

## Sabato 5 dicembre

h 11.00 – Apertura lavori con l’On. Daniela Valentini - Ass.re all'Agricoltura della Regione Lazio

h 13.00 – Presentazione libri enogastronomici a cura di San Giorgio editrice

h 15:00 – Variazioni di Torta Caprese abbinata a vini da meditazione e birre artigianali, con Dino De Bellis, Leonardo Di Vincenzo, Paolo Mazzola, Andrea Petrini

h 16.30 - Le Inversioni Gastronomiche di Dino De Bellis, abbinamenti semiseri e inconsueti per cucinare pietanze salate con della frutta e dessert con la verdura, senza perdere di vista la tradizione la stagionalità ed il gusto.

H 18.00 – Gli Champagne di “La Flute”, conduce Dèlphine Veissiere

h 19.30 – Birre Artigianali & Finger Food, con Paolo Mazzola, Luigi Serpe (Aeffe), Cristiano Iacobelli (Atlas Coelestis), Elio Miceli (BOA), Giancarlo Salsiccia (Stazione Birra).

h 21.00 – [Viaggio nelle eccellenze gastronomiche di Eat-Alia](#). Degustazione con i prodotti presenti in esposizione.

## Domenica 6 dicembre

h 12.00 - Presentazione libri enogastronomici a cura di a cura di Bevivino Editore

h13.00 - [Tra Nord e Sud di Roma](#): salumi in abbinamento a vini, a cura di Marco Greggio e Andrea Petrini.

h 15:00 - Cascina I Carpini presenta: [TwinsWines e La Cru](#), conducono Paolo C. Ghislandi e Andrea Petrini.

h 16.30 – [Viaggio nelle eccellenze gastronomiche di Eat-Alia](#). Degustazione con i prodotti presenti in esposizione.

h 18.00 - Le Ostriche in abbinamento a birre artigianali ed al moscato secco, a cura di Paolo Mazzola, Teo Musso, Andrea Petrini, Luigi Serpe.

h 19.30 - CiocciariaExpo presenta: Il Cabernet di Atina e i Salumi affumicati, a cura di Patrizia Patini.

h 21.00 - Massimiliano Sepe: La sensibilità del cuoco per il cibo, con Massimiliano Sepe.

## Lunedì 7 dicembre

h 11.00 – Convegno a cura del CNR su "Filiera, tracciabilità ed antisofisticazioni degli oli d'oliva". A seguire degustazione di olii di varie regioni italiane.

h 14.30 – Presentazione libro “Sovversivi del Gusto, vol.2”, con Adriano Liloni, Michele Marziani e Marco Salzotto.

h 15.30 – Presentazione Roma Wine Hub, la nuova piattaforma logistica avanzata per Roma e Lazio.

h 19.00 – “I vini provenienti da vitigni allevati ad alberello”, conduce Sandro Sangiorgi

Essendo le sale riservate ai micro-eventi a numero limitato, è necessario prenotarsi tramite l'apposita area del sito ufficiale.

Nelle 3 giornate, sono previsti dei laboratori guidati di abbinamento dei sigari: col cioccolato, coi vini e coi distillati.

Esclusivamente per questi laboratori (previsti in area esterna al Palazzo), le prenotazioni verranno effettuate direttamente all'ingresso di Palazzo Rospigliosi.

Biglietto gratis per bambini fino ai 6 anni, oltre i 75 anni e persone con disabilità; biglietto ridotto a 5 euro per bambini e ragazzi dai 6 ai 14 anni;

Il programma dettagliato è scaricabile dal sito nell'[area download](#).