



Comune di Latina
Assessorato Turismo

BIANCO ROSSO E PONTINO

SECONDA EDIZIONE
24-25-26 MAGGIO 2024

Venerdì 24 Maggio

- **Ore 16:30 Workshop "L'Olio extravergine di oliva "Itrana" protagonista del territorio delle Colline Pontine. Le Aziende olivicole si raccontano.**
A cura di CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina)
- **Ore 17:30 Show Cooking Lady Chef Maria Nasso**
A cura di APCL (Associazione Provinciale Cuochi di Latina). Abbinamento vino a cura FIS (Fondazione Italiana Sommelier Latina). Intervista Aziende del Paniere "Bianco Rosso e Pontino"
- **Ore 18:30 Intervista Orlando Di Mario Presidente Nazionale Italiana Macellai**
Macelleria Labella Mara Sermoneta (LT). Interviene Dott. Ivarone Dino Presidente Attività Produttive Comune di Latina
- **Ore 19:00 Masterclass e degustazione "Alla scoperta delle Olive da Tavola della varietà "Itrana":**
Degustazione guidata con abbinamento alla modalità "aperitivo", a vini locali a marchio riconosciuto.
A cura di CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) e AIS (Associazione Italiana Sommelier comitato Provinciale Latina). (Posti disponibili 80)

Bianco Rosso
Pontino^e



Comune di Latina
Assessorato Turismo

Sabato 25 Maggio

- **Ore 10:00 Presentazione Slow Food Travel**
In collaborazione con Slow Food Latina.
- **Ore 10:30 Laboratorio di arte sensoriale "Colori e suoni dell'olio"**
A cura di CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) e DiversaMenteAgricola (Azienda Agricola Polivalente). Dedicato ai bambini e ragazzi fino a 14 anni. (Posti disponibili 80)
- **Ore 11:30 Show Cooking Chef Carmine Aversano**
A cura di APCL (Associazione Provinciale Cuochi di Latina). Abbinamento vino a cura FIS (Fondazione Italiana Sommelier Latina). Intervista Aziende del Paniere "Bianco Rosso e Pontino"
- **Ore 16:30 Masterclass e degustazione "Assaggiatore per un giorno..." Mini-corsi di formazione per aspiranti assaggiatori che giudicheranno gli oli delle Colline Pontine.**
A cura di CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina)
Al termine sarà rilasciato un attestato di partecipazione. (Posti disponibili 80)
- **Ore 17:30 Show Cooking Lady Chef e Nutrizionista Dott.ssa Federica Cerasoli e Chef Luigi Lombardi Presidente di APCL.**
A cura di APCL (Associazione Provinciale Cuochi di Latina). Abbinamento vino a cura FIS (Fondazione Italiana Sommelier Latina). Intervista Aziende del Paniere "Bianco Rosso e Pontino"
- **Ore 18:30 Masterclass con degustazione "L'avventura pionieristica del vino a Latina"**
A cura di AIS (Associazione Italiana sommelier comitato Provinciale Latina). (Posti disponibili 80)
- **Ore 19:30 Consegna Riconoscimenti Bianco Rosso e Pontino "Silvio di Francia"**
Premio all'Azienda e allo Chef del territorio della Provincia di Latina, **interviene Sindaco di Latina Matilde Celentano e Assessore al turismo Gianluca Di Cocco**



Comune di Latina
Assessorato Turismo

Domenica 26 Maggio

- **Ore 10:30 Show Cooking Chef Davide Frison Enoteca dell'Orologio Latina**
A cura di APCL (Associazione Provinciale Cuochi di Latina). Abbinamento vino a cura FIS (Fondazione Italiana Sommelier Latina). Intervista Aziende del Paniere "Bianco Rosso e Pontino"
- **Ore 11:30 Show Cooking Chef Andrea del Villano**
Abbinamento vino a cura Fondazione Italiana Sommelier Latina. Intervista Aziende del Paniere "Bianco Rosso e Pontino"
- **Ore 16:30 Show Cooking "Mozzarella che passione"**
In collaborazione con l'Azienda Agricola Fattoria Galenda B.go Sabotino Latina
- **Ore 17:30 Show Cooking Lady Chef Beatrice d'Elia**
A cura di APCL (Associazione Provinciale Cuochi di Latina). Abbinamento vino a cura FIS (Fondazione Italiana Sommelier Latina). Intervista Aziende del Paniere "Bianco Rosso e Pontino"
- **Ore 18:30 Show Cooking Pasticcere Davide Massaro**
In collaborazione con Oltre la Pasticceria di Davide Marazza Priverno (LT). Intervista Aziende del Paniere "Bianco Rosso e Pontino"
- **Ore 19:30 Dibattito "Birra artigianale o industriale?"**
In collaborazione con l'Azienda B-Four Beer - Officina del Bere Latina

Bianco Rosso
e
Pontino