

PROGRAMMA PASTORIZIA IN FESTIVA WINTER EDITION 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 Largario Montano.

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

DALLE ORE 11:00 ALLE ORE 16:00 – Degustazioni di vini del territorio con vitigni autoctoni e laboratorio gastronomico con il **Ristorante Baccano** che illustrerà come abbinare l'uovo (uova **dell'Az. Agricola il Colle**) al blu di Picinisco a cura del padiglione **Vinicomio, Leonardo Cristini**.

Luogo dell'evento: Piazza E. Capocci

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 il Largario Montano e Piazza Rione (Castello di Picinisco).

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 Picinisco;
- "Pasta e fagioli con Pecorino" a cura del Ristorante Villa Inglese;
- "Polenta con spuntature" a cura dell'Az. Agricola Donatella Cedrone;

SECONDI PIATTI:

- "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:

- “Cheese-cake alla piciniscana” e “Maritozzo alla ciociara a cura della Tenuta del Savonisco di Picinisco;

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 “**Holy Silvia & Letizya**”;

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 Largario Montano.

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

ORE 17:00 – Laboratorio per bambini a cura della **Dott.ssa Simona Caira** presso il Largario Montano.

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 Largario Montano.

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 Largario Montano.

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 – Dibattito a cura di **Michele Grassi**, esperto di tecnologia casearia, con il **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 11:45 – 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 **Vittorio De Biase**, 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 il Largario Montano e Piazza Rione (Castello di Picinisco).

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 Picinisco;
- “Pasta e fagioli con Pecorino” a cura del Ristorante Villa Inglese;
- “Polenta con spuntature” a cura dell’Az. Agricola Donatella Cedrone;
- “Cacio e Pepe” a cura del Ristorante Mantic;

SECONDI PIATTI:

- "Polpettina al cartoccio I.G.P." 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:

- "Cheese-cake alla piciniscana" e "Maritozzo panna e ____" a cura della Tenuta del Savonisco di Picinisco;

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"**.

Luogo dell'evento: Largario Montano

ORE 16:30 – Evento culturale dal tema: **I FORMAGGI ANTICHI DELLA REGIONE LAZIO, L'arca del gusto di Slow Food**. Degustazione di alcuni formaggi naturali a cura di **Andrea Russo**, gastronomo.

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: Largario Montano