

Sabato 19 luglio

10:00 CONVEGNO “L’Aglio Rosso di Proceno e i suoi fratelli: storia, peculiarità e benefici”

(Palazzo G. A. Sforza). Ingresso libero

Incontro con esperti, produttori e la cittadinanza di Proceno per scoprire insieme le potenzialità dell’Aglio Rosso di Proceno per lo sviluppo del territorio

Saluti:

Roberto Pinzi, sindaco di Proceno

Massimo Pelosi, presidente della Cooperativa di Comunità di Proceno

Massimiliano Pelo, presidente Pro loco Proceno

Relazioni:

"Storia dell'aglio: archeologia di un sapore antico" di **Martina Tapinassi**, storica degli alimenti e archeologa del cibo

“L’aglio spicchio di saperi e sapori”, di **Iside De Cesare**, chef stellata e titolare del Ristorante “La Parolina” a Trevinano

“Aglio Rosso un alleato in cucina e per la nostra salute. Conosciamolo insieme”, di **Silvia Tomassini**, biologa nutrizionista

Testimonianze:

“L’Aglio Rosso di Proceno e i suoi fratelli”

Francesca Simonte, produttrice dell’Aglio Rosso di Nubia (Sicilia), Presidio Slow Food

Ilaria Minichiello, produttrice dell’Antico Aglio dell’Ufita (Campania), Presidio Slow Food

Carlo Romeo, referente dell’Aglio storico di Caraglio (Piemonte), Presidio Slow Food

Laura Beltrame, referente dell’Aglio di Resia (Friuli Venezia Giulia). Presidio Slow Food

Ilaria Giulianelli, referente della Rete d’impresa dei produttori dell’Aglio Rosso di Proceno
“Tradizione e Appartenenza”

Moderata: **Luigi Pagliaro**, presidente Slow Food Viterbo e Tuscia

Al termine buffet con prodotti tipici del territorio e assaggio delle ricette partecipanti alla Gara gastronomica “Il rosso sul podio”