

Da sabato 13 luglio a Trevinano la “Festa dell’Aia”



ACQUAPENDENTE (Viterbo) – **Adio Provvedi** inaugurerà Sabato 13 Luglio la “**Festa dell’Aia**” di Trevinano, inserita nel progetto *Ri Wind* finanziato al Comune di Acquapendente dall’Unione Europea.

Alle ore 17.30 lo scrittore insieme ad Antonio Quattranni, al ristoratore Gianfranco Delli Campi ed a Luigi Pagliaro Presidente di Slow Food Lazio condurrà gli intervenuti a “Spasso nel tempo alla scoperta della Civiltà Contadina”.

Alle ore 18.30 Teatrogastronomia con “Maremmanza: la via del Casentino passando per Trevinano, alla Maremma” di e con Pietro Benedetti, Marco Betti (poeta a braccio fiorentino) e Marco Giovani (fisarmonicista). Alle 19.30 “Belli da vedere, gradevoli da annusare, buoni da mangiare: fiori ed erbe in cucina” (laboratorio del gusto condotto da Sandra Ianni formatrice Slow Food e scrittrice). Dalle ore 18.00 alle ore 20.00 laboratori esperenziali per bambini condotti da Debora Valentini Slow Food Viterbo e Tuscia (non fare il fagiolo: gli insegnamenti dei legumi, l’orto in cartoccio: il mondo delle aromatiche). Alle ore 20.15 rievocazione storica matrimonio

contadino. Alle ore 21.00 musica a sud, balli e canti popolari del sud Italia (Mariangela Berazzi voce e tamburi a cornici, Sandro Paradisi fisarmonica, Alessandro Ricci batteria). Alle ore 21.15 la magia dei legumi, laboratorio del gusto condotto da Davide Ranieri Perle della Tuscia. Dalle ore 17.00 apertura dei banchi d'assaggio e street-food a cura del Gruppo Rosticciana di Trevinano, Hostaria di Villalba Alleroni, la Parolina Acquapendente, S'Osteria38 Acquapendente.

Domenica 14 alle ore 17.00 show-cooking con Roy Caceres Chef Orma (Roma stella Michelin). Alle ore 17.45 show-cooking con Francesco Nunziata chef Castello di Fighine (San Casciano dei Bagni stella Michelin). Dalle ore 18.00 alle ore 20.00 Debora Valentini bisserà l'evento di Sabato. Alle ore 18.30 Teatrodanza con Daniela Maccari. Alle ore 19.00 show-cooking con Iside De Cesare chef La Parolina (Trevinano-Acquapendente stella Michelin). Alle ore 19.45 laboratorio radiofonico condotto da Andrea Febo di Radio Food. Alle ore 21.00 "I colori del grano" (laboratorio del gusto a cura di slow-food Viterbo e Tuscia condotto da Giulio Geronzi (Villa S.Ermanno). Allo stesso orario Chorobodo – C'ho – robodo" duo di musica italo-brasiliana.

Lunedì 16 Luglio alle ore 18.30 presso il Ristorante La Parolina cena finale del Campus Combiguru Challenge, gara tra 84 istituti alberghieri italiani, a favore delle Donne di Amatrice e frazioni (prenotazioni 0763-717130).

Per i laboratori e show-cooking info e prenotazioni 3463133420.