

# ASSAGGI

Salone dell'Enogastronomia Laziale

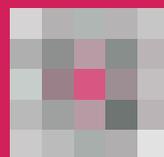


VITERBO 18 • 20 MAGGIO 2024

PALAZZO DEI PAPI • PIAZZA SAN LORENZO

INGRESSO GRATUITO per i professionisti del settore F&B

ASSAGGIALONE.COM  



CAMERA DI COMMERCIO  
RIETI VITERBO

CON IL CONTRIBUTO DI



Camera di Commercio  
Roma



CITTÀ DI  
VITERBO

CON LA PARTECIPAZIONE DI



REGIONE  
LAZIO

## COMUNICATO STAMPA

**ASSAGGI**  
**SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA LAZIALE**  
**Viterbo, 18-20 maggio 2024**  
**III edizione**

*L'evento che promuove e valorizza le eccellenze del patrimonio agroalimentare regionale attraverso esposizioni, degustazioni ed eventi*

Le eccellenze regionali del gusto tornano protagoniste con la terza edizione di **Assaggi**, il Salone dell'enogastronomia laziale in programma a **Viterbo** dal 18 al 20 maggio 2024. Un patrimonio agroalimentare di grande ricchezza e varietà tutto da scoprire, promuovere e valorizzare, dall'olio extravergine d'oliva ai salumi, dal vino ai formaggi, da pasta e prodotti da forno a marmellate e nocciole, passando per ortofrutta, carni, miele, tisane e altro.

Dopo il successo delle prime due edizioni, Assaggi porta di nuovo a **Palazzo dei Papi** e in Piazza San Lorenzo, cuore storico del capoluogo della Tuscia, le migliori espressioni gastronomiche del Lazio attraverso esposizioni, degustazioni e appuntamenti di vario genere per far conoscere la vasta offerta di gusto e sapori che una regione estesa e dalle diversificate caratteristiche territoriali e culturali è in grado di proporre.

L'intenso weekend del Salone, per gli amanti del buon cibo e per i professionisti del settore, è quindi un'occasione da non perdere per approfondire e apprezzare pienamente gli elevati standard qualitativi dei prodotti regionali. Inoltre, l'evento vuol essere un'opportunità per incrementare le presenze turistiche nella Città dei Papi, generando un indotto economico per le attività ricettive.

**Oltre 60 imprese partecipanti** ad Assaggi 2024 sono pronte ad accogliere buongustai e addetti ai lavori per esporre e presentare sia le loro produzioni classiche che quelle innovative, nate per rispondere alle sfide di un mercato in continua evoluzione. Una ricchezza ampia e articolata di sapori e profumi, saperi e tradizioni, grazie ai migliori artigiani del food e alle aziende virtuose che si impegnano nei territori, ogni giorno, per dare valore alla cultura dell'alimentazione. Ai professionisti del Food&Beverage, in aggiunta all'accesso al Salone durante l'apertura al pubblico del sabato e della domenica, è riservata la giornata di lunedì 20 maggio.



### CONTATTI

[www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com) | [info@assaggisalone.com](mailto:info@assaggisalone.com)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA ED ESPOSITORI: [segreteria@assaggisalone.com](mailto:segreteria@assaggisalone.com)

PRESS: [press@assaggisalone.com](mailto:press@assaggisalone.com) | B2B e PR: [relazioniesterne@assaggisalone.com](mailto:relazioniesterne@assaggisalone.com)

L'area espositiva è allestita nelle sale del Palazzo dei Papi ma Assaggi si estende anche negli spazi dell'adiacente CERSAL (Centro di Ricerche per la Storia dell'Alto Lazio), dove hanno sede le degustazioni guidate e i panel dedicati all'olio e al vino, e nella tendostruttura in Piazza San Lorenzo. Qui si susseguono gli incontri con ospiti di prestigio, showcooking, presentazioni di libri, laboratori sensoriali e talk organizzati in collaborazione con Agro Camera. Sempre in Piazza San Lorenzo, anche quest'anno spazio alle attività didattiche per i più piccoli a cura di Slow Food Viterbo e Tuscia.

Il taglio del nastro è in programma sabato 18 maggio alle ore 10.00 con **Max Mariola**, chef e conduttore televisivo, mentre nella serata di domenica 19 la chiusura con lo showcooking e la presentazione del libro di **Ruben Bondi**, giovane talento della cucina italiana. Nel mezzo, una serie di appuntamenti con chef, imprenditori, giornalisti specializzati e progetti speciali.

Con Assaggi torna anche **Fuori Assaggi**, il suo "fuori salone" con iniziative collaterali che offrono ulteriore approfondimento sull'agroalimentare del Lazio. Per l'occasione, dal 15 al 20 maggio le imprese del territorio organizzano - a Viterbo e nei centri della provincia - un ricco calendario di cene a tema, degustazioni ed eventi, tutti incentrati sulla cultura e sul patrimonio enogastronomico regionale.

Assaggi è organizzato dalla **Camera di Commercio di Rieti-Viterbo** con il contributo di **Camera di Commercio di Roma**, del **Comune di Viterbo** e con la partecipazione della **Regione Lazio**.

Il programma della manifestazione è disponibile al link: [www.assaggisalone.com/programma](http://www.assaggisalone.com/programma).



## CONTATTI

[www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com) | [info@assaggisalone.com](mailto:info@assaggisalone.com)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA ED ESPOSITORI: [segreteria@assaggisalone.com](mailto:segreteria@assaggisalone.com)

PRESS: [press@assaggisalone.com](mailto:press@assaggisalone.com) | B2B e PR: [relazioniesterne@assaggisalone.com](mailto:relazioniesterne@assaggisalone.com)

## ASSAGGI

### Salone dell'Enogastronomia Laziale

*Mordi il gusto del Lazio*

18-19-20 maggio 2024

Viterbo, Palazzo dei Papi (Piazza San Lorenzo)

### Orari di apertura al pubblico

Sabato 18 Maggio dalle 10:00 alle 21:00

Domenica 19 Maggio dalle 11:00 alle 21:00

### Orari di apertura agli operatori del settore Food&Beverage

Sabato 18 Maggio dalle 10:00 alle 21:00

Domenica 19 Maggio dalle 11:00 alle 21:00

Lunedì 20 Maggio dalle 10:00 alle 14:00 (ingresso riservato)

## BIGLIETTI

### Pubblico generico

Ingresso al Salone: € 5,00 se il biglietto viene acquistato sul sito ufficiale [www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com). I biglietti saranno disponibili anche presso la reception dell'evento al costo di € 7,00. Una volta in Salone, il biglietto verrà convertito in un buono acquisto del valore di € 5,00 (IVA inclusa) che potrà essere speso presso uno dei produttori presenti in salone, per acquistare i prodotti enogastronomici in esposizione.

Per aiutarci a minimizzare l'impatto sull'ambiente e ridurre significativamente l'utilizzo di carta, invitiamo il pubblico ad acquistare i biglietti online. Il biglietto verrà ricevuto tramite e-mail all'indirizzo indicato in fase di acquisto. All'ingresso sarà sufficiente mostrare il biglietto elettronico sul proprio smartphone.

L'ingresso ad Assaggi Salone è gratuito per minori di 14 anni accompagnati.

### Operatori del settore

La stampa, i blogger, i buyer e i professionisti del settore Food&Beverage possono accreditarsi in forma gratuita su [www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com).

L'emissione degli accrediti seguirà le modalità sopra indicate per i biglietti.

All'ingresso del Salone i professionisti dovranno recarsi al desk riservato per ritirare il proprio kit di benvenuto, mostrando l'accredito elettronico sul proprio smartphone.

In caso di impossibilità a procedere con l'accredito online, sarà disponibile l'accredito gratuito presso il desk riservato all'ingresso.



## CONTATTI

[www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com) | [info@assaggisalone.com](mailto:info@assaggisalone.com)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA ED ESPOSITORI: [segreteria@assaggisalone.com](mailto:segreteria@assaggisalone.com)

PRESS: [press@assaggisalone.com](mailto:press@assaggisalone.com) | B2B e PR: [relazioniesterne@assaggisalone.com](mailto:relazioniesterne@assaggisalone.com)

In conformità con le vigenti normative relative alla somministrazione di cibi freschi, l'accesso ai cani non è consentito all'interno del Salone, eccezion fatta per i cani guida e i cani impiegati dalle Forze dell'Ordine.

## Contatti

Web: [www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com) (anche in lingua inglese)

Info: [info@assaggisalone.com](mailto:info@assaggisalone.com)

Segreteria: [segreteria@assaggisalone.com](mailto:segreteria@assaggisalone.com)

B2B e Pubbliche Relazioni: [relazioniesterne@assaggisalone.com](mailto:relazioniesterne@assaggisalone.com)

Press: [press@assaggisalone.com](mailto:press@assaggisalone.com)

Comunicazione istituzionale: [ufficio.stampa@rivt.camcom.it](mailto:ufficio.stampa@rivt.camcom.it) / +39 338 409 6399

Instagram e Facebook: @assaggisalone



## CONTATTI

[www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com) | [info@assaggisalone.com](mailto:info@assaggisalone.com)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA ED ESPOSITORI: [segreteria@assaggisalone.com](mailto:segreteria@assaggisalone.com)

PRESS: [press@assaggisalone.com](mailto:press@assaggisalone.com) | B2B e PR: [relazioniesterne@assaggisalone.com](mailto:relazioniesterne@assaggisalone.com)

## SALONE ENOGASTRONOMICO

Palazzo dei Papi – Piazza San Lorenzo, Viterbo

Inaugurazione: sabato 18 maggio ore 10:00

Taglio del nastro con lo **Chef Max Mariola**

### ORARIO

Sabato 18 Maggio dalle 10:00 alle 21:00

Domenica 19 Maggio dalle 11:00 alle 21:00

Lunedì 20 Maggio dalle 10:00 alle 14:00 - ingresso riservato ai professionisti del settore F&B

### PROGRAMMA

#### ASSAGGI KIDS

Piazza San Lorenzo, Viterbo - accesso libero

Attività adatte a bambine e bambini dai 5 anni ai 12 anni; per i più piccoli è necessaria la presenza di un genitore.

### ORARIO

Sabato 18 e domenica 19 maggio

11:00-13:00 | 16:00-19:00

#### LAZIO: SAPORI E PROTAGONISTI

Assaggi Food Stage

Piazza San Lorenzo, Viterbo

L'accesso agli eventi è gratuito, previa registrazione su [www.eventbrite.it](http://www.eventbrite.it) - Assaggi Salone. La prenotazione su Eventbrite è valida soltanto se accompagnata dal biglietto di ingresso al Salone, che dovrà essere mostrato alle hostess presenti all'entrata dell'Assaggi Food Stage. In caso di prenotazione di più posti, ogni partecipante dovrà mostrare alle hostess il proprio biglietto di ingresso ad Assaggi Salone.



#### CONTATTI

[www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com) | [info@assaggisalone.com](mailto:info@assaggisalone.com)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA ED ESPOSITORI: [segreteria@assaggisalone.com](mailto:segreteria@assaggisalone.com)

PRESS: [press@assaggisalone.com](mailto:press@assaggisalone.com) | B2B e PR: [relazioniesterne@assaggisalone.com](mailto:relazioniesterne@assaggisalone.com)

## Sabato 18 maggio

- 11:30 - Food Talk *Uno sguardo dietro le quinte dei marchi agroalimentari: la scelta, l'adesione delle imprese ed il percorso tecnico.* - Ordine Dottori Agronomi di Viterbo  
Al termine dell'incontro, un assaggio guidato di Nocciola Romana Gentile DOP e nocciola non DOP.
- 12:30 - Show Cooking Silvia Di Giulio e Moran Pucciarini *Locale, vegetale, naturale* - Indigeno, Roma
- 13:30 - Show Cooking Francesca Filippone *La valigia di Francesca* - Finalista MasterChef Italia 12
- 15:00 - Laboratorio sensoriale *Il fascino del profumo del cibo* -A cura di Simply SFA
- 16:00 - Assaggi Books - Presentazione del libro *I sapori della Tuscia* con l'autore Antonio Castello, giornalista.
- 17:00 - Show Cooking *Giovani Chef del Lazio* Andrea Astolfi - Convivial, Tuscania (VT).  
Presenta Massimiliano Tonelli, giornalista enogastronomico, Direttore Editoriale di CiboToday.
- 18:15 - Pastry Show Cooking Pasticceria Rêver *Si dice Rêver, si legge "sogno"* - Albano Laziale (RM)
- 19:30 - Assaggi Books – Presentazione del libro *Cucinare le emozioni* con l'autrice Irene Volpe - Finalista MasterChef Italia 10
- 20:30 - Show Cooking Carlo Nesler *Umami della Tuscia* – Nesler, Viterbo

## Domenica 19 maggio

- 11:00 - Laboratorio sensoriale *Il fascino del profumo del cibo* -A cura di Simply SFA
- 12:00 - Show Cooking Arcangelo Dandini *Il cibo è memoria* – Arcangelo Vino e Cucina, Roma
- 13:00 - Show Cooking Alain Rosica *La profonda identità delle radici* – Belvedere dal 1933, Frascati (RM)
- 15:00 - Show Cooking Eugenio Morrone (Campione del Mondo di Gelateria) e Lorenza Bernini (Titolare Lolla Gelato) *La gelateria del territorio*
- 16:00 - Show Cooking Giulia Maggini *Mangiare la natura* – La culla di Maggini Giulia, Viterbo
- 17:00 - Pastry Show Cooking Fabio Albanesi *La pasticceria delle ricorrenze* – Campione del Mondo Grandi Lievitati
- 18:00 - Show Cooking *Giovani Chef del Lazio* Jordan Giusti - Dieci, Nepi (VT)  
Presenta Massimiliano Tonelli, giornalista enogastronomico, Direttore Editoriale di CiboToday.
- 19:00 - Show Cooking Vincenzo Guarino *Lazio...a modo mio* - Castello di Postignano (PG)



### CONTATTI

[www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com) | [info@assaggisalone.com](mailto:info@assaggisalone.com)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA ED ESPOSITORI: [segreteria@assaggisalone.com](mailto:segreteria@assaggisalone.com)

PRESS: [press@assaggisalone.com](mailto:press@assaggisalone.com) | B2B e PR: [relazioniesterne@assaggisalone.com](mailto:relazioniesterne@assaggisalone.com)

20:00 - Show Cooking Felice Arletti *Radici contemporanee* - Il Calice e la Stella, Canepina (VT).

21:00 - Show Cooking Ruben Bondi *Che te voi magna'?* - @cucinaconruben  
Presenta Alessandro Sansone, conduttore TV e speaker di Radio 105.

## DEGUSTAZIONI DI OLI E VINI LAZIALI

Assaggi Tasting - Piazza San Lorenzo 6/A, Viterbo

Ingresso gratuito su prenotazione: Eventbrite - Assaggi Salone

### Sabato 18 maggio

11:30 - *Oli EVO del Lazio*

Degustazione guidata degli E.V.O. a cura di Maria Teresa Frangipane e Lucia Lancetti (Panel Camera di Commercio Rieti-Viterbo).

12:45 - *I vini di Assaggi. Racconti al calice*

Degustazione di vini guidata da Carlo Zucchetti, l'Enogastronomo con il Cappello.

15:00 - *Hot & Cold: coffee brewing a caldo e a freddo.*

Degustazione di caffè in collaborazione con Caffè Pe-Fè.

16:15 - *I vini di Assaggi. Sui sentieri dei vitigni storici e migranti*

Degustazione di vini guidata da Carlo Zucchetti, l'Enogastronomo con il Cappello.

17:30 - *I vini di Assaggi. Dialogo tra vino e tempo*

Degustazione di vini guidata da Carlo Zucchetti, l'Enogastronomo con il Cappello.

18:30 - *Oli EVO del Lazio*

Degustazione guidata degli E.V.O. a cura di Maria Teresa Frangipane e Lucia Lancetti (Panel Camera di Commercio Rieti-Viterbo).

19:45 - *I vini di Assaggi. Tuscia, vino e paesaggio.*

Degustazione di vini guidata da Carlo Zucchetti, l'Enogastronomo con il Cappello.

### Domenica 19 maggio

11:30 - *Oli EVO del Lazio*

Degustazione guidata degli E.V.O. a cura di Maria Teresa Frangipane e Lucia Lancetti (Panel Camera di Commercio Rieti-Viterbo).

12:45 - *I vini di Assaggi. La gioia della consapevolezza.*

Degustazione di vini guidata da Carlo Zucchetti, l'Enogastronomo con il Cappello.

14:45 - *I vini di Assaggi. Un mondo in vigna.*

Degustazione di vini guidata da Carlo Zucchetti, l'Enogastronomo con il Cappello.



#### CONTATTI

[www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com) | [info@assaggisalone.com](mailto:info@assaggisalone.com)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA ED ESPOSITORI: [segreteria@assaggisalone.com](mailto:segreteria@assaggisalone.com)

PRESS: [press@assaggisalone.com](mailto:press@assaggisalone.com) | B2B e PR: [relazioniesterne@assaggisalone.com](mailto:relazioniesterne@assaggisalone.com)

16:00 - *I vini di Assaggi. Variazioni di degustazione.*

Degustazione di vini guidata da Carlo Zucchetti, l'Enogastronomo con il Cappello.

17:15 - *Declinazioni intriganti.*

Degustazione di fermentati guidata da Carlo Zucchetti, l'Enogastronomo con il Cappello.

18:30 - *Oli EVO del Lazio*

Degustazione guidata degli E.V.O. a cura di Maria Teresa Frangipane e Lucia Lancetti (Panel Camera di Commercio Rieti-Viterbo).

19:30 - *I vini di Assaggi. L'ascolto del vino.*

Degustazione di vini guidata da Carlo Zucchetti, l'Enogastronomo con il Cappello.



## CONTATTI

[www.assaggisalone.com](http://www.assaggisalone.com) | [info@assaggisalone.com](mailto:info@assaggisalone.com)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA ED ESPOSITORI: [segreteria@assaggisalone.com](mailto:segreteria@assaggisalone.com)

PRESS: [press@assaggisalone.com](mailto:press@assaggisalone.com) | B2B e PR: [relazioniesterne@assaggisalone.com](mailto:relazioniesterne@assaggisalone.com)



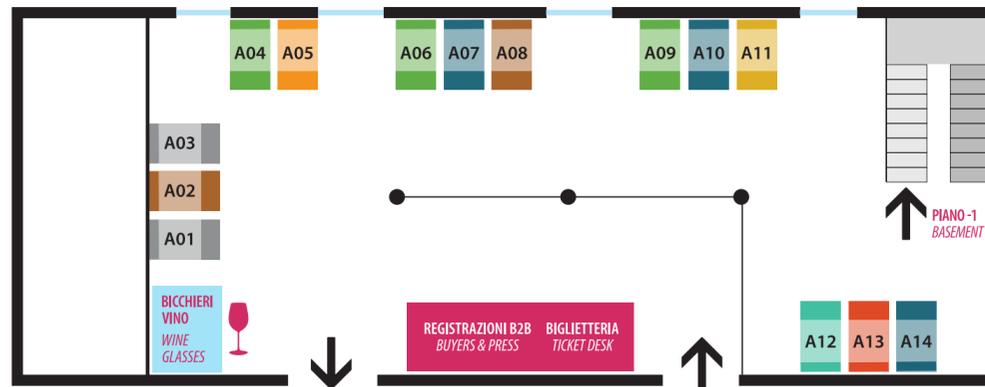
Salone dell'Enogastronomia Laziale



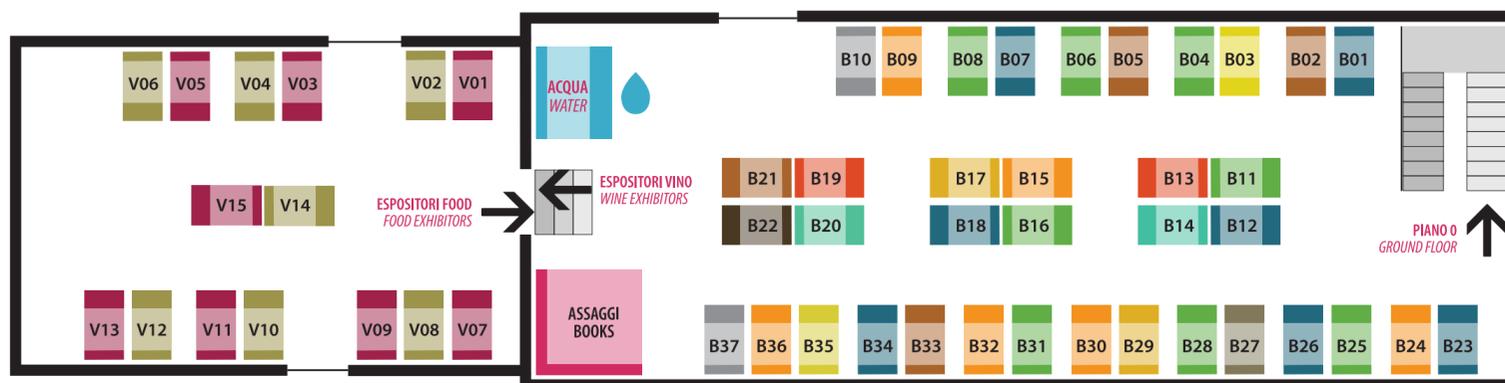
# SALONE ENOGASTRONOMICO FOOD & WINE FAIR

PALAZZO DEI PAPI – VITERBO

## PIANO 0 GROUND FLOOR



## PIANO -1 BASEMENT



### NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## ESPOSITORI / EXHIBITORS

- B31 AAMB - AZIENDA AGRICOLA MASSIMILIANO BIAGGIOLI
- V15 AGRITURISMO CASALE POGGIO NEBBIA DI CEDRINI ANNA
- B13 ALA SRL
- A01 A.L.P.A. ASSOCIAZIONI PRODUTTORI APISTISTICI DEL LAZIO
- V09 ANTICA CANTINA LEONARDI
- B35 APIFARM
- B01 APPO SOC. COOP. AGR.
- B08 AZ. AGR. GIORGINI
- B27 AZ. AGR. LE PERLE DELLA TUSCIA
- V02 AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA LOTTI
- B30 AZIENDA AGRICOLA MONCHINI
- B14 AZIENDA AGRICOLA PICINNI LEOPARDI
- A07 BORGPODERNOVO
- B22 CAFFÈ PE-FE' TORREFAZIONE ARTIGIANALE DAL 1973
- V01 CANTINA DI MONTEFIASCONE SOC. COOP. AGRICOLA
- V05 CANTINA LE MACCHIE - AZ. AGR. ANTONIO DI CARLO
- V10 CANTINA ONOFRI - CARLA ONOFRI
- V04 CASALE DEL GIGLIO
- V14 CASAMECOCCI - ANDREOCCI GIACOMO
- B16 CIBO VIVO - NESLER SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA
- B21 CIMINA DOLCIARIA SRL
- A03 CNA VITERBO - CIVITAVECCHIA
- B12 DIAMANTE VERDE DI ANTONIO TOMBOLILLO
- A12 ELISIR DI LUNGA VITA - BIAGINI ELVIO
- B19 ERZINIO SALUMIFICIO CIOCIARO
- B10 EXPO TUSCIA
- A09 FATTORIE SOLIDALI
- B26 FRANTOIO PRESCIUTTINI
- B25 IL BOSCO INCANTATO DI ALESSANDRA SPINA
- B23 IL MOLINO - SOC. AGRICOLA SCIUGA S.S.
- B36 ITINERIS SRL
- B37 ITS ACADEMY AGROALIMENTARE
- A06 LA COLLINA DEI MELOGRANI
- B05 LA FESCENNINA - SCIARDIGLIA ANTONIO
- B15 LA MIA PASTA - SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI TROIANI S.S.
- B11 LA TAGLIATA DI BOLOGNINI FABIO
- B33 LUCA DI PIERO
- B32 MADAI È SENZA GLUTINE - VITERBERE SRLS
- A08 NATIVA - AZ. AGR. GIOVANNI PIERGENTILI
- B34 OLEIFICIO SOCIALE COOPERATIVO DI CANINO
- B18 OLIO TRALDI DI FRANCESCA BONI
- A14 OLIVICOLA CANINO SOC. AGRICOLA COOPERATIVA A.R.L.
- B03 OPIFICIO 13 APICOLTURA BIO DI AMENDOLA ANDREA
- V03 PAPANINO SOCIETÀ AGRICOLA SRL
- A02 PARANO BIO - AZ. AGR. PARANO DI FILESI ANSELMO
- B09 PASTA FANELLI DI GUIDO FANELLI
- A11 PICCOLA FORMAGGERIA ARTIGIANA DI BORGOGNONI MARCO
- B02 PINI FABRIZIO
- V11 PODERE GRECCHI
- A13 SALUMIFICIO COCCIA SESTO
- B04 SEMI DI TUSCIA
- A04 SENSI - EREDI DI PIERI GIOVANNI
- B17 SOCIETÀ AGRICOLA DEL GELSOMINO ERINO E C. SNC
- B07 SOCIETÀ AGRICOLA FRANCIGENA
- V07 SOCIETÀ AGRICOLA MAZZI MIRELLA
- B24 STRAMPPELLI DI AMATRICE
- B29 TENUTA IL RADICHINO DI GIOVANNI MARIA E TONINO PIRA
- V06 TERRE D'AQUESIA - SOC. AGR. ADDUCI VITIVINICOLA S.S.
- V13 TERRE PALUS - AZ. AGR. ELISEI ANNA
- B20 TESCARI VALENTINA
- A05 VALLETRUSCA SOCIETÀ A RESPONSABILITÀ LIMITATA
- B28 VEGGIE POT DI CATERINA CERETI
- V08 VILLA PURI A.R.L.
- B06 VIOLA MELANZANA DI LIDIA SBARRA
- V12 VITICOLTORI DEI COLLI CIMINI
- A10 VULCINO

ORGANIZZATO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO DI



PARTNER



# 1 SALONE ENOGASTRONOMICO

FOOD & WINE FAIRE

PALAZZO DEI PAPI  
PIAZZA SAN LORENZO - VITERBO

## ORARI / OPENING TIMES

SABATO 18 MAGGIO 10.00 - 21.00  
DOMENICA 19 MAGGIO 11.00 - 21.00

SATURDAY 18TH MAY 10:00AM - 9:00PM  
SUNDAY 19TH MAY 11:00AM - 9:00PM

LUNEDÌ 20 MAGGIO 10.00 - 14.00  
INGRESSO RISERVATO AI PROFESSIONISTI F&B

MONDAY 20TH MAY  
10:00AM - 2:00PM  
F&B PROFESSIONALS ONLY

INGRESSO GRATUITO PER I PROFESSIONISTI F&B  
FREE ENTRY FOR F&B PROFESSIONALS

## INAUGURAZIONE ASSAGGI 2024

PIAZZA SAN LORENZO  
VITERBO  
SABATO 18 MAGGIO  
ORE 10.00

TAGLIO DEL NASTRO CON  
**CHEF MAX MARIOLA**

INAUGURATION: SATURDAY 18TH MAY AT 10:00 AM  
RIBBON-CUTTING CEREMONY WITH CHEF MAX MARIOLA

## 2 ASSAGGI KIDS

PIAZZA SAN LORENZO - VITERBO

ATTIVITÀ EDUCATIVE PER BAMBINI A CURA DI  
EDUCATIONAL ACTIVITY FOR KIDS BY



## ORARI / OPENING TIMES

SABATO 18 DOMENICA 19 MAGGIO  
11.00 - 13.00 | 16.00 - 19.00

SATURDAY 18TH AND SUNDAY 19TH MAY  
11:00AM - 10:00PM | 4:00PM - 7:00PM

INGRESSO GRATUITO / FREE ENTRY

ATTIVITÀ ADATTE A BAMBINI E BAMBINE DAI 5 AI 12 ANNI  
PER I PIÙ PICCOLI SI RICHIEDE LA PRESENZA DI UN GENITORE  
ACTIVITIES FOR CHILDREN AGED 5-12;

CHILDREN UNDER THE AGE OF 5 MUST BE ACCOMPANIED AND SUPERVISED BY A PARENT.

## 3 IL GUSTO DEL LAZIO E I SUOI PROTAGONISTI

LAZIO: ITS TASTE AND PEOPLE

ASSAGGI FOOD STAGE  
PIAZZA SAN LORENZO - VITERBO

INGRESSO GRATUITO SU PRENOTAZIONE / FREE ENTRY UPON RESERVATION  
PRENOTAZIONE VALIDA SOLO CON L'ACQUISTO DEL BIGLIETTO D'INGRESSO AL SALONE  
BOOKINGS ARE VALID ONLY IF THE PARTICIPANT HAS PREVIOUSLY BOUGHT A TICKET FOR THE MAIN FAIR HELD INSIDE PALAZZO DEI PAPI.

SABATO 18 MAGGIO / SATURDAY 18TH MAY

11.30 / 11.30AM  
FOOD TALK

UNO SGUARDO DIETRO LE QUINTE DEI MARCHI AGROALIMENTARI  
LA SCELTA, L'ADESIONE DELLE IMPRESE E IL PERCORSO TECNICO  
A LOOK BEHIND THE SCENES OF AGRI-FOOD BRANDS: THE CHOICE,  
THE PARTICIPATION OF COMPANIES AND THE TECHNICAL PATH.

CON / WITH NICOLÒ PASSERI, DOTTORE AGRONOMO / AGRONOMIST  
ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI PROVINCIA DI VITERBO

AL TERMINE / AT THE END OF THE TALK  
ASSAGGIO GUIDATA DI NOCCIOLA GENTILE ROMANA DOP E NOCCIOLA NON DOP  
A GUIDED TASTING OF ROMANA GENTILE DOP AND NON-DOP HAZELNUTS

12.30 / 12.30PM  
SHOW COOKING  
LOCALE, VEGETALE, NATURALE / LOCAL, VEGETAL, NATURAL  
CON / WITH SILVIA DI GIULIO E MORAN PUCCIARINI  
INDIGENO, ROMA



ASSAGGI  
FOOD STAGE  
PIAZZA SAN LORENZO  
VITERBO  
SABATO 18 MAGGIO  
ORE 13.30

## SHOW COOKING LA VALIGIA DI FRANCESCA

CON FRANCESCA FILIPPONE  
MASTERCHEF ITALIA 12

SATURDAY 18TH MAY H 1.30PM  
FRANCESCA'S SUITCASE  
SHOW COOKING WITH FRANCESCA FILIPPONE  
FINALIST MASTERCHEF ITALIA 12

15.00 / 3.00PM  
LABORATORIO SENSORIALE / SENSORY WORKSHOP  
IL FASCINO DEL PROFUMO DEL CIBO / THE FASCINATING AROMA OF FOOD  
A CURA DI / BY SIMPLY SFA

16.00 / 4.00PM  
ASSAGGI BOOKS

I SAPORI DELLA TUSCIA / I SAPORI DELLA TUSCIA  
PRESENTAZIONE DEL LIBRO CON L'AUTORE / PRESENTATION OF THE BOOK WITH THE AUTHOR  
ANTONIO CASTELLO, GIORNALISTA / JOURNALIST

17.00 / 5.00PM  
SHOW COOKING GIOVANI CHEF DEL LAZIO / YOUNG CHEFS OF LAZIO  
CHEF ANDREA ASTOLFI

RISTORANTE CONVIVIAL, TUSCANA (VT)  
PRESENTA / PRESENTED BY MASSIMILIANO TONELLI  
GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO, DIRETTORE DI CIBOTODA  
ENOGASTRONOMIC JOURNALIST, DIRECTOR OF CIBOTODAY

18.15 / 6.15PM  
PASTRY SHOW COOKING

SI DICE RÉVER, DI LEGGE "SOGNO" / IT SAYS RÉVER, IT READS "DREAM"  
CON / WITH MARTINA MANTICA, CRISTINA PELLICCIONI, CHRISTIAN GALANTE  
PASTICCERIA RÉVER, ALBANO LAZIALE (RM)

## ASSAGGI BOOKS CUCINARE LE EMOZIONI

PRESENTAZIONE DEL LIBRO CON  
IRENE VOLPE  
MASTERCHEF ITALIA 10

ASSAGGI FOOD STAGE  
PIAZZA SAN LORENZO  
VITERBO  
SABATO 18 MAGGIO  
ORE 19.30

SATURDAY 18TH MAY H 7.30PM  
CUCINARE LE EMOZIONI  
PRESENTATION OF THE BOOK WITH THE AUTHOR  
IRENE VOLPE - FINALIST MASTERCHEF ITALIA 10

20.30 / 8.30PM  
SHOW COOKING  
UMAMI DI TUSCIA / UMAMI FROM TUSCIA  
CON / WITH CARLO NESLER, CIBO VIVO, VITERBO

DOMENICA 19 MAGGIO / SUNDAY 19TH MAY

15.00 / 3.00PM  
LABORATORIO SENSORIALE / SENSORY WORKSHOP  
IL FASCINO DEL PROFUMO DEL CIBO / THE FASCINATING AROMA OF FOOD  
A CURA DI / BY SIMPLY SFA

12.00 / 12.00PM  
SHOW COOKING  
IL CIBO È MEMORIA / FOOD IS MEMORY  
CON / WITH ARCANGELO DANDINI  
ARCANGELO VINO E CUCINA, ROMA

13.00 / 1.00PM  
SHOW COOKING  
LA PROFONDA IDENTITÀ DELLE RADICI  
THE PROFOUND IDENTITY OF THE ROOTS  
CON / WITH ALAIN ROSICA  
BELVEDERE DAL 1933, FRASCATI (RM)

15.00 / 3.00PM  
SHOW COOKING  
IL GELATO DI TERRITORIO / LOCAL GELATO  
CON / WITH EUGENIO MORRONE  
CAMPIONE DEL MONDO DI GELATERIA / WORLD GELATERIA CHAMPION  
GELATO SELVATICO / NATURAL GELATO  
CON / WITH LORENZA BERNINI  
LOLLA GELATO, VITERBO

16.00 / 4.00PM  
SHOW COOKING  
MANGIARE LA NATURA / EATING NATURE  
CON / WITH GIULIA MAGGINI  
LA CULLA DI MAGGINI GIULIA, VITERBO

17.00 / 5.00 PM  
PASTRY SHOW COOKING  
LA PASTICCERIA DELLE RICORRENZE  
PASTRY-MAKING FOR SPECIAL OCCASIONS  
CON / WITH FABIO ALBANESE  
CAMPIONE DEL MONDO DEI GRANDI LIEVITATI  
PASTRY WORLD CHAMPION

18.00 / 6.00PM  
SHOW COOKING GIOVANI CHEF DEL LAZIO / YOUNG CHEFS OF LAZIO  
CHEF JORDAN GIUSTI  
RISTORANTE DIECI, NEPI (VT)  
PRESENTA / PRESENTED BY MASSIMILIANO TONELLI  
GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO, DIRETTORE DI CIBOTODA  
ENOGASTRONOMIC JOURNALIST, DIRECTOR OF CIBOTODAY  
19.00 / 7.00PM  
SHOW COOKING  
LAZIO... A MODO MIO / LAZIO... MY WAY  
CON / WITH VINCENZO GUARINO\*  
LA TAVOLA ROSSA DI VINCENZO GUARINO, CASTELLO DI POSTIGNANO (PG)

20.00 / 8.00PM  
SHOW COOKING  
RADICI CONTEMPORANEE / CONTEMPORARY ROOTS  
CON / WITH FELICE ARLETTI  
IL CALICE E LA STELLA, CANEPINA (VT)

## SHOW COOKING CHE TE VOI MAGNA'?

CON RUBEN BONDI @CUCINACONRUBEN  
PRESENTA ALESSANDRO SANSONE  
CONDUTTORE TV E RADIO 105

ASSAGGI FOOD STAGE  
PIAZZA SAN LORENZO  
VITERBO  
DOMENICA 19 MAGGIO  
ORE 21.00

SUNDAY 19TH MAY H 9.00 PM  
WHAT WOULD YOU LIKE TO EAT?  
SHOW COOKING WITH RUBEN BONDI @CUCINACONRUBEN  
PRESENTED BY ALESSANDRO SANSONE  
TV PRESENTER AND SPEAKER OF RADIO 105

ATTIVITÀ PER BAMBINI  
DA 5 A 12 ANNI

## ASSAGGI KIDS

18-19 MAGGIO  
PIAZZA  
SAN LORENZO  
VITERBO

A CURA DI  
Slow Food  
Viterbo e Tuscia



VITERBO 15 - 20 MAGGIO

CENTRO STORICO E PROVINCIA  
HISTORIC CENTER AND PROVINCE  
SCOPRI IL PROGRAMMA / DISCOVER THE PROGRAM

## 4 DEGUSTAZIONI DI VINI, OLI, CAFFÈ E BEVANDE DEL LAZIO

TASTING OF WINE, OLIVE OIL, COFFEE AND OTHER BEVERAGES FROM LAZIO

### ASSAGGI TASTING

PIAZZA SAN LORENZO, 6/A - VITERBO

INGRESSO GRATUITO SU PRENOTAZIONE / FREE ENTRY UPON RESERVATION  
PRENOTAZIONE VALIDA SOLO CON L'ACQUISTO DEL BIGLIETTO D'INGRESSO AL SALONE  
BOOKINGS ARE VALID ONLY IF THE PARTICIPANT HAS PREVIOUSLY BOUGHT A TICKET FOR THE MAIN FAIR HELD INSIDE PALAZZO DEI PAPI.

SABATO 18 MAGGIO / SATURDAY 18TH MAY

11.30 / 11.30AM

OLI EVO DEL LAZIO / EVO OILS FROM LAZIO

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLI EVO A CURA DI / GUIDED E.V.O. OLIVE OIL TASTING BY  
MARIA TERESA FRANGIPANE E LUCIA LANCETTI PANEL CCIAA RIETI VITERBO

12.45 / 12.45PM

RACCONTI AL CALICE / STORIES BY THE GLASS

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI A CURA DI / GUIDED WINE TASTING BY  
CARLO ZUCCHETTI L'ENOGASTRONOMO CON IL CAPPELLO

15.00 / 3.00PM

HOT & COLD: COFFEE BREWING A CALDO E A FREDDO  
HOT & COLD: COFFEE BREWING

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI CAFFÈ IN COLLABORAZIONE CON  
COFFEE TASTING IN COLLABORATION WITH  
TORREFAZIONE CAFFÈ PE-FÈ

16.15 / 4.15PM

SUI SENTIERI DEI VITIGNI STORICI E MIGRANTI  
LOCAL VARIETIES AND GRAPE MIGRATION.

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI A CURA DI / GUIDED WINE TASTING BY  
CARLO ZUCCHETTI L'ENOGASTRONOMO CON IL CAPPELLO

17.30 / 5.30PM

DIALOGO TRA VINO E TEMPO / A DIALOGUE BETWEEN WINE AND TIME

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI A CURA DI / GUIDED WINE TASTING BY  
CARLO ZUCCHETTI L'ENOGASTRONOMO CON IL CAPPELLO

18.30 / 6.30PM

OLI EVO DEL LAZIO / EVO OILS FROM LAZIO

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLI EVO A CURA DI / GUIDED E.V.O. OLIVE OIL TASTING BY  
MARIA TERESA FRANGIPANE E LUCIA LANCETTI PANEL CCIAA RIETI VITERBO

19.45 / 7.45PM

TUSCIA, VINO E PAESAGGIO / TUSCIA, WINE AND LANDSCAPE

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI A CURA DI / GUIDED WINE TASTING BY  
CARLO ZUCCHETTI L'ENOGASTRONOMO CON IL CAPPELLO

DOMENICA 19 MAGGIO / SUNDAY 19TH MAY

11.30 / 11.30AM

OLI EVO DEL LAZIO / EVO OILS FROM LAZIO

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLI EVO A CURA DI / GUIDED E.V.O. OLIVE OIL TASTING BY  
MARIA TERESA FRANGIPANE E LUCIA LANCETTI PANEL CCIAA RIETI VITERBO

12.45 / 12.45PM

LA GIOIA DELLA CONSAPEVOLEZZA / THE JOY OF AWARENESS

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI A CURA DI / GUIDED WINE TASTING BY  
CARLO ZUCCHETTI L'ENOGASTRONOMO CON IL CAPPELLO

14.45 / 2.45PM

UN MONDO IN VIGNA / A WORLD IN THE VINEYARD

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI A CURA DI / GUIDED WINE TASTING BY  
CARLO ZUCCHETTI L'ENOGASTRONOMO CON IL CAPPELLO

16.00 / 4.00 PM

VARIAZIONI DI DEGUSTAZIONE / TASTING VARIATIONS

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI A CURA DI / WINE TASTING BY  
CARLO ZUCCHETTI L'ENOGASTRONOMO CON IL CAPPELLO

17.15 / 5.15 PM

DECLINAZIONI INTRIGANTI / INTRIGUING VARIATIONS

DEGUSTAZIONE DI FERMENTATI A CURA DI / BEER AND MEAD TASTING BY  
CARLO ZUCCHETTI L'ENOGASTRONOMO CON IL CAPPELLO

18.30 / 6.30PM

OLI EVO DEL LAZIO / EVO OILS FROM LAZIO

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLI EVO A CURA DI / GUIDED E.V.O. OLIVE OIL TASTING BY  
MARIA TERESA FRANGIPANE E LUCIA LANCETTI PANEL CCIAA RIETI VITERBO

19.30 / 7.30 PM

L'ASCOLTO DEL VINO / LISTENING TO WINE

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI A CURA DI / GUIDED WINE TASTING BY  
CARLO ZUCCHETTI L'ENOGASTRONOMO CON IL CAPPELLO

ASSA GGI