storico e gli uffici comunali.

Il Chiostro costituisce lo spazio tipico di ogni convento, intorno al quale si è andato formando l'edificio a partire dal XV secolo. E'

caratterizzato, al centro, da un pozzo in basalto, su cui è inciso uno stemma che ricorda le nozze tra il duca di Bracciano, Paolo Giordano I Orsini, e Isabella de' Medici, avvenute nel 1553. Il chiostro costituisce, altresì, l'accesso al Museo Civico che ospita interessanti collezioni e offre un percorso multimediale. L'Archivio Storico custodisce e valorizza la documentazione della comunità locale e rappresenta un prezioso patrimonio lungo un arco temporale che va dal 1541 al 1965. Occupa quasi interamente il primo piano dell'ex convento degli Agostiniani ed è composto da sale deposito, consultazione ed uffici. I grandi corridoi che corrono attorno al chiostro sono spazi preziosi per esposizioni,



mostre temporanee ed eventi culturali. L'antica sala capitolare del convento, ovvero la sala comune dove i monaci leggevano i capitoli della regola agostiniana e discutevano dei problemi e delle esigenze della comunità monastica, è caratterizzata da un imponente affresco del XVIII secolo che raffigura Sant'Agostino ed è attualmente utilizzata come Sala Conferenze. Il torrione è parte del sistema di difesa della città, costruito nel XV secolo, si affaccia sull'antico fossato del castello ed è utilizzato, insieme alla vicina Aula Didattica, per le attività del Museo Civico. L'accesso avviene per mezzo di un cortile posto sul retro del chiostro dove anticamente si trovavano l'orto e le stalle del convento.

Il lago

Il Lago di Bracciano, originariamente chiamato Sabatino, è un lago di origine vulcanica. La sua superficie, di circa 58 kmq, ne fa l'ottavo lago italiano per estensione; ha un perimetro circolare di circa 32 km, e la profondità massima raggiunge i 164 metri. Alimenta l'acquedotto Paolo, costruito da Papa Paolo V agli inizi del '600 per dotare di risorse idriche il Vaticano. E' possibile visitarlo a bordo della Motonave Sabazia II, gestita da Consorzio Lago di Bracciano con imbarco dal Lungolago G. Argenti, 11 - Ex Idroscalo degli Inglesi è possibile raggiungere le altre cittadine: Trevignano Romano e Anguillara Sabazia.

La Fondazione Bioparco di Roma



La Fondazione,, in Via del Giardino Zoologico, ospita l'anteprima romana del festival: "LAGHIDIVINI AL BIOPARCO", in programma dall'8 al 10 giugno dalle ore 11.00 alle ore 18.00. Una mostra sulle etichette a cura del Museo internazionale dell'etichetta del vino di Cupramontana ed esposizioni di vini e prodotti di eccellenza dell'enogastronomia lacustre

costituiranno, in una cornice d'eccezione, l'anticipazione dell'evento.

PROGRAMMA LAGHIDIVINI 15/17 giugno 2012

CHIOSTRO DEGLI AGOSTINIANI

15 / 17 giugno - dalle ore 18.00 alle ore 24.00



DEGUSTAZIONI LAGHIDIVINI: banchi di assaggio dei vini provenienti da oltre trentacinque territori lacustri. Ogni tavolo è dedicato ad un lago ed è affidato a un sommelier. Vini blasonati e/o di nicchia e, per la prima volta, anche quelli cosiddetti naturali. I visitatori, tramite un apposito tagliando, potranno votare il vino preferito tra quelli

degustati e concorrere così ad attribuire il premio **Laghidivini 2012: il vino preferito dal pubblico**. Saranno presenti alcuni produttori che cureranno direttamente la vendita dei loro vini; non mancheranno i contatti con gli agenti di

vendita, nonché la spedizione di ordinativi e/o la possibilità di acquisti on line.

Al pubblico del festival è consentita la visita gratuita del **Museo Civico**, posto al piano terra del complesso con accesso diretto dal Chiostro. Il **Bookshop** del museo offrirà, per l'occasione, un'interessante selezione di libri e pubblicazioni a tema e l'opportunità di ricevere appositi sconti.

VIAGGIDIVINI: proposte museali e turistiche a cura di **Novamusa**, società leadership nei servizi per il tempo libero e per le visite di beni culturali e ambientali.

15 / 17 giugno - ore 21.00

VERSIDIVINI: ai piedi del pozzo letture di poesie e citazioni in tema enoico.

15 / 17 giugno - dalle ore 21.00 alle 23.00

PROIEZIONIDIVINI: immagini di Laghidivini tra beni architettonici, vigneti, laghi e produzioni vitivinicole costituiranno lo sfondo ideale alle degustazioni, con la collaborazione di **Nosarchives.com**

16 giugno - alle ore 19.00

VENDEMMIALI: laboratorio di danze tradizionali a cura di **Lucrezia Lo Bianco** con il coinvolgimento del pubblico di Laghidivini.

17 giugno - alle ore 22.30

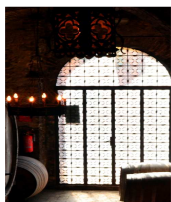
CONCORSIDIVINI: consegna dei premi, attribuiti dal pubblico, ai vincitori dei concorsi "**Laghidivini 2012: il vino preferito dal pubblico**" e "**Scattidivini 2012: la foto preferita dal pubblico**"

ARCHIVIO STORICO (1° piano)

15 / 17 giugno - dalle ore 18.00 alle ore 24.00

ANIMALI E VINI?! UN ABBINAMENTO POSSIBILE! L'Archivio storico, posto al primo piano del complesso conventuale al quale si accede dal Chiostro tramite un imponente scalone, ospita, tra l'altro, un'originale mostra costituita da una selezione di etichette di vini sul tema animali, messa a disposizione dal **Museo Internazionale dell' etichetta del vino di Cupramontana (AN)**. Dopo l'inaugurazione di **Laghidivini al Bioparco**, l'anteprima romana del festival, ospitata dall'8 al 10 giugno presso la **Fondazione Bioparco di Roma**, la mostra diventa, altresì, uno strumento per comprendere come l'etichetta costituisca una

sorta di carta d'identità del vino, lo racconti, riveli il suo territorio e la sua storia.



SCATTIDIVINI, ovvero il mio sesto senso per il vino.

Mostra/concorso a carattere fotografico, un'opportunità pensata per stimolare i fotografi a fornire un'interpretazione delle proprie sensazioni in relazione alla viticoltura, al lavoro in cantina o al servizio del vino. I visitatori potranno votare, tramite un particolare tagliando, la foto preferita alla quale andrà il premio: "**Scattidivini 2012: la foto preferita dal pubblico**".

L'OLFATTO: UN SENSO DA ALLENARE

Un percorso sensoriale, un gioco per indurre a dedicare maggiore attenzione al senso dell'olfatto, per scoprire profumi che rimandano ad alcuni tra i principali sentori presenti nei vini.

LAGHIDISICILIA

Presso la **sala lettura dell'Archivio Storico** la delegazione **EPULAE SICILIA** presenta l'ambiente, la storia, la cultura e l'enogastronomia siciliana, con particolare riguardo ai laghi: **Arancio, Piana degli Albanesi, Garcia e Partenico**.

15 / 17 giugno - alle ore 20.00 ed alle ore 22.30 in

programma seminari sulle principali produzioni enogastronomiche (consigliata la prenotazione).





PRODOTTIDIVINI: i corridoi dell'Archivio Storico ospitano alcuni piccoli produttori che effettuano direttamente la vendita di prodotti di qualità: dai mieli ai formaggi, dalle confetture alle conserve, dalle birre agli oli extravergini.

"A TAVOLA SUL LAGO...VESTIAMO LA TAVOLA" a cura di DUNI ITALIA, importante azienda che si prende cura di un nuovo allestimento della tavola, la possibilità di approfondire l'arte della *mise en place*.



TURISMODILAGO

a cura dell'**Assessorato al Turismo della PROVINCIA di VITERBO**, uno spazio dedicato all'offerta turistica dei laghi, un modo di apprezzare peculiarità artistiche, ambientali e gastronomiche della Toscana.

LAGHIDIBIRRE

Per la prima volta anche le birre saranno presenti al festival; si tratta di alcune produzioni artigianali provenienti dalle sponde dei laghi, da quello di Como a quello Sabatino.



OLIDIVINI



Una selezione di oli extravergini di oliva prodotti, ovviamente, nei dintorni dei laghi: dal lago di Garda a quello di Fondi, proposti da **SLOW FOOD LAZIO** e presenti nella Guida agli Extravergini 2012, la recentissima pubblicazione di Slow Food Editore. Possibilità di degustarli e di acquistarne alcuni direttamente dai produttori presenti al festival. Un'occasione per approfondire il contenuto del **Manifesto in difesa dell'olivicoltura italiana** in cui l'associazione Slow Food mostra l'altissimo valore di questa produzione in termini ambientali, nutrizionali, turistici e culturali.

SLOW FOOD BRACCIANO animerà uno spazio dedicato alla conoscenza del movimento internazionale *Slow Food*, che si occupa di difendere la cultura alimentare ed il paesaggio, tutela la biodiversità e le produzioni di piccola scala. Possibilità di associarsi, di essere informati sulle attività del territorio (*G.A.S., Master of Food, Laboratori del Gusto, Mercato della Terra di Anguillara*) e sul prossimo appuntamento internazionale di Torino: *Salone del Gusto e Terra Madre*, in programma dal 25 al 29 ottobre 2012.



SALA CONFERENZE

15 / 17 giugno - dalle ore 18.00 alle ore 24.00

LAGHIPROTETTI: PARCHI LACUSTRI A LAGHIDIVINI

La sala conferenze dell'Archivio Storico ospita alcuni parchi del Lazio in cui insistono zone lacustri protette: il **Parco regionale di Bracciano e Martignano**; la **Riserva naturale di Vico** e il **Parco dei Castelli Romani**. Un modo per approfondire l'ambiente, la cultura, le produzioni artigianali e la gastronomia delle aree protette anche attraverso appositi workshop in programma:

- 15 giugno, ore 19: **"Gelatidivini: gelato artigianale a base di mosti e vini dei Castelli"** a cura del Parco dei Castelli Romani;
- 16 giugno, ore 19: **"I formaggi del lago Sabatino: il Caciofiore della Campagna Romana"**, a cura del Parco di Bracciano e Martignano;
- 17 giugno, ore 19: **"Delizie dal lago di Vico: mieli e crema di nocciole"**, a cura della Riserva Naturale di Vico.



WORKSHOP ed APPUNTAMENTI



15 giugno - dalle h.17.00, Piazza Mazzini

COLORIDIVINI Anche il castello Odiscalchi assume un colore del vino con **"Rosa di sera"** un'articolata iniziativa, in piazza IV Novembre, a cura dell'associazione *Susan G. Komen Italia (Squadra Velia)*



16 giugno - ore 11.00, Sala Conferenze

I VINI DELL'ANTICHITÀ

Un seminario a cura di **Flavio Enei**, direttore del **Museo del mare e della navigazione antica di Santa Severa**, e di **Sandra Ianni**, esperta in cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche. Al termine una degustazione di vini preparati secondo antiche ricette (ingresso libero da Piazza Mazzini n°5, durata un'ora e trenta, gradita la prenotazione).



17 giugno - ore 15.00, Sala Conferenze

...DiVINI

Seminario esperienziale sul vino, condotto dalla counselor e clown-terapeuta **Mariacristina Guardenti**, per indagare il tema vino attraverso un percorso inusuale ed emozionante (ingresso libero da Piazza Mazzini n°5, durata due ore, gradita la prenotazione).

16 giugno - ore 21.00, Sala Conferenze

FILMDIVINI

Conferimento del premio **CINEMAITALIANO.INFO**, consegnato dal direttore **Stefano Amadio**, alla regista **Giulia Graglia** per il film **Senza trucco. Le donne del vino naturale**, un'opera dedicata a quattro donne produttrici di vini naturali.



TORRIONE

15 / 17 giugno - dalle ore 20.00 alle ore 23.00

Area sosta, relax e degustazione: un luogo di conversazione e di condivisione della passione e della cultura per vino e cibo.

16 / 17 giugno Laboratori di Cucina

- sabato 16 giugno, ore 15.00: **Le mani in pasta**

- domenica 17 giugno, ore 10.00: **Finger Divini**

Con la collaborazione di **EPULAE EMILIA ROMAGNA e VENETO**, a cura dello chef **Stefano Aldreghetti**, appositi laboratori di cucina, caratterizzati dalla presenza dell'ingrediente vino e da originali ricette create appositamente per l'occasione (Necessaria la prenotazione al punto informazioni. Durata dei laboratori: due ore e trenta. Ingresso da Piazza Mazzini, n. 10. Possibilità di repliche degli appuntamenti).



AULA DIDATTICA

16 e 17 giugno - dalle ore 18.30 alle ore 23.00

BOLLICINEDIVINE: i **CLOWN BOLLICINE** condurranno appositi laboratori creativi sul tema animali e cibo per intrattenere i bambini, dai cinque ai dieci anni, mentre i genitori visitano la manifestazione (Necessaria la prenotazione ed un contributo).

LAGO di BRACCIANO

17 giugno - ore 21.30 Lungolago G. Argenti, 7 - Ex-idroscalo degli Inglesi

UNA NAVE A TUTTA BIRRA! Appuntamento a bordo della **Motonave Sabazia II**, messa a disposizione dal **Consorzio Lago di Bracciano**. Un tour notturno sul lago e un **Laboratorio del Gusto sulle birre artigianali** prodotte nelle vicinanze dei laghi con il supporto di **Slow Food Bracciano** e con la collaborazione del **gruppo birra Slow Food Lazio**. Oltre ai produttori, in qualità di relatrice: Francesca Rocchi, presidente Slow Food Lazio. (Per la partecipazione è necessaria la prenotazione ed un contributo. Rivolgersi a info@slowfoodbracciano.it o, durante il festival, al punto informazioni).

INGRESSO

L'ingresso alla manifestazione è libero. Viene richiesto un contributo giornaliero per effettuare la degustazione Laghidivini che dà diritto a un calice in vetro, una taschina porta bicchiere, un appetizer, l'ingresso gratuito al Museo Civico e la partecipazione a tutte le attività previste. Il ricavato del festival Laghidivini 2012 sarà devoluto all'associazione **ONLUS ACQUARIA**, con sede in Bracciano, per contribuire alla realizzazione del progetto: *Ambulatorio medico di Kolouma (Guinea)*.





PRENOTAZIONI e INFORMAZIONI:

Per informazioni e/o prenotazioni fino al 14 giugno scrivere a: info@laghidivini.it. Durante il festival rivolgersi direttamente al punto informazioni posto all'ingresso del Chiostro, in Via Umberto I, n.5.

RISTORANTIDIVINI

I seguenti locali sostengono il festival e promuovono l'iniziativa con menù a tema e sorprese per i visitatori della manifestazione:



"Al Castello" pizzeria trattoria Via della Collegiata, n. 10- tel. 06 99815272

"Da Nino" ristorante specialità pesce e pizzeria Via del Ponte Medievale, n. 1- tel. 06 9806066

"Il Leoncino" ristorante Via G. Tamburri, n. 4- tel. 06 99806686

"La Zuccallegra" ristorante bio-vegetariano Via G. Tamburri, n. 9 - tel. 3931588184

"Quattro Castagni" ristorante pizzeria Via Olmata Tre Cancelli, n.7- tel. 06 99803130

"Vino e Camino" ristorante enoteca Piazza Mazzini, n. 11 - tel. 06 99803433



LAGHIDIVINI

IL FESTIVAL DEI VINI PRODOTTI SULLE SPONDE DEI LAGHI ITALIANI

COMPLESSO CONVENTUALE DI SANTA MARIA NOVELLA BRACCIANO

15/17 GIUGNO 2012

Organizzazione a cura di:

EPULAE BRACCIANO

Con il patrocinio di:

COMUNE DI BRACCIANO • CONSORZIO LAGO DI BRACCIANO • PARCO REGIONALE DI BRACCIANO E MARTIGNANO

Media partner:

EPULAE NEWS FOOD & WINE MAGAZINE | IL PUNTO MAGAZINE | RADIO MANÀ MANÀ (89.1 FM)

Sponsor tecnici:

CI.DI SERVICE | CO.NI.MAN | DUNI

Collaborazioni e sinergie:

ACQUARIA ONLUS | ACQUASALUS PROGETT | ASSESSORATO al TURISMO DELLA PROVINCIA di VITERBO | BRACCIANO AMBIENTE | CINEMA ITALIANO.INFO | EPULAE | FANTASIA | FONDAZIONE BIO PARCO ROMA | I FIORI DI BARBARA | ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE/ALBERGHIERO di LADISPOLI | MUSEO DEL MARE E DELLA NAVIGAZIONE ANTICA di SANTA SEVERA | MUSEO INTERNAZIONALE dell'ETICHETTA del VINO di CUPRAMONTANA | NOSARCHIVES.COM | PARCO DEI CASTELLI ROMANI | PRO LOCO BRACCIANO | RIONE MONTI | RISERVA NATURALE di VICO | SLOW FOOD BRACCIANO | SLOW FOOD LAZIO | SQUADRA VELIA dell'ASSOCIAZIONE SUSAN G. KOMEN ITALIA |

www.laghidivini.it info@laghidivini.it