

PROGRAMMA PASTORIZIA IN FESTIVAL INVERNALE 5° EDIZIONE 2024

Sabato 19 e domenica 20 ottobre dalle ore 09:00 alle ore 18:00

PROGRAMMA DELLA GIORNATA DI SABATO 19 OTTOBRE:

ORE 09:30 – Apertura mercato dei formaggi presso Palazzo Giustino Ferri (Via Giustino Ferri n. 3). Possibilità di degustare ed acquistare i prodotti provenienti dalla Valle di Comino e non.

ORE 09:30 – Apertura mercato dell'artigianato presso Piazza E. Capocci.

ORE 09:45 – Partenza delle navette per la visita guidata presso le aziende del territorio, dove sarà possibile degustare i prodotti tipici del territorio. (Agriturismo Santa Giusta – Azienda Agricola San Maurizio).

ORE 11:00 – Evento culturale dal tema: **I FORMAGGI NATURALI, prerogative per la loro produzione e benefici**. Dibattito a cura di **Michele Grassi**, esperto di tecnologia casearia, con **Angela Saba** allevatrice e produttrice di formaggi naturali (Saba formaggi).

Luogo dell'evento: Palazzo Giustino Ferri in Via Giustino Ferri n. 3

ORE 11:45 – Evento culturale dal tema: **IL BENESSERE ANIMALE PER LA QUALITA' DEL LATTE**. A cura del **Prof. Marcello Mele**, Professore ordinario presso il dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali dell'Università di Pisa.

Luogo dell'evento: Palazzo Giustino Ferri in Via Giustino Ferri n. 3

ORE 13:00 – Apertura degli stand gastronomici presso Piazza Ernesto Capocci.

PRIMI PIATTI:

- **"Fettuccine ai funghi con Pecorino"** a cura dell'Ass. Monte Corno di Picinisco;

SECONDI PIATTI:

- **"Hamburger di agnello con primo sale"** a cura della Paninoteca Da Rita;

BIRRIFICI:

- Birrifico artigianale **"HALF BREWING"** di Picinisco;

VINI:

- Cantina **"Cenèra"** di Alvito;

ORE 15:00 – Evento culturale dal tema: **PASCOLO ETICO, BENESSERE ANIMALE E QUALITA' DEL PRODOTTO. Sbocchi per una nuova filiera territoriale**. Evento a cura del Dott. Antonio Lancia – Presidente confartigianato Frosinone, Dott. Claudio Di Giovannantonio – Dirigente ARSIAL, Avv. Florenzani Gianmarco, Avv. Enrico Maria Fantozzi, nell'ambito del progetto intercomunale **CominiAggrega**.

Luogo dell'evento: Palazzo Giustino Ferri in Via Giustino Ferri n. 3

ORE 15:30 – Partenza delle navette per la visita guidata presso le aziende del territorio, dove sarà possibile degustare i prodotti tipici del territorio. (Agriturismo Santa Giusta – Azienda Agricola San Maurizio).

È consigliato fare i biglietti già dal mattino presso lo stand dell'Ass. Pastorizia in Festival in Piazza E. Capocci.

ORE 16:00 – Evento culturale dal tema: **LE VIE FRANCIGENE DEL FORMAGGIO**, “portano a Picinisco” – **Formaggi naturali in Italia ed in Europa degustazione di formaggi europei e italiani, due mondi a confronto**. Intervento a cura di **Fausto Caserio**, selezionatore di formaggi artigianali a latte crudo, Italian Food Hunters

Luogo dell'evento: Palazzo Giustino Ferri in Via Giustino Ferri n. 3



PROGRAMMA DELLA GIORNATA DI DOMENICA 20 OTTOBRE:

ORE 08:30 – “BICICLETTANDO...” visita con mountain bike presso le aziende agricole “Casa Lawrance”, “Az. Agricola Il Colle” e “Antica Tenuta Palombo” a cura dell’Associazione Asd FunBike. Il raduno è in Piazza Ernesto Capocci. *I partecipanti dovranno essere muniti di propria mountain bike, OBBLIGATORIO l’uso del casco). Per maggiori info Fabrizio 3936596708.*

ORE 09:15 – Partenza delle navette per la visita guidata presso le aziende del territorio, dove sarà possibile degustare i prodotti tipici del territorio. (Antica Tenuta Palombo – Az. Agricola Il Colle; Casa Lawrance – I Ciacca)

Il biglietto per la visita viene consegnato presso lo stand dell’Ass. Pastorizia in Festival in Piazza E. Capocci.

ORE 09:30 – Apertura mercato dei formaggi presso Palazzo Giustino Ferri (Via Giustino Ferri n. 3). Possibilità di degustare ed acquistare i prodotti provenienti dalla Valle di Comino e non.

ORE 09:30 – Apertura mercato dell’artigianato presso Piazza E. Capocci.

ORE 10:15 – Evento culturale dal tema: **IL FORMAGGIO NEL CIBO DI STRADA**. A cura del **Dott. Emanuele De Vittoris** con **Marco Stanzione**, giornalista di Teleuniverso e **Federico Sisti**, segretario generale Camcom Umbria.

Luogo dell’evento: Palazzo Giustino Ferri in Via Giustino Ferri n. 3

ORE 11:15 – Evento culturale dal tema: **QUALE LATTE PER I FORMAGGI A “LATTE CRUDO”? CONTROLLI SANITARI OBBLIGATORI E FACOLTATIVI**. Intervento a cura del **Dott. Angelo Citro**, medico veterinario specialista in tecnologie casearie, Referente Nazionale Gruppo di Lavoro Filiere Fragili e Produzioni Locali – Simevep (Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva).

Luogo dell’evento: Palazzo Giustino Ferri in Via Giustino Ferri n. 3

ORE 11:30 – Laboratorio per bambini a cura della **Dott.ssa Simona Caira** presso Piazza E. Capocci.

ORE 11:45 – Evento culturale dal tema: **DIAMO FORMA A UN FORMAGGIO, la filatura e la formatura della Scamorza di bufala**. Intervento a cura del **Dott. Angelo Citro**, medico veterinario specialista in tecnologie casearie con **Giovanni Masella**, caseificio Mozzarella d’oro, Cerreto Sannita (BN).

Luogo dell’evento: Palazzo Giustino Ferri in Via Giustino Ferri n. 3

ORE 13:00 – Apertura degli stand gastronomici presso Piazza E. Capocci.

ANTIPASTI:

- “Scamorza affumicata” a cura dell’Az. Agricola Bartolomucci;
- “Frittelle dolci e salate” a cura dell’Aps Calamus;

PRIMI PIATTI:

- “Fettuccine ai funghi con Pecorino” a cura dell’Ass. Monte Corno di Picnisco;
- “Pasta e fagioli con Pecorino” a cura del Ristorante Villa Inglese;
- “Polenta con spuntature” a cura dell’Az. Agricola Donatella Cedrone;

SECONDI PIATTI:

- "Polpettina al sugo con Pecorino di Picinisco DOP" a cura dell'Az. Agrimacelleria Santa Luigia;
- "Arrosticini di Pecora" a cura dell'Ass. Pro Loco di Picinisco;
- "Hamburger di agnello con primo sale" a cura della Paninoteca Da Rita;
- "Asado di pecora con contorno di maiale casertano nero" a cura della Bottega del Macellaio;

DOLCI:

- "Crosta di ricotta, mostaccioli e susamelli" a cura della Pasticceria Macioce;
- "Cannolo con ricotta" a cura della Locanda di Arturo

BIRRIFICI:

- Birrificio artigianale HALF BREWING;
- Birrificio artigianale KASHMIR;
- Birrificio artigianale VITTORIA;

VINI:

- Cantina "Cenèra" di Alvito;
- Cantina "Antica Tenuta Palombo" di Atina;

ORE 13:00 – Musica live con i **"Violet Noise"**;

ORE 15:00 – **PREMIAZIONE 2° EDIZIONE DEL CONCORSO CASEARIO "PASCOLO E ALPEGGIO ITALIANO" E PREMIAZIONE DEL 2° "CONTEST DI IMMAGINE"**.

Sarà premiato il Vincitore del 2° Contest di Immagine, ovvero la migliore rappresentazione dal punto di vista artistico della pastorizia, e saranno assegnati i premi ai vincitori di ogni categoria del concorso caseario, oltre al premio speciale per il miglior formaggio della categoria bufala;

Marco Scappaticci, Sindaco di Picinisco

Antonio Mancini, Presidente dell'Ass. Pastorizia in Festival

Dott. Emanuele De Vittoris, Segretario del Concorso "Pascolo e alpeggio italiano"

Michele Grassi, esperto di tecnologia casearia

Stefano Pesce, giornalista curatore delle Guide de L'Espresso

Antonio Riefoli, Segretario Slow Food Lazio

Moderatore: **Dott. Erasmo Di Vito**, giornalista e storico

Luogo dell'evento: Piazza E. Capocci

ORE 16:00 – Evento culturale dal tema: **I FORMAGGI DELLA REGIONE LAZIO, L'arca del gusto di Slow Food**. Introduzione a cura di **Antonio Riefoli**, Segretario Slow Food Lazio, degustazione di alcuni formaggi naturali a cura di **Andrea Russo**, Docente in analisi sensoriale e maestro assaggiatore ONAF, in abbinamento con il birrificio artigianale di Picinisco HALF BREWING, con Francesco Agresti.

Luogo dell'evento: Palazzo Giustino Ferri in Via Giustino Ferri n. 3

ORE 17:15 – Evento culturale dal tema: **I FORMAGGI DELLA REGIONE LAZIO, L'arca del gusto di Slow Food.** Introduzione a cura di **Antonio Riefoli**, Segretario Slow Food Lazio, degustazione di alcuni formaggi naturali a cura di **Andrea Russo**, Docente in analisi sensoriale e maestro assaggiatore ONAF, in abbinamento con la casa vinicola Tenuta Palombo di Atina, con Andrea Salvatori.

Luogo dell'evento: Palazzo Giustino Ferri in Via Giustino Ferri n. 3

ORE 17:30 – Laboratorio caseario per bambini **"Pastorelli all'opera"** a cura di **Loreto Pacitti**, allevatore e produttore.

Luogo dell'evento: Piazza E. Capocci

