"FOLLETTI CHEF DELLA SUGHERETA, SFIDA A SQUADRE DEL GUSTO"

POP-UP culinario AL VERNONE

MONTE SAN BIAGIO, dove la CUCINA ITALIANA diventa PATRIMONIO vivo

vieni a trovarci a **MONTE SAN BIAGIO - Arco del Vernone**

ORE 18.30 POP-UP CULINARIO CON

- **Antica Norcineria RASO "Dal Monticellano": i segreti della Salsiccia**
- **Bee & Flowers: il miele e i formaggi locali**
- **Zia Santina: i dolci Natalizi della Nonna**

...PER INIZIARE

CORNER

WINE LOVERS
AIS Alberto Pensiero

CULTIVAR ITRANA
degustazione olio extravergine di oliva (EVO) a cura di:
Marina e Luca LONGO

...A SEGUIRE

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI GRATUITA a cura DI:

BABYLON CUCINA E LIQUORI

ORE 20.00 APERTURA PERCORSO GASTRONOMICO

Potrete gustare fantastici MENU' DEDICATI proposti dai ristoratori locali presenti

CON IL CONTRIBUTO DI

REGIONE LAZIO · ARSIAL Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio · Comune di Monte San Biagio · MONTE SAN BIAGIO nel Cuore

il programma

SABATO 3 GENNAIO

live MUSIC



GIULIANO GABRIELE *in concerto*

MARCO IANNUCCI *e la sua scuola*



"FOLLETTI CHEF DELLA SUGHERETA, SFIDA A SQUADRE DEL GUSTO"

POP-UP culinario AL VERNONE

MONTE SAN BIAGIO, dove la CUCINA ITALIANA diventa PATRIMONIO vivo

vieni a trovarci a **MONTE SAN BIAGIO - Arco del Vernone**

il programma

DOMENICA 4 GENNAIO

ORE 11.30 APERITIVO MONTICELLANO
con prodotti tipici a cura di BABYLON CUCINA E LIQUORI

ORE 12.00
SPECIAL GUEST
DON PASTA *show*



...PER INIZIARE

ORE 13.00 APERTURA PERCORSO GASTRONOMICO

...A SEGUIRE

ORE 15.00
CONVEGNO
"Pier Giorgio Frassati.
Fede, impegno e testimonianza
nel mondo conemporaneo"

ORE 16.30
PREMIAZIONE CONTEST
"Tipico e Buono"
-miglior prodotto e piatto-

CON IL CONTRIBUTO DI

REGIONE LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Comune di Monte San Biagio

MONTE SAN BIAGIO nel Cuore

BABYLON CUCINA E LIQUORI

DAL MONTICELLANO ANTICA NORCINERIA

il CAPANNO cucina tradizionale

DAL MAGGIORE TUTTA N'ATA STORIA MANGIA E BEVI

DJ set ORE 14.00

LORENZO BRADY
the mechanic

