



Giardini della Landriana

Via Campo di Carne, 51 · 00040 · Tor San Lorenzo - Ardea (Rm)

“Enogastronomia alla Landriana 2015”

17 - 18 ottobre 2015

Programma

SABATO 17 OTTOBRE

ore 11.00 “Incontro di...Vino” a cura della Sommelier **dell’Ass. Amici di Ratatouille**

ore 12.00 Presentazione del Libro “Cake Academy” di **Marilù Giarè**

È una vera e propria novità nel panorama italiano delle pubblicazioni specialistiche sulla pasticceria e sulle intolleranze alimentari: **Cake Academy**, raccoglie i diversi metodi di decorazione delle torte con la **pasta di zucchero** e ricette per le basi dolci. Tutto, però, all’insegna del **gluten free**.

All’interno del volume, una sezione introduttiva con spiegazioni sulla **celiachia** e sulle **tecniche di base** del cake design, e poi **14 progetti** di torte decorate per tutti i gusti, da quelle romantiche a quelle più allegre e colorate per i bambini. I progetti sono corredati da fotografie che passo passo aiutano il lettore-cuoco a portare a termine l’impresa. Inoltre, vengono affrontate varie tecniche di cake design, dal **modelling**, per realizzare personaggi, al **painting cake**, per creare torte eleganti e artistiche, sino a esplorare la **flower art**, per realizzare rose e tecniche veloci e di grande effetto per decorare cupcakes.

Marilù Giarè, personalità eclettica e fantasiosa, ama esplorare l’arte a 360 gradi. Pittrice e decoratrice, si è avvicinata alla Sugar Art nel 2010 dopo aver scoperto di essere intollerante al glutine. Ha così deciso di esprimere e arricchire la sua creatività anche con questo meraviglioso linguaggio. Ha frequentato corsi di pasticceria senza glutine e sicurezza alimentare. Tiene corsi di Cake Design presso la famosa **Cake Academy** di Roma e in altre città italiane. Ha pubblicato articoli su numerose riviste dedicate a diverse tecniche di Cake Design e Sugar Art.

Ore 14.30 “Il cibo: la soluzione per vivere più a lungo”

a cura della dott.ssa **Alessia Mancini** dell’Associazione **Amici di Ratatouille**

ore 15.30 “Aloe Vera: il benessere in un cocktail, come realizzare drink semplici e sani”

Concentrato di benessere, il WELLNESS COCKTAIL è diventato protagonista di uno stile di vita sano per il nostro corpo.

Le virtù depurative dell’Aloe Vera, nutritive ed energetiche di frutta e verdure, quasi prive di lipidi, sono straordinarie per creare ricette sane e bilanciate. Introduzione di **Anita Quondamcarlo**, Incaricata Forever Living Products Italy. Intervengono Carmine Mattia Perciballi docente ed esperto di Mixology e wellness cocktail e il suo assistente Francesco Pittalà. Entrambi membri A.B.I. (Associazione Barmen Italiani)



Giardini della Landriana

Via Campo di Carne, 51 · 00040 · Tor San Lorenzo - Ardea (Rm)

ore 16.30 “Presentazione del libro “Aristopiatti” di Lydia Capasso e Giovanna Esposito

Insieme alle autrici, presenta il libro **Francesca Romana Barberini** food blogger e noto volto di Alice TV. Settantadue ricette di sei territori italiani, un libro di cucina scritto per riscoprire i piatti, anzi gli **Aristopiatti**, della nostra tradizione.

Inizia così un viaggio nel tempo e nel gusto, alla ricerca di piatti che hanno costituito, ognuno a suo modo, un pezzetto della storia del nostro Paese. Sebbene l’argomento possa sembrare impegnativo e l’intento ambizioso, non è un trattato di storia o di gastronomia, ma un viaggio in Italia – leggero, accurato, mai noioso – attraverso i segreti e il dietro le quinte delle cucine dei Palazzi e dei papati nel corso dei secoli.

DOMENICA 18 OTTOBRE

Ore 12.00 “Il Cibo: la soluzione per vivere più a lungo”

a cura della dott.ssa **Alessia Mancini** dell’associazione **Amici di Ratatouille**

Ore 15.00 “L’arte dell’intaglio Scolpire frutta e verdura”

a cura dello chef **Dominizi Roberto** dell’Associazione **Amici di Ratatouille**

Ore 16.00 Presentazione del Libro “Cake Academy” di Marilù Giarè

È una vera e propria novità nel panorama italiano delle pubblicazioni specialistiche sulla pasticceria e sulle intolleranze alimentari: **Cake Academy**, raccoglie i diversi metodi di decorazione delle torte con la **pasta di zucchero** e ricette per le basi dolci. Tutto, però, all’insegna del **gluten free**.

Durante la manifestazione di sabato 17 e di domenica 18 ottobre, sul prato blu, lo staff della Dr. Dolittle School sarà a disposizione del pubblico per dimostrazioni di diverse attività sportive con i vostri amici a quattro zampe nei seguenti orari:

Ore 11.30 - Dimostrazione di Disc Dog

Ore 15.30 - Dimostrazione con un mini campo di Agility Dog

Ore 17.00 - Dimostrazione di Rally-Obedience