



LA VIA DEL GUSTO
VINO, CIBO, ARTE E MUSICA IN STRADA

RASSEGNA STAMPA

La Via del Gusto 2024
15-06-2024 • 16-06-2024

A CURA DI

B Bortolan
Carnevali
& Partners

Riassunto

Da Verdone a Tiromancino «Notti d estate» e di musica

Da Fiumicino a Fregene fino a Passoscuro una stagione di divertimento e cultura a partire da mercoledì fino al 15 agosto. Omaggio a Mastroianni
Il Messaggero Ostia Litorale - 05/07/2024 -p.3

Da Verdone a Tiromancino «Notti d estate» e di musica

Da Fiumicino a Fregene fino a Passoscuro una stagione di divertimento e cultura a partire da mercoledì fino al 15 agosto. Omaggio a Mastroianni
Il Messaggero Civitavecchia - 05/07/2024 -p.6

Torna “La via del gusto” con 1.200 posti a sedere

L evento Sabato 6 luglio la grande kermesse enogastronomica in centro organizzata da “Aps Contrade Ripane”
Ciociaria Oggi - 30/06/2024 -p.25

“FoodStock”, il festival del cibo da strada Un weekend da buongustai a Fiumicino

LA MANIFESTAZIONE Fiumicino sempre più capitale del cibo. Dopo la «Via del Gusto», andata in
Il Messaggero Ostia Litorale - 24/06/2024 -p.3

“FoodStock”, il festival del cibo da strada Un weekend da buongustai a Fiumicino

LA MANIFESTAZIONE Fiumicino sempre più capitale del cibo. Dopo la «Via del Gusto», andata in
Il Messaggero Civitavecchia - 24/06/2024 -p.6

In tanti sulla “Via del Gusto” Successo della prima edizione

Fiumicino Vino, cibo, arte e anche musica in strada Hanno partecipato numerose aziende dal Lazio e pontine
Ciociaria Oggi - 18/06/2024 -p.34

“La via del gusto” rilancia la cultura, l'economia e il turismo della città

Grande successo per la prima edizione dell'evento enogastronomico che ha animato via Torre Clementina
La Provincia CERVETERI-LADISPOLI - 17/06/2024 -p.12

“La via del gusto” rilancia la cultura, l'economia e il turismo della città

Grande successo per la prima edizione dell'evento enogastronomico che ha animato via Torre Clementina
La Provincia CIVITAVECCHIA - 17/06/2024 -p.12

Fiumicino, in 7mila alla Via del Gusto: «Le eccellenze dell'enogastronomia»

LA MANIFESTAZIONE Una due giorni da ricordare. Almeno settemila persone hanno partecipato alla «Via del
Il Messaggero Latina - 17/06/2024 -p.8

Fiumicino, in 7mila alla Via del Gusto: «Le eccellenze dell'enogastronomia»

LA MANIFESTAZIONE Una due giorni da ricordare. Almeno settemila persone hanno partecipato alla «Via del
Il Messaggero Ostia Litorale - 17/06/2024 -p.3

Fiumicino, oggi e domani da buongustai Calici di vino e assaggi in riva al mare

IL PROGRAMMA Si parte con il taglio del nastro questa sera alle 19.30. «La via
Il Messaggero Ostia Litorale - 14/06/2024 -p.3

Così «La Via del Gusto» arriva a Fiumicino

. Roma low cost
Corriere della Sera Roma - 14/06/2024 -p.13

Fiumicino, oggi e domani da buongustai Calici di vino e assaggi in riva al mare

IL PROGRAMMA Si parte con il taglio del nastro questa sera alle 19.30. «La via
Il Messaggero Civitavecchia - 14/06/2024 -p.6

Vino, cibo e arte cullati dalle note

LA VIA DEL GUSTO
Il Tempo - 13/06/2024 -p.23

vi consigliamo

Parte “La Via del Gusto”, a Fiumicino sabato 15 e domenica 16: ben 27 ristoranti
Il Messaggero - 13/06/2024 -p.67

SULLA VIA DEL GUSTO

Fiumicino
Trovaroma - 12/06/2024 -p.31

Vino, cibo e musica a Fiumicino con le “Vie del Gusto”

LA MANIFESTAZIONE Vino, cibo, arte e musica in strada. Dal 15 al 16 giugno la
Il Messaggero Latina - 11/06/2024 -p.10

Vino, cibo e musica a Fiumicino con le “Vie del Gusto”

LA MANIFESTAZIONE Vino, cibo, arte e musica in strada. Dal 15 al 16 giugno la
Il Messaggero Ostia Litorale - 11/06/2024 -p.3

Torre Clementina si trasforma nella “Via del gusto”

Fra vino, cibo, arte e musica in strada l'evento enogastronomico nel cuore della città
La Provincia CIVITAVECCHIA - 07/06/2024 -p.16

Torre Clementina si trasforma nella “Via del gusto”

Fra vino, cibo, arte e musica in strada l'evento enogastronomico nel cuore della città
La Provincia CERVETERI-LADISPOLI - 07/06/2024 -p.16

Indice

Da Verdone a Tiromancino «Notti d estate» e di musica Il Messaggero Ostia Litorale - Ostia Litorale - 05/07/2024	10
Da Verdone a Tiromancino «Notti d estate» e di musica Il Messaggero Civitavecchia - Civitavecchia - 05/07/2024	12
Torna "La via del gusto" con 1.200 posti a sedere Ciociaria Oggi - 30/06/2024	15
Talento innato o studio continuo? Il segreto (e la storia) degli chef autodidatti italiaatavola.net - 27/06/2024	17
"FoodStock", il festival del cibo da strada Un weekend da buongustai a Fiumicino Il Messaggero Ostia Litorale - Ostia Litorale - 24/06/2024	23
"FoodStock", il festival del cibo da strada Un weekend da buongustai a Fiumicino Il Messaggero Civitavecchia - Civitavecchia - 24/06/2024	25
In tanti sulla "Via del Gusto" Successo della prima edizione Ciociaria Oggi - 18/06/2024	27
Grande successo per la prima edizione de La Via del Gusto che con l'enogastronomia laziale rilancia il turismo di Fiumicino gazzettadiroma.it - 18/06/2024	29
Agenfood utilizza i cookie, inclusi quelli di terze parti, per consentire il funzionamento del sito, per finalità statistiche, per personalizzare la tua esperienza di navigazione e per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Per maggiori agenfood.it - 18/06/2024	32
La Via del Gusto rilancia il turismo a Fiumicino mangiaebevi.it - 18/06/2024	35
"La via del gusto" rilancia la cultura, l'economia e il turismo della città La Provincia CERVETERI-LADISPOLI - CERVETERI-LADISPOLI - 17/06/2024	38
"La via del gusto" rilancia la cultura, l'economia e il turismo della città La Provincia CIVITAVECCHIA - CIVITAVECCHIA - 17/06/2024	41
Fiumicino, in 7mila alla Via del Gusto: «Le eccellenze dell'enogastronomia» Il Messaggero Latina - Latina - 17/06/2024	44
Fiumicino, in 7mila alla Via del Gusto: «Le eccellenze dell'enogastronomia» Il Messaggero Ostia Litorale - Ostia Litorale - 17/06/2024	46
"La Via del Gusto" riafferma il ruolo centrale dell'enogastronomia locale fiumicino-online.it - 17/06/2024	48
Grande successo per la prima edizione de La Via del gusto che con l'enogastronomia laziale rilancia il turismo di Fiumicino lavocedellazio.it - 17/06/2024	52
La Via del Gusto, 7mila presenze per la kermesse che con l'enogastronomia laziale rilancia il turismo di Fiumicino roma.corriere.it - 17/06/2024	55
'La Via del Gusto' riafferma il ruolo centrale dell'enogastronomia di Fiumicino ostiatv.it - 17/06/2024	57

Fiumicino: "La Via del Gusto" riafferma il ruolo centrale dell' enogastronomia locale In evidenza www.comune.fiumicino.rm.it - 17/06/2024	59
Fiumicino, il Sindaco Baccini: "La Via del Gusto rilancia la cultura e l'economia di Fiumicino" iltabloid.it - 17/06/2024	60
A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto' porta-portese.com - 16/06/2024	62
Fiumicino, oggi seconda e ultima giornata de "La via del gusto" askanews.it - 16/06/2024	64
Inaugurato a Fiumicino 'La Via del Gusto', evento che rilancia la cultura e l'economia del territorio ostiatv.it - 16/06/2024	65
"La Via del Gusto" rilancia la cultura e l'economia di Fiumicino IlFaroOnline.it - 16/06/2024	67
Il Sindaco Baccini: "La Via del Gusto" rilancia la cultura e l'economia di Fiumicino In evidenza www.comune.fiumicino.rm.it - 16/06/2024	69
A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto' roccarainola.net - 15/06/2024	71
A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto' padovane.it - 15/06/2024	73
A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto' ilcentrotirreno.it - 15/06/2024	74
A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del... sbircialanotizia.it - 15/06/2024	76
A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto' tristemondo.it - 15/06/2024	79
A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto' comunicatistampa.org - 15/06/2024	80
A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto' unlimitednews.it - 15/06/2024	82
A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto' informazioneeriservata.eu - 15/06/2024	83
A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto' rete7.cloud - 15/06/2024	84
A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto' adnkronos.com - 15/06/2024	85
"La Via del Gusto" su via Torre Clementina, oggi e domani, in scena un evento all'insegna di degustazioni fiumicino-online.it - 15/06/2024	87
La Via del Gusto - Vino, cibo, arte e musica in strada itinerarinelgusto.it - 14/06/2024	89
Fiumicino, oggi e domani da buongustai Calici di vino e assaggi in riva al mare Il Messaggero Ostia Litorale - Ostia Litorale - 14/06/2024	93
Così «La Via del Gusto» arriva a Fiumicino Corriere della Sera Roma - Roma - 14/06/2024	95

Fiumicino, oggi e domani da buongustai Calici di vino e assaggi in riva al mare Il Messaggero Civitavecchia - Civitavecchia - 14/06/2024	96
'La via del gusto': vino, cibo, musica e arte in via della Torre Clementina ostiatv.it - 14/06/2024	98
Fiumicino si prepara per "La Via del Gusto", un weekend di eccellenze enogastronomiche, arte e musica- In evidenza www.comune.fiumicino.rm.it - 14/06/2024	99
Le news vitivinicole di venerdì 14 giugno 2024! vinievino.com - 14/06/2024	101
Tutti gli eventi a Roma e dintorni nel weekend del 15-16 giugno IlFaroOnline.it - 14/06/2024	104
Fiumicino, sabato 15 e domenica 16 in scena su via Torre Clementina "La Via del Gusto" vino, cibo, arte e musica in strada fiumicino-online.it - 14/06/2024	107
rassegna stampa vino di venerdì 14 giugno 2024! tenuteagricole24.it - 14/06/2024	110
Fiumicino sempre più capitale gastronomica: un weekend di eventi e un nuovo festival Romatoday.it - 14/06/2024	113
Fiumicino sempre più capitale gastronomica: un weekend di eventi e un nuovo festival cibotoday.it - 14/06/2024	118
La 'Via del gusto' a Fiumicino con pittura, scultura e musica notizie.radiocom.tv - 14/06/2024	122
Vino, cibo e arte cullati dalle note Il Tempo - 13/06/2024	125
vi consigliamo Il Messaggero - 13/06/2024	126
Gabry Ponte e altri artisti al Rock me Pride a Rock: eventi a Roma nel prossimo weekend romaweekend.it - 13/06/2024	127
Fiumicino, arriva «La Via del Gusto 2024»: vino, cibo, arte e musica in strada roma.corriere.it - 13/06/2024	131
Vino, cibo e musica a Fiumicino con la "Via del Gusto" qfiumicino.com - 13/06/2024	133
Cosa fare a Roma e nel Lazio weekend, sabato 15 e domenica 16 giugno ilquotidianodellazio.it - 13/06/2024	136
Matteo Gori (Barilla): "Vendite Pesto in aumento nell'ultimo anno" cagliarilivetr.it - 13/06/2024	139
Fiumicino, nel weekend arriva la "Via del gusto": assaggi e degustazione vini in riva al mare repubblica.it - 13/06/2024	141
Weekend a Roma: 20 eventi da non perdere sabato 15 e domenica 16 giugno Romatoday.it - 13/06/2024	143
La Via del Gusto: Fiumicino Accoglie l'Estate Taccuinodiviaggio.it - 13/06/2024	147
Eventi e appuntamenti enogastronomici nel weekend dal 14 al 16 giugno 2024 cibotoday.it - 13/06/2024	149

SULLA VIA DEL GUSTO Trovaroma - 12/06/2024	159
La Via del Gusto: vino, cibo, arte e musica in strada spettacolomania.it - 12/06/2024	160
La Via del Gusto 2024 - 15 e 16 giugno a Fiumicino acquaefarina-sississima.blogspot.com - 12/06/2024	163
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare lagazzettatorinese.it - 12/06/2024	169
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare ultimenews24.it - 12/06/2024	172
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare cagliarilivetv.it - 12/06/2024	174
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare www.amicaradio.com - 12/06/2024	176
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare ugualmenteabile.it - 12/06/2024	178
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare ilmillimetro.it - 12/06/2024	180
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare www.internationalradio.it - 12/06/2024	182
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare www.seguonews.com - 12/06/2024	183
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare mediapress24.it - 12/06/2024	185
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare italiaambiente.it - 12/06/2024	187
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare www.ultimora.eu - 12/06/2024	189
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare adnkronos.com - 12/06/2024	191
Fiumicino ha la sua "Via del Gusto" foodandwineitalia.com - 12/06/2024	194
Weekend a Fiumicino: 9 eventi da non perdere fiumicino-online.it - 12/06/2024	196
Vino, cibo e musica a Fiumicino con le "Vie del Gusto" Il Messaggero Latina - Latina - 11/06/2024	197
Vino, cibo e musica a Fiumicino con le "Vie del Gusto" Il Messaggero Ostia Litorale - Ostia Litorale - 11/06/2024	199
La Via del Gusto 2024 a Fiumicino ilterziario.info - 11/06/2024	201
"La Via del Gusto", vino, cibo, arte e musica in strada a Fiumicino Romatoday.it - 11/06/2024	202
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica	205

investimentinews.it - 10/06/2024	
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica notiziedi.it - 10/06/2024	206
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica corrieredellasardegna.it - 10/06/2024	207
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica campaniapress.it - 10/06/2024	208
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica venezias24.com - 10/06/2024	209
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica accadeora.it - 10/06/2024	210
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica cronacheditrentoetrieste.it - 10/06/2024	211
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica cronachedelmezzogiorno.it - 10/06/2024	212
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica ondazzurra.com - 10/06/2024	213
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica forumitalia.info - 10/06/2024	214
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica radionapolicentro.it - 10/06/2024	215
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica askanews.it - 10/06/2024	216
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica ilcorrieredifirenze.it - 10/06/2024	217
"La Via del Gusto", vino, cibo, arte e musica in strada a Fiumicino romaedintorninotizie.it - 10/06/2024	218
Food: al via a Fiumicino (Rm) "La Via del Gusto" Informativa primapaginaneews.it - 10/06/2024	219
A Fiumicino "La Via del Gusto 2024": vino, cibo, arte e musica in strada IlFaroOnline.it - 10/06/2024	220
SABATO 15 E DOMENICA 16 GIUGNO LA PRIMA EDIZIONE DELLA KERMESSE LA VIA DEL GUSTO viaggiarecongustosano.it - 09/06/2024	224
La Via del Gusto tra buona tavola, vino d'eccellenza e arte mywhere.it - 09/06/2024	227
La "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica giovannilucianelli.it - 09/06/2024	232
La Via del Gusto: una kermesse di due giorni con vino, cibo, arte e musica sul mare di Fiumicino insidewine.it - 09/06/2024	234
A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare ilfattonissenno.it - 08/06/2024	237
La Via del Gusto, 15-16 giugno 2024 Fiumicino Carlozucchetti.it - 08/06/2024	239

La Via del Gusto a Fiumicino vino.tv (IT) - 08/06/2024	241
Fiumicino - Inaugurata la ruota panoramica in Darsena lacronaca24.it - 08/06/2024	247
La Via del Gusto a Fiumicino turismodelgusto.com - 08/06/2024	248
Torre Clementina si trasforma nella "Via del gusto" laprovinciadicivitavecchia.it - 08/06/2024	251
Torre Clementina si trasforma nella "Via del gusto" Civonline.it - 08/06/2024	252
Torre Clementina si trasforma nella "Via del gusto" La Provincia CIVITAVECCHIA - CIVITAVECCHIA - 07/06/2024	253
Torre Clementina si trasforma nella "Via del gusto" La Provincia CERVETERI-LADISPOLI - CERVETERI-LADISPOLI - 07/06/2024	255
La via del gusto, a Fiumicino la rambla del vino e ristorazione Ansa.it - 07/06/2024	257
La via del gusto, a Fiumicino la rambla del vino e ristorazione giornaletrentino.it - 07/06/2024	258
La via del gusto, a Fiumicino la rambla del vino e ristorazione altoadige.it - 07/06/2024	263
Via della Torre Clementina, la via del gusto agenfood.it - 07/06/2024	267
La Via del Gusto: a Fiumicino buona tavola, vino d'eccellenza e arte mangiaebevi.it - 07/06/2024	269
La Via del Gusto 2024: vino, cibo, arte e musica in strada gazzettadiroma.it - 07/06/2024	274
LA VIA DEL GUSTO - Vino, cibo, arte e musica in strada: l'evento a Fiumicino il 15 e 16 giugno 2024 effettofood.com - 06/06/2024	278
Fiumicino - La Via del Gusto - Vino, cibo, arte e musica in strada 15/16 Giugno 2024 lavocedellazio.it - 06/06/2024	282



Da Verdone a Tiromancino «Notti d'estate» e di musica

► Da Fiumicino a Fregene fino a Passoscuro una stagione di divertimento e cultura a partire da mercoledì fino al 15 agosto. Omaggio a Mastroianni

IL PROGRAMMA

«Notti d'estate», il litorale si accende. Dal 10 luglio e fino al 15 agosto lungo i ventiquattro chilometri di costa del Comune di Fiumicino torneranno le luci dei riflettori. Per illuminare gli artisti di ben trenta spettacoli previsti da Fiumicino a Fregene e fino a Passoscuro. Ci saranno i concerti di artisti come Michele Zarrillo, Tiromancino, Lda, e Gemelli Diversi. Talk show con ospiti del livello di Carlo Verdone, Neri Marcorè, Anna Pettinelli, Michela Andreozzi, Gianmarco Tognazzi. Serate di cabaret, bande musicali e danza, proiezioni di film che hanno segnato la storia del cinema con attori e registi presenti. Spazio anche alla memoria con un omaggio a uno dei più amati attori italiani: Marcello Mastroianni per il centenario della sua nascita. «Notti d'Estates» è stato presentato ieri nell'Aula Consiliare direttamente dal sindaco Mario Baccini, dagli assessori alla Cultura e alle Attività produttive, Federica Poggio e Raffaele Biselli e dal direttore artistico Massimo Guelfi. Si parte in pompa magna il 10 luglio dalla Pineta Federico Fellini di Fregene, sul palco-sotto i pini secolari i «Solotti d'Autore» presentati da Arianna Ciampoli. In apertura subito «La notte di Neri Marcorè», personaggio poliedrico da non perdere. Il 11 la «Notte di Franco Califano», a ricordare il cantante e le sue canzoni saranno Claudia Gerini, Alberto Laurenti e Maurizio Matrioli. Il 13 «La notte dei supereroi», il 14 Carlo Verdone accompagna l'amico Giovanni Battista Grassi nella presentazio-

ne del libro «La porta si apre», autobiografia di un chirurgo oncologo. Ancora il 19 la «Notte in rosa», con Anna Pettinelli Michela Andreozzi, Rossella Brescia e Eleonora Daniele. Il 18 «La notte del crimine» con Gianmarco Tognazzi, Massimiliano Bruno, Sara Baccarini, Kabir Tavani e Grace Ambrose. E il 19 quella

degli attori con Giorgio Tirabassi, Paolo Calabresi e Francesco Pannofino. Il 20 per il 100° anniversario della nascita, la notte dedicata a Marcello Mastroianni che a Fregene ha abitato a lungo, passeggiando spesso in bicicletta. La settimana successiva spazio alla Pro Loco di Fregene Maccarese che propone cinque serate omaggio, il 25 luglio a Flavio Bucci con la proiezione del film «Il Marchese del Grillo», il 26 a Sandra Milo con «8½» e «Cabiria», il 27 a En-

rico Vanzina con «Sapore di Mare» e il 28 luglio a Matteo Garrone con «Io Capitano». «La rassegna rappresenta un importante momento di valorizzazione culturale e sociale per il nostro Comune – spiega il sindaco Mario Baccini – il programma offre una varietà di eventi di alto profilo, pensati per soddisfare gusti diversi del pubblico. Ringrazio gli artisti, gli organizzatori e tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questa iniziativa». Quattro concerti con artisti di richiamo nazionale saranno invece la principale attrattiva ad agosto degli spettacoli di Fiumicino. Si tratta di Michele Zarrillo il 7, Lda 18 e i Tiromancino 11 che si esibiranno nel piazzale della darsena mentre i Gemelli Diversi saranno protagonisti il 3 ago-



sto a Passoscuro in piazza Santarelli. Eventi di un certo spessore si svolgeranno anche ad Aranova, il 25 luglio alle 21.30 serata cabaret con Carmine Faraco nel Centro commerciale La Tartaruga, a seguire il concerto dei Fratelli Hernandez. Il 26 lo show dei Centouno e il tributo a Lucio Battisti di Luca Vicari & Anime Latine. Nel parco di Villa Guglielmi, il 20 luglio sarà possibile assistere all'esibizione della Banda musicale della Marina Militare e nei due giorni successivi a spettacoli degli allievi delle scuole di danza locali. Sempre sul palco nella darsena di Fiumicino, il 9 agosto saliniamo i Ritmo 90 e la sera successiva protagonista la comicità di Valentina Persia. Il 13 riflettori puntati sulla finale regionale del concorso di Miss Italia che si terrà su viale della Torre Clementina nel Borgo Valadier. Il 14 spettacolo di cabaret con Antonio Giuliani e a Ferragosto per la Festa dell'Assunta il tributo ai Queen. «L'organizzazione della rassegna ha richiesto un grande impegno di tutti - dichiara l'assessore alla Cultura Federica Poggio - abbiamo lavorato per creare non solo una varietà degli eventi di qualità, ma anche sulla ricchezza culturale del nostro territorio». «Di fatto il programma era già iniziato con la sagra del pesce - precisa Raffaello Biselli, assessore alle Attività produttive - poi è proseguito con la Via del gusto che ha riscosso una grande partecipazione e poi con l'installazione della ruota panoramica, un simbolo dell'estate di Fiumicino».

Fabrizio Monaco
Umberto Serenelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dal 10 luglio e fino al 15 agosto Borgo i Centouno chiuderà di sera dal Comune di Fiumicino con un show in cui gli artisti si sono trovati a performare in un'arena di 100 metri di diametro. Per il 14 agosto spettacolo di cabaret con Antonio Giuliani e a Ferragosto per la Festa dell'Assunta il tributo ai Queen.



Da Verdone a Tiromancino «Notti d'estate» e di musica

► Da Fiumicino a Fregene fino a Passoscuro una stagione di divertimento e cultura a partire da mercoledì fino al 15 agosto. Omaggio a Mastroianni

IL PROGRAMMA

«Notti d'estate», il litorale si accende. Dal 10 luglio e fino al 15 agosto lungo i ventiquattro chilometri di costa del Comune di Fiumicino torneranno le luci dei riflettori. Per illuminare gli artisti di ben trenta spettacoli previsti da Fiumicino a Fregene e fino a Passoscuro. Ci saranno i concerti di artisti come Michele Zarrillo, Tiromancino, Lda, e Gemelli Diversi. Talk show con ospiti del livello di Carlo Verdone, Neri Marcorè, Anna Pettinelli, Michela Andreozzi, Gianmarco Tognuzzi. Serate di cabaret, bande musicali e danza, proiezioni di film che hanno segnato la storia del cinema con attori e registi presenti. Spazio anche alla memoria con un omaggio a uno dei più amati attori italiani: Marcello Mastroianni per il centenario della sua nascita. «Notti d'Estate» è stato presentato ieri nell'Aula Consiliare direttamente dal sindaco Mario Baccini, dagli assessori alla Cultura e alle Attività produttive, Federica Poggio e Raffaello Biselli e dal direttore artistico Massimo Guelfi. Si parte in pompa magna il 10 luglio dalla Pineta Federico Fellini di Fregene, sul palco sotto i pini secolari i «Salotti d'Autore» presentati da Arianna Ciampoli. In apertura subito «La notte di Neri Marcorè», personaggio poliedrico da non perdere. Il 11 la «Notte di Franco Califano», a ricordare il cantante e le sue canzoni saranno Claudia Gerini, Alberto Laurenti e Maurizio Mattioli. Il 13 «La notte del supereroi», il 14 Carlo Verdone accompagna Fiamco Giovanni Battista Grassi nella presentazio-

ne del libro «La porta si apre», autobiografia di un chirurgo oncologo. Ancora il 19 la «Notte in rosa», con Anna Pettinelli Michela Andreozzi, Rossella Brescia e Eleonora Daniele. Il 18 «La notte del crimine» con Gianmarco Tognuzzi, Massimiliano Bruno, Sara Baccurini, Kabir Tavani e Grace Ambrose. E il 19 quella

degli attori con Giorgio Timbassi, Paolo Calabresi e Francesco Pannofino. Il 20 per il 100° anniversario della nascita, la notte dedicata a Marcello Mastroianni che a Fregene ha abitato a lungo, passeggiando spesso in bicicletta. La settimana successiva spazio alla Pro Loco di Fregene Maccarese che propone cinque serate omaggio, il 25 luglio a Flavio Bucci con la proiezione del film «Il Marchese del Grillo», il 26 a Sandra Milo con «8½» e «Cabiria», il 27 a Enrico Vanzina con «Sapore di Mare»

e il 28 luglio a Matteo Garrone con «Io Capitano». «La rassegna rappresenta un importante momento di valorizzazione culturale e sociale per il nostro Comune – spiega il sindaco Mario Baccini – il programma offre una varietà di eventi di alto profilo, pensati per soddisfare gusti diversi del pubblico. Ringrazio gli artisti, gli organizzatori e tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questa iniziativa». Quattro concerti con artisti di richiamo nazionale saranno invece la principale attrattiva ad agosto degli spettacoli di Fiumicino. Si tratta di Michele Zarrillo il 7, LDA 18 e i Tiromancino il 11 che si esibiranno nel piazzale della darsena mentre i Gemelli Diversi saranno protagonisti il 3 agosto



sto a Passoscuro in piazza Santarelli. Eventi di un certo spessore si svolgeranno anche ad Arnova, il 25 luglio alle 21.30 serata cabaret con Car-

mine Farusco nel Centro commerciale La Tartaruga, a seguire il concerto dei Fratelli Hernandez. Il 26 lo show dei Centouno e il tributo a Lucio Battisti di Luca Vicari & Anime Latine. Nel parco di Villa Guglielmi, il 20 luglio sarà possibile assistere all'esibizione della Banda musicale della Marina Militare e nei due giorni successivi a spettacoli degli allievi delle scuole di danza locali. Sempre sul palco nella darsena di Fiumicino, il 9 agosto saliranno i Ritmo 90 e la sera successiva protagonista la comicità di Valentina Persia. I 13 riflettori puntati sulla finale regionale del concorso di Miss Italia che si terrà su viale della Torre Clementina nel Borgo Valadier. Il 14 spettacolo di cabaret con Antonio Giuliani e a Ferragosto per la Festa dell'Assunta il tributo al Queen. «L'organizzazione della rassegna ha richiesto un grande impegno di tanti - dichiara l'assessore alla Cultura Federica Poggio - abbiamo lavorato per creare non solo una varietà degli eventi di qualità, ma anche sulla ricchezza culturale del nostro territorio». «Di fatto il programma era già iniziato con la sagra del pesce - precisa Raffaello Biselli, assessore alle Attività produttive - poi è proseguito con la Via del gusto che ha riscosso una grande partecipazione e poi con l'installazione della ruota panoramica, un simbolo dell'estate di Fiumicino».

Fabrizio Monaco
Umberto Serenelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dal 10 luglio e fino al 15 agosto lungo i ventiquattro chilometri di costa del Comune di Fiumicino torneranno le luci dei riflettori. Per illuminare gli artisti di ben trenta spettacoli previsti da Fiumicino a Fregene e fino a Passoscuro. Omaggio a Mastroianni



L'evento Sabato 6 luglio la grande kermesse enogastronomica in centro organizzata da "Aps Contrade Ripane"

Torna "La via del gusto" con 1.200 posti a sedere

RIPI

■ L'associazione "Aps Contrade Ripane", in collaborazione con il Comune, organizza la nona edizione di "La via del gusto".

L'appuntamento è per sabato 6 luglio, a partire dalle ore 20. «L'evento, diventato un punto di riferimento per l'intera provincia - dicono gli organizzatori - anche quest'anno si svolgerà nella splendida cornice di viale Umberto I, del piazzale Polivalente e di piazza Sette Martiri. Considerato il successo dello scorso anno con la nostra straordinaria tavolata, quest'anno abbiamo deciso di renderla ancora più accogliente: sarà lunga oltre 250 metri con più di 1.200 posti a sedere. Protagoniste della serata le sette contrade ripane, con i prodotti e piatti tipici della tradizione ciociara, accompa-

gnata da ottimo vino offerto dalle stesse. In programma Dj set Alex Spagnoli e Sissy Voice. È stato predisposto il servizio navetta per agevolare i partecipanti. In caso di pioggia, l'evento sarà spostato a sabato 20 luglio, sempre alle 20. Vi aspettiamo numerosi». La straordinaria tavolata con circa 1.200 posti a sedere caratterizzerà l'edizione 2024 di "La via del gusto", eccezionale convivio dove non mancheranno ottimo cibo e bevande da gustare con parenti, amici e conoscenti, in un'atmosfera di festa e allegria. L'evento eno-gastronomico continua a crescere e ad arricchirsi ogni anno di elementi

nuovi. Tradizione, musica e arte si fondono per dare vita a una serata di divertimento, vissuta in un clima sereno. La comunità di Ripi si apre ai visitatori e accoglie all'eccezionale banchetto gli ospiti, per un'indimenticabile serata. Prosegue, quindi, l'impegno della "Aps

Contrade Ripane", sempre presente agli appuntamenti locali con la tradizione, la cultura e il divertimento. Una salda realtà del territorio attenta al sociale, ai problemi locali, promotrice di manifestazioni dedicate a bambini, ragazzi e adulti, pronta a collaborare con le istituzioni. ● S.Scirè

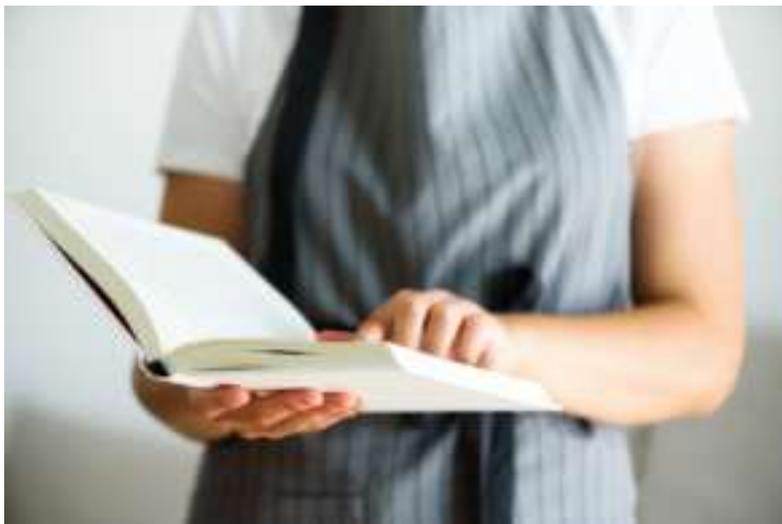
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un'immagine della scorsa edizione della kermesse "La via del gusto" organizzata nel centro di Ripi



Talento innato o studio continuo? Il segreto (e la storia) degli chef autodidatti



Storie di talento, passione e tenacia che hanno conquistato le vette dell'alta gastronomia. Un viaggio alla scoperta di sapori, tecniche e filosofie culinarie uniche, nate da un percorso di apprendimento non convenzionale: scopriamo le storie di Heinrich Schneider, Giuseppe Iannotti, Mariangela Susigan, Gianfranco Pascucci e Solaika Marrocco

Esperienza, pratica, curiosità e osservazione. Sono alcune delle caratteristiche che accomunano i tanti chef autodidatti che oggi animano le cucine italiane. Professionisti dei fornelli che, seppur scevri da percorsi di formazione professionali, hanno saputo rimboccarsi le maniche raggiungendo - in più di un caso - le vette della notorietà gastronomica grazie alla loro ambizione tenace e a una gran voglia di imparare. Spinti da una profonda passione per la cucina, gli **chef autodidatti** (o self-made) hanno sviluppato le loro conoscenze attraverso l'osservazione, l'assimilazione di ricette e la continua sperimentazione coltivando, in un mondo ormai abituato ad andare (troppo) di fretta, anche l'arte dell'attesa. Ma ciò che più incuriosisce è sicuramente l'avvicinamento al mondo della cucina. Una scelta non sempre scontata, specialmente guardando ai percorsi di partenza, talvolta anche molto lontani dall'ambito dell'enogastronomia. Chef autodidatti - Heinrich Schneider, ambasciatore della cucina naturale

Si sale in tutti i sensi, quando si sperimenta la cucina **Heinrich Schneider**, chef bistellato al timone - con la sorella e sommelier Gisela - del ristorante **Terra**, piccolo ma magico (di nome e di fatto) paradiso enogastronomico che sulle alture di Sarentino fa parlare l'**Alto Adige** come pochi altri luoghi. Appassionato di erbe di montagna, protagoniste e al contempo muse della sua cucina, Heinrich ha approcciato la gastronomia all'età di 15 anni, dopo aver accantonato le ambizioni da veterinario per seguire ai fornelli le orme della mamma. «Amo la mia professione ed amo il mio territorio - racconta. Sono entrato in cucina quando avevo 15 anni accanto a mia mamma, che guidava la cucina lasciandomi libero di esprimere la mia creatività. Mi piace sorprendere gli ospiti con i miei ingredienti particolari come, ad esempio, con le erbe selvatiche, a volte anche sconosciute, oppure i funghi rari. Sono sapori che il cliente trova solo da noi».



Chef autodidatti: Heinrich Schneider

Materie prime che lo chef conosce molto bene, grazie anche a una profonda e non scontata ricerca sui prodotti locali. **«Mi sono formato al centro scientifico della provincia di Bolzano Laimburg sulle erbe selvatiche - spiega - dopodiché ho proseguito con un'altra importante formazione sulla micologia.** Mi sembrava essenziale conoscere e capire la botanica intorno al nostro Terra, dove siamo cresciuti». Un'arte che con Heinrich tocca livelli altissimi anche sul lato dell'**estetica**, con una cura per le presentazioni che non resta mai in secondo piano. «La presentazione dei piatti, quindi l'estetica è un'altra mia grande passione - prosegue. Amo la ceramica d'arte, fatta da artisti della nostra regione. E amo anche mettere in scena la natura del nostro territorio con rispetto».

Chef autodidatti - Giuseppe Iannotti, creatività e suggestioni dal mondo

Tante sono le strade che la vita può prendere. Spesso inaspettate, o semplicemente diverse da quelle immaginate. È quello che è successo a **Giuseppe Iannotti**, chef classe 1982 che ha scelto la via del gusto dopo aver abbandonato il suo percorso di studi in ingegneria informatica. Così, a Telese Terme, in una campagna rigogliosa che si presenta pronta a dare, ha messo le basi del suo **Krèsios**, ristorante stellato ospitato tra le mura di un'antica masseria che già nel nome rende onore al dio Bacco e agli infiniti piaceri della gola.



Chef autodidatti: Giuseppe Iannotti

«Ho sempre pensato di fare quello che faccio ora - spiega - perché, contemporaneamente alla mia vita scolastica e ai miei hobby, **grazie a mia mamma Elvira, ho coltivato e costruito quello che è la mia carriera.** Acquistare o coltivare le migliori materie prime, cucinare, preparare la tavola, i fiori, la tovaglia sempre super stirata, la piega di

un tovagliolo, il calice giusto per il vino. **Fin dall'età di sei anni ho avuto una forte passione per la cucina che ho sempre cercato di coltivare e mantenere viva.** Nel 2007 ho inaugurato un ristorante a Castelvenere che già portava il nome Krèsios seguito dall'apertura, a Telese Terme, di una bottega di specialità gastronomiche selezionate con molta cura, Krèsios bottega. Nel 2011 i due progetti sono stati uniti sotto lo stesso tetto, in una masseria di famiglia appena fuori Telese».

Un percorso completamente da autodidatta, che Giuseppe ha gestito con caparbietà

anche grazie a una forte passione nello studio tecnico e nella conoscenza approfondita delle materie prime, con numerosi viaggi e approcci alle cucine dal mondo a far da sfondo a una formazione dove la fantasia si è rivelata determinante, almeno quanto la necessità di non rispondere a dogmi assoluti. «Sicuramente - conclude lo chef - **il non aver avuto una formazione classica mi ha spinto ancora di più alla ricerca e alla sperimentazione, allo scambio con colleghi di culture e provenienze** diverse e, in questo senso è stato importante per lo sviluppo della creatività. Dall'altro lato, il tempo dedicato allo studio autodidatta di tecniche, cotture, tagli, è stato pressoché infinito, a dirla tutta continuo sempre a studiare così come a cucinare e a pensare a nuovi traguardi da raggiungere, non mi fermo mai».

Chef autodidatti - Mariangela Susigan: dalle corti di Francia al Canavese

Una doppia stella, classica e green, accompagna il presente di **Mariangela Susigan**, chef del **Ristorante Gardenia di Caluso** che ha portato nella sua cucina un approccio sostenibile fatto non solo di tradizione, ma anche di amore profondo per la terra e per i suoi frutti: dai prodotti dell'orto di proprietà alle erbe spontanee raccolte nel territorio circostante. Una storia partita dalla Francia e dalle cucine di corte dove la mamma già lavorava prestando fede a un'idea di economia circolare. «**Ho iniziato a lavorare a 20 anni, nel '77, affiancando mia mamma che è stata cuoca in diversi castelli in Francia**» racconta la chef. L'ultimo a **Tolosa**, dove era ancora presente un modo di cucinare all'insegna dell'economia circolare: si allevavano le oche per il foie gras, ma anche galline che facevano le uova e che, insieme alle verdure venivano poi vendute al mercato di Tolosa.

«Nel 1956 sono nata io - prosegue Mariangela - e poi dopo tre anni siamo tornati in Italia, dove mia mamma ha continuato a fare la cuoca, questa volta presso una famiglia piemontese, imparando i piatti tipici della tradizione regionale e canavesana. Poi abbiamo avuto l'opportunità di avere una casa grande e lei, che era una donna già molto intraprendente, ha messo insieme le nostre professionalità e l'ha trasformata in un bar con cucina tipica, il Ristorante Gardenia, che è diventato man mano quello che è oggi. **Abbiamo utilizzato tutto quello che si poteva come famiglia, fino a quando, nei primi anni Ottanta, mia mamma si è ritirata e io ho iniziato a fare la chef**».



Chef autodidatti: Mariangela Susigan

«Casa nostra è come la casa madre. Ruota tutto lì attorno, viviamo lì, la famiglia è molto presente. **Quando mi chiedono come sono arrivata ad essere una chef stellata e**

come riesca tutt'ora ad andare avanti, dopo 46 anni di lavoro, non posso nascondere che la famiglia mi ha sempre sostenuto. Dall'altro canto, io ho sempre avuto un carattere molto curioso, propositivo, sono così tutt'ora. Lo faccio anche per i miei ragazzi di cucina e per la loro formazione. Normalmente ci diamo un tema - adesso, per esempio, nei piatti vegetariani stiamo lavorando su vegetali che possono essere utilizzati in tutto, dalla foglia alla radice -, facciamo le prove e poi ognuno mi dà un suo parere. La mia esperienza in questo senso conta perché, a furia di fare abbinamenti e cucina in generale ho un po' il quadro completo dei piatti e degli accostamenti».

Piglio da cuoca di lungo corso, ma **umiltà di chi sa che non si smette mai di imparare**, soprattutto se si è disposti a condividere. «Dal punto di vista della formazione, adesso i ragazzi hanno delle grandi possibilità rispetto a un tempo. Io mi sono formata da sola, ma c'erano pochissimi libri. Uno seguiva un po' Gualtiero Marchesi, La Cassinetta di Lugagnana, ho fatto dei corsi a Parigi dai fratelli Lenôtre, ma non era semplice come adesso. I ragazzi oggi hanno tutto, a partire da Instagram, con tutti i limiti e le controindicazioni del caso. A me mancavano le informazioni e le esperienze fuori, per questo ci ho messo più tempo. Per me è sempre stata bella la condivisione con i ragazzi: loro arrivavano da grandi ristoranti, come Alain Ducasse o El Celler de Can Roca, e volevano fare esperienza da me per le erbe selvatiche. E c'era sempre questo scambio per cui io davo qualcosa a loro in questo ambito, o per la cucina piemontese, e loro conoscevano invece delle tecniche di cucina particolari che ho imparato da loro.

L'essere autodidatti può essere un limite, ma non lo diventa se uno riesce ad aprirsi, ad imparare. Da autodidatti è necessario avere molta forza di volontà, curiosità e applicazione. E bisogna saper condividere con chi sa. Io sono molto contenta perché vedo che riesco a dare qualcosa ai ragazzi».

Chef autodidatti - Gianfranco Pascucci, questione di istinto (e curiosità)

Quando si parla di **cucina di pesce**, il nome di **Gianfranco Pascucci** esce quasi di default. Chef autodidatta, è oggi uno dei più bravi interpreti della materia prima proveniente dal mare, risultato di un viaggio formativo avviato seguendo la propria passione, unita alla voglia di migliorarsi costantemente. Nel 2000 la svolta, con l'apertura del **Pascucci al Porticciolo**, il ristorante di Fiumicino dove oggi continua a dare forma a una cucina etica e rispettosa, che nasce dal mare ma trae linfa anche dagli elementi dell'entroterra, arrivando a tavola nella miglior forma (e con la miglior cura) possibile. L'inizio già in giovane età, a poco più di dieci anni, con la preparazione del primo piatto di pesce: spaghetti con le telline raccolte da lui stesso sul litorale laziale. Prologo di una vita professionale interamente dedicata al mare.



Chef autodidatti: Gianfranco Pascucci

«Già da piccolo - spiega Gianfranco - avevo il piacere di preparare la colazione a tutta la famiglia, ricordandomi le preferenze di ognuno. Era un gesto per me normale, istintivo e che mi dava grande gioia. Il momento importante è stato l'acquisto della struttura dove siamo ancora oggi, l'incontro con **Vanessa Melis** che si dedica alla sala è stato fondamentale. All'inizio la cucina era molto semplice ma sempre con grande attenzione al mercato, alla qualità. Alla ricerca dei prodotti più identitari. Da lì è partito tutto».

Da quel momento, **a delineare la carriera dello chef è stata una strada fatta di ricerca, studio e sperimentazioni.** Un percorso paziente, che però non ha tardato a presentare i suoi frutti, con l'assegnazione, nel 2023, della Stella Michelin accanto alle Tre Forchette del Gambero Rosso e ai Tre cappelli della guida de L'Espresso. «I vantaggi che riconosco nel mio tipo di percorso sono una certa libertà di espressione, di stile. Lo studio della cucina, delle regole e delle preparazioni classiche è stato all'inizio più difficoltoso e lungo, ma mi ha permesso di contro di esserne parte integrante, di studiarle fino in fondo e di capirne i perché in maniera autonoma. Questo non vuol dire che io non sentissi di avere maestri di cucina. Anzi, ne ho avuti molti, anche se loro probabilmente non lo hanno mai saputo. **Gli svantaggi sono stati nelle tempistiche più lunghe nella fase di apprendimento e nell'impossibilità di essere presentato come l'allievo di un grande maestro**».

Chef autodidatti - Solaika Marrocco, la cucina come atto d'amore

È una delle più giovani chef donne della scena gastronomica italiana. Classe 1995, di origini salentine, **Solaika Marrocco** tiene strette le redini della cucina del **Primo Restaurant** di Lecce, ma la sua vocazione per la cucina esiste praticamente da sempre. «**Osservavo mia madre preparare da mangiare per tutta la famiglia e notavo l'amore che metteva in ogni piccola cosa che faceva** - dice. Ho iniziato a mettere letteralmente le mani in pasta dai 10 anni in poi, in un panificio dietro casa, la passione mi ha sempre accompagnata fin da bambina. Dopo aver frequentato l'istituto alberghiero e lavorato in alcuni ristoranti del mio paese d'origine, approdo all'interno di Primo dove, da autodidatta, intraprendo un percorso che mi ha portata a raggiungere tanti obiettivi e ad avere tante soddisfazioni che hanno ripagato tutti i sacrifici fatti».



Chef autodidatti: Solaika Marrocco

Una cucina autentica e diretta, la sua, che risponde a una necessità ben precisa:

raccontare il territorio, in particolare il **Salento**, senza vincoli, pescando dai ricordi e dai sapori dell'infanzia per renderne partecipi gli ospiti. **«Della cucina mi ha rapito praticamente tutto.** Cucina è passione allo stato puro, è stimolo continuo, è responsabilità, soprattutto. Ho sempre pensato che cucinare per qualcuno sia uno degli atti d'amore più antichi e sinceri che ci sia. È come se il cliente, prenotando, si affidasse completamente a noi. Un "noi" che sottolineo, perché fare ristorazione vuol dire dare un'idea di team, d'insieme, senza fronzoli. Cerchiamo costantemente di anticipare le esigenze della clientela proponendo un'identità sempre più definita della nostra offerta».

Anche qui, **a muovere tutto è stata la passione.** Ma **tempo ed esperimenti in cucina hanno fatto il resto.** **«Un vantaggio dell'essere autodidatti è quello di crearsi una propria identità e filosofia.** E non avendo avuto "maestri", anche quello di essermi lasciata ispirare da qualsiasi cosa mi circonda nel territorio. **La difficoltà è stata invece nel non aver avuto nessuno ad insegnarmi,** cosa che ha imposto molto più tempo e tante prove in cucina per riuscire in una tecnica o completare un piatto. Ma poi, come dico sempre io, le soddisfazioni sono maggiori».



“FoodStock”, il festival del cibo da strada Un weekend da buongustai a Fiumicino

LA MANIFESTAZIONE

Fiumicino sempre più capitale del cibo. Dopo la «Via del Gusto», andata in scena nel centro storico del Valadier, dal 28 al 30 giugno sbarca in Darsena il «Festival del Cibo di Strada». «FoodStock» approda in Largo Marinali d'Italia, proprio davanti alle imbarcazioni ormeggiate e sotto la ruota turistica arrivata la settimana scorsa. Un'accurata selezione di street chef celebreranno i piatti più popolari della tradizione italiana con proposte culinarie di valorizzazione delle eccellenze del territorio e del Lazio, con aperture anche a degustazioni dal sapore internazionale. Saranno presenti ben dieci foodtruck: Pizza Pig, Stracotteria, Baciata romana & pulled pork, El Brachurros Mexican Street Food, Boomer Truck, Er Suppli d'Alari,

La Bodeguita, Cargo, Gnoccheria e Cocoloco. Piccoli templi collaudati del gusto che insieme diventano una roccaforte in grado di soddisfare qualunque palato. In un luogo comunque straordinario tra cielo, mare e porto canale che al tramonto diventa unico. Della coreografia faranno parte anche i variopinti foodtruck all'interno dei quali gli chef proporranno pietanze dai sapori ricchi e intensi. Pizza bianca romana con la mortadella, panini, pinna romana «baciata» e cotta nel forno a legna, suppli in tutte le possibili varianti, dal classico alla romana fino al cacio e pepe, con riso sempre al dente, senza dimenticare la pasta, a partire da

gli gnocchi. Si spazia dalla cucina romana agli hamburger di cinghiale, di chianina, fassona e cin-

ta senese, fino alle declinazioni affumicate al pulled pork, empanadas e panini american Tex-Mex. Sempre per gli appassionati di carne da assaggiare lo stracotto di pecora e di maiale o gli arrosticini tagliati a mano. E ancora fritti per ogni gusto, mozzarella in carrozza, filetti di baccalà, fiori di zucca e cartoccio di calamari, tutte eccellenze da abbinare con vino, birre e cocktail. Sarà possibile gustare un centinaio di prodotti cucinati al momento con materie prime di eccellenza, come i panini di mare con polpo e salmone, avocado,

pizza frita farcita ma anche sfilziose ricette vegetariane, zeppoline e dolci. Una tre giorni nel «Villaggio dello street food», reso ancora più attraente dall'intrattenimento musicale e dagli artisti di strada, a rendere la passeggiata per le famiglie ancora più animata all'insegna della convivialità e del gusto. «Fiumicino di fatto si avvia ad essere sempre più un punto di riferimento del buon cibo sul litorale romano - chiosa Raffaello Biselli, assessore comunale alle Attività produttive - dopo via della Torre Clementina, con l'accoppiata ristoranti e aziende vinicole, ora la Darsena che si trasforma in un teatro del gusto. Grazie anche alla ruota turistica diventerà per tre giorni un polo ideale per le famiglie che potranno passare delle serate piacevoli tra mare e porto canale».

Fa. Mo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





“FoodStock”, il festival del cibo da strada Un weekend da buongustai a Fiumicino

LA MANIFESTAZIONE

Fiumicino sempre più capitale del cibo. Dopo la «Via del Gusto», andata in scena nel centro storico del Valadier, dal 28 al 30 giugno sbarca in Darsena il «Festival del Cibo di Strada». «FoodStock» approda in Largo Marinali d'Italia, proprio davanti alle imbarcazioni ormeggiate e sotto la ruota turistica arrivata la settimana scorsa. Un'accurata selezione di street chef celebreranno i piatti più popolari della tradizione italiana con proposte culinarie di valorizzazione delle eccellenze del territorio e del Lazio, con aperture anche a degustazioni dal sapore internazionale. Saranno presenti ben dieci foodtruck: Pizza Pig, Stracotteria, Baciata romana & pulled pork, El Brachurros Mexican Street Food, Boomer Truck, Er Suppli d'Alari,

La Bodeguita, Cargo, Gnoccheria e Cocoloco. Piccoli templi collaudati del gusto che insieme diventano una roccaforte in grado di soddisfare qualunque palato. In un luogo comunque straordinario tra cielo, mare e porto canale che al tramonto diventa unico. Della coreografia faranno parte anche i variopinti foodtruck all'interno dei quali gli chef proporranno pietanze dai sapori ricchi e intensi. Pizza bianca romana con la mortadella, panini, pizza romana «baciata» e cotta nel forno a legna, suppli in tutte le possibili varianti, dal classico alla romana fino al cacio e pepe, con riso sempre al dente, senza dimenticare la pasta, a partire da

gli gnocchi. Si spazia dalla cucina romana agli hamburger di cinghiale, di chianina, fassona e cin-

ta senese, fino alle declinazioni affumicate al pulled pork, empanadas e panini american Tex-Mex. Sempre per gli appassionati di carne da assaggiare lo stracotto di pecora e di maiale o gli arrosticini tagliati a mano. E ancora fritti per ogni gusto, mozzarella in carrozza, filetti di baccalà, fiori di zucca e cartoccio di calamari, tutte eccellenze da abbinare con vino, birre e cocktail. Sarà possibile gustare un centinaio di prodotti cucinati al momento con materie prime di eccellenza, come i panini di mare con polpo e salmone, avocado,

pizza frita farcita ma anche sfiziose ricette vegetariane, zeppoline e dolci. Una tre giorni nel «Villaggio dello street food», reso ancora più attraente dall'intrattenimento musicale e dagli artisti di strada, a rendere la passeggiata per le famiglie ancora più animata all'insegna della convivialità e del gusto. «Fiumicino di fatto si avvia ad essere sempre più un punto di riferimento del buon cibo sul litorale romano - chiosa Raffaello Biselli, assessore comunale alle Attività produttive - dopo via della Torre Clementina, con l'accoppiata ristoranti e aziende vinicole, ora la Darsena che si trasforma in un teatro del gusto. Grazie anche alla ruota turistica diventerà per tre giorni un polo ideale per le famiglie che potranno passare delle serate piacevoli tra mare e porto canale».

Fa. Mo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





In tanti sulla “Via del Gusto” Successo della prima edizione

Fiumicino Vino, cibo, arte e anche musica in strada Hanno partecipato numerose aziende dal Lazio e pontine

ENOGASTRONOMIA

Si è conclusa questa domenica la prima edizione di “La via del gusto - Vino, cibo, arte e musica in strada” che ha ospitato, durante un fine settimana all’insegna del buon cibo e dell’arte, settemila visitatori. Lungo il chilometro e mezzo della via della Torre Clementina si potevano gustare le specialità enogastronomiche tipiche dal luogo, come il baccalà mantecato con fagiolini, panella di ceci e salsa pili pili proposti dal ristorante “Follis”, e la Bruschetta affumicata con ricotta fresca, acciuga del Cantabrico e finocchio marino di Mare Bistrot.

L’evento è stato inaugurato sabato con il taglio del nastro da parte del primo cittadino di Fiumicino, Mario Baccini, accompagnato dagli assessori Federica Poggio (Cultura) e Raffaello Biselli (Commercio). “Fiumicino è una città che non si rassegna a essere solo

quella dell’aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio, l’enogastronomia, anche grazie a eventi come questi”. La kermesse è stata promossa dall’Associazione dei Commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patro-

cinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino. Il fine settimana, organizzato dalla RistorAgency e condotta dalla produttrice

ed esperta di vino Chiara Giannotti, è stato luogo di una mostra itinerante di quadri e sculture che ha coinvolto trenta artisti e otto formazioni musicali scelte dal direttore artistico Alessandro Brogli.

La Via del Gusto ha prestato il suo nome anche a un premio d’arte, voluto dal proprietario del ristorante Cielo, Gianluca Consiglio e organizzato dal direttore artistico Otello Romano, alla quale hanno partecipato 32 artisti tra pittori e scultori che hanno esposto le loro opere in 27 gazebo.

Il primo premio è stato assegnato a Enzo Fasoli, artista romano, che ha ottenuto numerosi riconoscimenti come la Coppa Voci e Volti e il Premio Settembre Braccianese.

L’evento ha avuto un grande successo tra i ristoratori locali, aziende vinicole e birrerie laziali e pontine, ma anche tra i visitatori e gli organizzatori stessi che hanno affermato che questa prima edizione non sarà l’ultima. ● **A.Map.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alcuni momenti
dell'evento
negli scatti
di CARLO
ROMANO



Grande successo per la prima edizione de La Via del Gusto che con l'enogastronomia laziale rilancia il turismo di Fiumicino

- Eventi

Di
redazione

-

18/06/2024

Facebook

Twitter

Pinterest

WhatsApp

Linkedin

Email

Print

Telegram



- Pubblicità -

Un appuntamento per promuovere il turismo a Fiumicino attraverso le eccellenze enogastronomiche locali e laziali, trainando la località come meta di vacanza vicino Roma e non solo come città dell'aeroporto. Un intento apprezzato considerando il bagno di folla, con circa settemila presenze, che ha caratterizzato la prima edizione de **La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada**, evento enogastronomico e artistico

andato in scena a Fiumicino nel weekend, sabato e domenica, lungo tutta via della Torre Clementina, dal suo inizio fino al molo.

Circa un chilometro e mezzo di percorso tra le proposte gastronomiche di ben 27 ristoranti e bistrot che si affacciano sulla via e su piazza Grassi, abbinata per l'occasione ad altrettante aziende vinicole e birrerie laziali che hanno allietato il palato dei tanti presenti accorsi da ogni dove.

L'evento, promosso dall'**associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico**, con il **patrocinio della Regione Lazio** e del **Comune di Fiumicino** e organizzata dalla **RistorAgency**, è stato aperto dal classico "taglio del nastro" da parte del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, accompagnato dagli assessori **Federica Poggio** (cultura) e **Raffaello Biselli** (commercio).

"Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella dell'aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio, l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emaneremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico", ha dichiarato il primo cittadino Mario Baccini.

Un grande evento "diffuso", che ha dato l'opportunità a tutti i partecipanti di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione sotto le stelle vissuta in un clima di convivialità e spensieratezza.

"In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come La Via del Gusto sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori nella nostra cittadina. Un format innovativo ed itinerante che, grazie all'abbinamento tra ristoratori ed aziende vinicole ha fornito un'esperienza ricca e dinamica ai partecipanti e un'ottima promozione alle nostre attività di ristorazione e al vino laziale", ha sottolineato Biselli.

Così, passeggiando su questa iconica via del gusto dove il mare la fa da padrone, gli avventori hanno infatti potuto degustare deliziosi assaggi come la *Bruschetta affumicata con ricotta fresca, acciuga del Cantabrico e finocchio marino* (Mare Bistrot), il *Tonno, zuppetta di anguria maccaresana, cetriolo e yogurt salato* Caseificio Ammano (L'Osteria de l'Orologio), il *Cubotto di baccalà fritto servito con fonduta di cacio e pepe e zenzero rosa* (Cielo), l'*Alicetta con sugo, olive e bruschettina* (Casa Gusto) e il *Baccalà mantecato con fagiolini, panella di ceci e salsa pil pil* (Follis). Non sono mancate anche le bontà di terra; tra le tante, quella pensata da Luca Pezzetta di Clementina, come il pane (Microforno) farcito con una profumatissima mortadella: lo street food più amato nel Lazio.

Dulcis in fundo (è il caso di dire), per i più golosi la doppia proposta dalla pasticceria Patrizi: il *Cake al cioccolato con ganache montata alle mandorle di Maccarese* e la *Brioche con crema allo zabaione e streusel di cioccolato*.

Il tutto in un ideale "pairing" con i vini delle aziende abbinata, provenienti da tutto il Lazio. Abbinamenti cibo-vino che sono stati possibili anche all'interno dei ristoranti stessi, nei due giorni dell'evento.

Il palato sì, ma anche la vista e l'udito, perché a completare l'offerta di questa grande kermesse c'è stata anche una lunga mostra itinerante di quadri e sculture che ha coinvolto oltre 30 artisti e 8 formazioni musicali (duo e trio) che hanno proposto dell'ottima musica di intrattenimento e accompagnamento alle degustazioni.

A condurre la "due giorni" fiumicinese è stata **Chiara Giannotti**, volto noto dell'enologia nazionale, già produttrice e grande esperta di vino, che ha legato i vari momenti

dell'evento, dal taglio del nastro alle premiazioni finali.

La programmazione musicale è stata invece curata dal direttore artistico **Alessandro Brogli**, che ha proposto sette band di ottimo livello che si sono succedute per due giorni nelle quattro postazioni, riscuotendo grandi consensi da parte del pubblico presente.

I VINCITORI DEL PREMIO ARTISTICO “LA VIA DEL GUSTO”

La Via del Gusto ha dato anche il nome a un premio d'arte – voluto da **Gianluca Consiglio** (proprietario del ristorante Cielo) e curato dal direttore artistico **Otello Romani** – che ha visto all'opera 32 pittori e scultori, nomi di storici pittori di via Margutta ma anche tanti giovani promettenti, ospitati da 27 gazebo trasformati per l'occasione in delle piccole gallerie d'arte.

“Ringrazio di cuore l'associazione dei commercianti di via della Torre Clementina per la fantastica iniziativa. Quando si unisce arte a enogastronomia, il binomio funziona sempre. Grazie soprattutto a chi si è messo in gioco. Spero che eventi come questo si replichino in futuro. Perché fanno bene al territorio, al turismo e all'economia. Saremo sempre al fianco delle associazioni che vogliono promuovere il territorio”, ha commentato l'**assessore alla cultura di Fiumicino Federica Poggio**, che ha premiato il vincitore del concorso insieme al **Prof. Stefano Alessandrini**, archeologo e storico dell'arte con esperienza nell'antiquariato, già consulente del Ministero dei Beni culturali, qui in veste di presidente della giuria

Giuria che hanno assegnato il **primo premio a Enzo Fasoli**, con la sua maestria che va oltre la pittura, con la materia usata in modo eccezionale, nella tecnica e nella riuscita dell'onirica visione che infonde.

“Sono nato artisticamente in via Margutta, ho conosciuto grandi artisti e nei loro studi, mi sono formato. Maturando, sono approdato a una nuova forma di espressione, più interiore del figurativo. Quando dipingo sono completamente immerso ed esprimo quello che provo in quel momento. Le mie emozioni. Stavolta ho rappresentato una pioggia incantata, in un bosco, dorata, con la luce che rappresenta la speranza di tutti quanti”.

Il secondo posto è andato ad Alfredo Ferri, umbro ma romano d'adozione, maestro del colore, con una tecnica di pittura informale, l'attenzione alla composizione e all'equilibrio. **Terza classificata la romana Silvia Landini** con un quadro di vele spiegate a prua, che ben si sposa con la location della manifestazione: *“È un messaggio di speranza e fiducia verso il futuro. La Polena, che indica la via, è un omaggio a tutte le donne, che provano a coltivare le loro passioni e a raggiungere importanti traguardi, realizzando i propri sogni e superando le difficoltà che si incontrano nel percorso”*, ha sottolineato l'artista.

Si chiude così la prima edizione di un evento che avrà sicuramente un seguito.

(Credit photo: Carlo Romano)



Grande successo per “La Via del gusto” a Fiumicino



- 18/06/2024 12:30
- Redazione Agenfood
- EVENTI, NL

(Agen Food) – Fiumicino (RM), 18 giu. – Un appuntamento per promuovere il turismo a Fiumicino attraverso le eccellenze enogastronomiche locali e laziali, trainando la località come meta di vacanza vicino Roma e non solo come città dell’aeroporto.

Un intento apprezzato considerando il bagno di folla, con circa settemila presenze, che ha caratterizzato la prima edizione de **La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada**, evento enogastronomico e artistico andato in scena a Fiumicino nel weekend, sabato e domenica, lungo tutta via della Torre Clementina, dal suo inizio fino al molo.

Circa un chilometro e mezzo di percorso tra le proposte gastronomiche di ben 27 ristoranti e bistrot che si affacciano sulla via e su piazza Grassi, abbinate per l’occasione ad altrettante aziende vinicole e birrarie laziali che hanno allietato il palato dei tanti presenti accorsi da ogni dove.

L’evento, promosso dall’**associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico**, con il **patrocinio della Regione Lazio** e del **Comune di Fiumicino** e organizzata dalla **RistorAgency**, è stato aperto dal classico “taglio del nastro” da parte del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, accompagnando dagli assessori **Federica Poggio** (cultura) e **Raffaello Biselli** (commercio).

“Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella dell’aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio, l’enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emaneremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico”, ha dichiarato il primo cittadino **Mario Baccini**.

Un grande evento “diffuso”, che ha dato l’opportunità a tutti i partecipanti di passeggiare

attraverso un vero e proprio “food district”, per una degustazione sotto le stelle vissuta in un clima di convivialità e spensieratezza.

“In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come La Via del Gusto sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori nella nostra cittadina. Un format innovativo ed itinerante che, grazie all’abbinamento tra ristoratori ed aziende vinicole ha fornito un’esperienza ricca e dinamica ai partecipanti e un’ottima promozione alle nostre attività di ristorazione e al vino laziale”, ha sottolineato **Biselli**.

Così, passeggiando su questa iconica via del gusto dove il mare la fa da padrone, gli avventori hanno infatti potuto degustare deliziosi assaggi come la *Bruschetta affumicata con ricotta fresca, acciuga del Cantabrico e finocchiarino (Mare Bistrot)*, il *Tonno, zuppetta di anguria maccaresana, cetriolo e yogurt salato Caseificio Ammano (L’Osteria de l’Orologio)*, il *Cubotto di baccalà fritto servito con fonduta di cacio e pepe e zenzero rosa (Cielo)*, l’*Alicetta con sugo, olive e bruschettina (Casa Gusto)* e il *Baccalà mantecato con fagiolini, panella di ceci e salsa pil pil (Follis)*.

Non sono mancate anche le bontà di terra; tra le tante, quella pensata da **Luca Pezzetta** di **Clementina**, come il pane (Microforno) farcito con una profumatissima mortadella: lo street food più amato nel Lazio.

Dulcis in fundo (è il caso di dire), per i più golosi la doppiaproposta dalla pasticceria **Patrizi**: il *Cake al cioccolato con ganache montata alle mandorle di Maccarese* e la *Brioche con crema allo zabaione e streusel di cioccolato*.

Il tutto in un ideale “pairing” con i vini delle aziende abbinate, provenienti da tutto il Lazio. Abbinamenti cibo-vino che sono stati possibili anche all’interno dei ristoranti stessi, nei due giorni dell’evento.

Il palato sì, ma anche la vista e l’udito, perché a completare l’offerta di questa grande kermesse c’è stata anche una lunga mostra itinerante di quadri e sculture che ha coinvolto oltre 30 artisti e 8 formazioni musicali (duo e trio) che hanno proposto dell’ottima musica di intrattenimento e accompagnamento alle degustazioni.

A condurre la “due giorni” fiumicino è stata **Chiara Giannotti**, volto noto dell’enologia nazionale, già produttrice e grande esperta di vino, che ha legato i vari momenti dell’evento, dal taglio del nastro alle premiazioni finali.

La programmazione musicale è stata invece curata dal direttore artistico **Alessandro Brogli**, che ha proposto sette band di ottimo livello che si sono succedute per due giorni nelle quattro postazioni, riscuotendo grandi consensi da parte del pubblico presente.

La Via del Gusto ha dato anche il nome a un premio d’arte – voluto da **Gianluca Consiglio** (proprietario del ristorante Cielo) e curato dal direttore artistico **Otello Romani** – che ha visto all’opera 32 pittori e scultori, nomi di storici pittori di via Margutta ma anche tanti giovani promettenti, ospitati da 27 gazebo trasformati per l’occasione in delle piccole gallerie d’arte.

“Ringrazio di cuore l’associazione dei commercianti di via della Torre Clementina per la fantastica iniziativa. Quando si unisce arte a enogastronomia, il binomio funziona sempre. Grazie soprattutto a chi si è messo in gioco. Spero che eventi come questo si replichino in futuro. Perché fanno bene al territorio, al turismo e all’economia. Saremo sempre al fianco delle associazioni che vogliono promuovere il territorio”, ha commentato l’**assessore alla cultura di Fiumicino Federica Poggio**, che ha premiato il vincitore del concorso insieme al **Prof. Stefano Alessandrini**, archeologo e storico dell’arte con esperienza nell’antiquariato, già consulente del Ministero dei Beni culturali, qui in veste di presidente della giuria.

Giuria che ha assegnato il **primo premio a Enzo Fasoli**, con la sua maestria che va oltre la pittura, con la materia usata in modo eccezionale, nella tecnica e nella riuscita dell'onirica visione che infonde.

“Sono nato artisticamente in via Margutta, ho conosciuto grandi artisti e nei loro studi, mi sono formato. Maturando, sono approdato a una nuova forma di espressione, più interiore del figurativo. Quando dipingo sono completamente immerso ed esprimo quello che provo in quel momento. Le mie emozioni. Stavolta ho rappresentato una pioggia incantata, in un bosco, dorata, con la luce che rappresenta la speranza di tutti quanti”.

Il secondo posto è andato ad Alfredo Ferri, umbro ma romano d'adozione, maestro del colore, con una tecnica di pittura informale, l'attenzione alla composizione e all'equilibrio. **Terza classificata la romana Silvia Landini** con un quadro di vele spiegate a prua, che ben si sposa con la location della manifestazione: “È un messaggio di speranza e fiducia verso il futuro. La Polena, che indica la via, è un omaggio a tutte le donne, che provano a coltivare le loro passioni e a raggiungere importanti traguardi, realizzando i propri sogni e superando le difficoltà che si incontrano nel percorso”, ha sottolineato l'artista.

Si chiude così la prima edizione di un evento che avrà sicuramente un seguito.



La Via del Gusto rilancia il turismo a Fiumicino



Approfondiscidi Redazione17 Giugno 202418 Giugno 2024



Si è chiusa la due giorni della kermesse che ha animato via della Torre Clementina, tra ristorazione locale ed eccellenze vinicole regionali, dando il via all'estate nel litorale romano tra gusto, musica e arte.

Un appuntamento per promuovere il turismo a Fiumicino attraverso le eccellenze enogastronomiche locali e laziali, trainando la località come meta di vacanza vicino Roma e non solo come città dell'aeroporto. Un intento apprezzato considerando il bagno di folla, con circa settemila presenze, che ha caratterizzato la prima edizione de **La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada**, evento enogastronomico e artistico andato in scena a Fiumicino nel weekend, sabato e domenica, lungo tutta via della Torre Clementina, dal suo inizio fino al molo.

Circa un chilometro e mezzo di percorso tra le proposte gastronomiche di ben 27

ristoranti e bistrot che si affacciano sulla via e su piazza Grassi, abbinare per l'occasione ad altrettante aziende vinicole e birrarie laziali che hanno allietato il palato dei tanti presenti accorsi da ogni dove.

L'evento, promosso dall'**associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico**, con il **patrocinio della Regione Lazio** e del **Comune di Fiumicino** e organizzata dalla **RistorAgency**, è stato aperto dal classico "taglio del nastro" da parte del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, accompagnato dagli assessori **Federica Poggio** (cultura) e **Raffaello Biselli** (commercio).

"Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella dell'aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio, l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emaneremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico", ha dichiarato il primo cittadino Mario Baccini.

Un grande evento "diffuso", che ha dato l'opportunità a tutti i partecipanti di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione sotto le stelle vissuta in un clima di convivialità e spensieratezza.

"In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come La Via del Gusto sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori nella nostra cittadina. Un format innovativo ed itinerante che, grazie all'abbinamento tra ristoratori ed aziende vinicole ha fornito un'esperienza ricca e dinamica ai partecipanti e un'ottima promozione alle nostre attività di ristorazione e al vino laziale", ha sottolineato Biselli.

Così, passeggiando su questa iconica via del gusto dove il mare la fa da padrone, gli avventori hanno infatti potuto degustare deliziosi assaggi come la *Bruschetta affumicata con ricotta fresca, acciuga del Cantabrico e finocchionmarino* (Mare Bistrot), il *Tonno, zuppetta di anguria maccaresana, cetriolo e yogurt salato Caseificio Ammano* (L'Osteria de l'Orologio), il *Cubotto di baccalà fritto servito con fonduta di cacio e pepe e zenzero rosa* (Cielo), l'*Alicetta con sugo, olive e bruschettina* (Casa Gusto) e il *Baccalà mantecato con fagiolini, panella di ceci e salsa pil pil* (Follis). Non sono mancate anche le bontà di terra; tra le tante, quella pensata da Luca Pezzetta di Clementina, come il pane (Microforno) farcito con una profumatissima mortadella: lo street food più amato nel Lazio.

Dulcis in fundo (è il caso di dire), per i più golosi la doppiaproposta dalla pasticceria Patrizi: il *Cake al cioccolato con ganache montata alle mandorle di Maccaresese* e la *Brioche con crema allo zabaione e streusel di cioccolato*.

Il tutto in un ideale "pairing" con i vini delle aziende abbinare, provenienti da tutto il Lazio. Abbinamenti cibo-vino che sono stati possibili anche all'interno dei ristoranti stessi, nei due giorni dell'evento.

Il palato sì, ma anche la vista e l'udito, perché a completare l'offerta di questa grande kermesse c'è stata anche una lunga mostra itinerante di quadri e sculture che ha coinvolto oltre 30 artisti e 8 formazioni musicali (duo e trio) che hanno proposto dell'ottima musica di intrattenimento e accompagnamento alle degustazioni.

A condurre la "due giorni" fiumicinese è stata **Chiara Giannotti**, volto noto dell'enologia nazionale, già produttrice e grande esperta di vino, che ha legato i vari momenti dell'evento, dal taglio del nastro alle premiazioni finali.

La programmazione musicale è stata invece curata dal direttore artistico **Alessandro**

Brogli, che ha proposto sette band di ottimo livello che si sono succedute per due giorni nelle quattro postazioni, riscuotendo grandi consensi da parte del pubblico presente.

I VINCITORI DEL PREMIO ARTISTICO “LA VIA DEL GUSTO”

La Via del Gusto ha dato anche il nome a un premio d'arte – voluto da **Gianluca Consiglio** (proprietario del ristorante Cielo) e curato dal direttore artistico **Otello Romani** – che ha visto all'opera 32 pittori e scultori, nomi di storici pittori di via Margutta ma anche tanti giovani promettenti, ospitati da 27 gazebo trasformati per l'occasione in delle piccole gallerie d'arte.

“Ringrazio di cuore l'associazione dei commercianti di via della Torre Clementina per la fantastica iniziativa. Quando si unisce arte a enogastronomia, il binomio funziona sempre. Grazie soprattutto a chi si è messo in gioco. Spero che eventi come questo si replichino in futuro. Perché fanno bene al territorio, al turismo e all'economia. Saremo sempre al fianco delle associazioni che vogliono promuovere il territorio”, ha commentato l'**assessore alla cultura di Fiumicino Federica Poggio**, che ha premiato il vincitore del concorso insieme al **Prof. Stefano Alessandrini**, archeologo e storico dell'arte con esperienza nell'antiquariato, già consulente del Ministero dei Beni culturali, qui in veste di presidente della giuria

Giuria che hanno assegnato il **primo premio a Enzo Fasoli**, con la sua maestria che va oltre la pittura, con la materia usata in modo eccezionale, nella tecnica e nella riuscita dell'onirica visione che infonde.

“Sono nato artisticamente in via Margutta, ho conosciuto grandi artisti e nei loro studi, mi sono formato. Maturando, sono approdato a una nuova forma di espressione, più interiore del figurativo. Quando dipingo sono completamente immerso ed esprimo quello che provo in quel momento. Le mie emozioni. Stavolta ho rappresentato una pioggia incantata, in un bosco, dorata, con la luce che rappresenta la speranza di tutti quanti”.

Il secondo posto è andato ad Alfredo Ferri, umbro ma romano d'adozione, maestro del colore, con una tecnica di pittura informale, l'attenzione alla composizione e all'equilibrio. **Terza classificata la romana Silvia Landini** con un quadro di vele spiegate a prua, che ben si sposa con la location della manifestazione: *“È un messaggio di speranza e fiducia verso il futuro. La Polena, che indica la via, è un omaggio a tutte le donne, che provano a coltivare le loro passioni e a raggiungere importanti traguardi, realizzando i propri sogni e superando le difficoltà che si incontrano nel percorso”*, ha sottolineato l'artista.

Si chiude così la prima edizione di un evento che avrà sicuramente un seguito.



Grande successo per la prima edizione dell'evento enogastronomico che ha animato via Torre Clementina

“La via del gusto” rilancia la cultura, l'economia e il turismo della città

FIUMICINO - Un appuntamento per promuovere il turismo a Fiumicino attraverso le eccellenze enogastronomiche locali e laziali, trainando la località come meta di vacanza vicino Roma e non solo come città dell'aeroporto. Un intento apprezzato considerando il bagno di folla, con circa settemila presenze, che ha caratterizzato la prima edizione de La Via del Gusto - Vino, cibo, arte e musica in strada, evento enogastronomico e artistico andato in scena a Fiumicino nel weekend, sabato e domenica, lungo tutta via della Torre Clementina, dal suo inizio fino al molo. Circa un chilometro e mezzo di percorso tra le proposte gastronomiche di ben 27 ristoranti e bistrot che si affacciano sulla via e su piazza Grassi, abbinate per l'occasione ad altrettante aziende vinicole e birrarie laziali che hanno allietato il palato dei tanti presenti accorsi da ogni dove. L'evento, promosso dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla BistorAgency, è stato aperto dal classico “taglio del nastro” da parte del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, accompagnato dagli assessori Federica Poggio (cultura) e Raffaello Biselli (commercio). “Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella

dell'aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio, l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emaneremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico”, ha dichiarato il primo cittadino Mario Baccini.

Un grande evento “diffuso”, che ha dato l'opportunità a tutti i partecipanti di passeggiare attraverso un vero e proprio “food district”, per una degustazione sotto le stelle vissuta in un clima di convivialità e spensieratezza. «In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come La Via del Gusto sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori nella nostra cittadina. Un format innovativo ed itinerante che, grazie all'abbinamento tra ristoratori ed aziende vinicole ha fornito un'esperienza ricca e dinamica ai partecipanti e un'ottima promozione alle nostre attività di ristorazione e al vino laziale», ha sottolineato Biselli. Così, passeggiando su questa iconica via del gusto dove il mare la fa da padrone, gli avventori hanno infatti potuto degustare deliziosi assaggi come la Bru-

schetta affumicata con ricotta fresca, acciuga del Cantabrico e finocchio marino (Mare Bistrot), il Tonno, zuppetta di anguria maccarese, cetriolo e yogurt salato Caseificio Ammano (L'Osteria de l'Orologio), il Cubotto di baccalà fritto servito con fonduta di cacio e pepe e zenzero rosa (Cielo), l'Alicetta con sugo, olive e bruschetta (Casa Gusto) e il Baccalà mantecato con fagiolini, panella di ceci e salsa pil pil (Fol-

lis). Non sono mancate anche le bontà di terra; tra le tante, quella pensata da Luca Pezzetta di Clementina, come il pane (Microforno) farcito con una profumatissima mortadella; lo street food più amato nel Lazio. Dulcis in fundo (è il caso di dire), per i più golosi la doppia proposta dalla pasticceria Patrizi: il Cake al cioccolato con ganache montata alle mandorle di Maccarese e la Brioche con crema allo zabaione e streusel di cioccolato. Il tutto in un ideale “pairing” con i vini delle aziende abbinate, provenienti da tutto il Lazio. Abbinamenti cibo-vino che sono stati possibili anche all'interno dei ristoranti stessi, nei due giorni dell'evento.

Il palato sì, ma anche la vista e l'udito, perché a completare l'offerta di questa grande kermesse c'è stata anche una lunga mostra itinerante di quadri e sculture che ha coinvolto oltre 30 artisti e 8 formazioni musicali (duo e trio) che hanno proposto dell'ottima musica di in-



trattenimento e accompagnamento alle degustazioni.

A condurre la "due giorni" fiunicinese è stata Chiara Giannotti, volto noto dell'enologia nazionale, già produttrice e grande esperta di

vino, che ha legato i vari momenti dell'evento, dal taglio del nastro alle premiazioni finali. La programmazione musicale è stata invece curata dal direttore artistico Alessandro Brogli, che ha proposto sette band di ottimo livello che si sono succedute per due giorni nelle quattro postazioni, riscuotendo grandi consensi da parte del pubblico presente. I vincitori del premio artistico "La Via del Gusto" La Via del Gusto ha dato anche il nome a un premio d'arte - voluto da Gianluca Consiglio (proprietario del ristorante Cielo) e curato dal direttore artistico Otello Romani - che ha visto all'opera 32 pittori e scultori, nomi di storici pittori di via Margutta ma anche tanti giovani promettenti, ospitati da 27 gazebo trasformati per l'occasione in delle piccole gallerie d'arte.

"Ringrazio di cuore l'associazione dei commercianti di via della Torre Clementina per la fantastica iniziativa. Quando si unisce arte a enogastronomia, il binomio funziona sempre. Grazie soprattutto a chi si è messo in gioco. Spero che eventi come questo si replichino in futuro. Perché fanno bene al territorio, al turismo e all'e-

conomia. Saremo sempre al fianco delle associazioni che vogliono promuovere il territorio», ha commentato l'assessore alla cultura di Fiumicino Federica Poggio, che ha premiato il vincitore del concorso insieme al Prof. Stefano Alessandrini, archeologo

e storico dell'arte con esperienza nell'antiquariato, già consulente del Ministero dei Beni culturali, qui in veste di presidente della giuria

Giuria che hanno assegnato il primo premio a Enzo Fa-

solì, con la sua maestria che va oltre la pittura, con la materia usata in modo eccezionale, nella tecnica e nella riuscita dell'onirica visione che infonde.

«Sono nato artisticamente in via Margutta, ho conosciuto grandi artisti e nei loro studi, mi sono formato. Maturando, sono approdato a una nuova forma di espressione, più interiore del figurativo. Quando dipingo sono completamente immerso ed esprimo quello che provo in quel momento. Le mie emozioni. Stavolta ho rappresentato una pioggia incantata, in un bosco, dorata, con la luce che rappresenta la speranza di tutti quanti". Il secondo posto è andato ad Alfredo Ferri, umbro ma romano d'adozione, maestro del colore, con una tecnica di pittura informale, l'attenzione alla composizione e all'equilibrio. Terza classificata la romana Silvia Landini con un quadro di vele spiegate a prua, che ben si sposa con la location della manifestazione: «È un messaggio di speranza e fiducia verso il futuro. La Polena, che indica la via, è un omaggio a tutte le donne, che provano a coltivare le loro passioni e a raggiungere importanti traguardi, realizzando i propri sogni e superando le difficoltà che si incontrano nel percorso», ha sottolineato l'artista. Si è chiusa così la prima edizione di un evento che avrà sicuramente un seguito

INVIOLABILE





Grande successo per la prima edizione dell'evento enogastronomico che ha animato via Torre Clementina

“La via del gusto” rilancia la cultura, l'economia e il turismo della città

FIUMICINO - Un appuntamento per promuovere il turismo a Fiumicino attraverso le eccellenze enogastronomiche locali e laziali, trainando la località come meta di vacanza vicino Roma e non solo come città dell'aeroporto. Un intento apprezzato considerando il bagno di folla, con circa settemila presenze, che ha caratterizzato la prima edizione de La Via del Gusto - Vino, cibo, arte e musica in strada, evento enogastronomico e artistico andato in scena a Fiumicino nel weekend, sabato e domenica, lungo tutta via della Torre Clementina, dal suo inizio fino al molo. Circa un chilometro e mezzo di percorso tra le proposte gastronomiche di ben 27 ristoranti e bistrot che si affacciano sulla via e su piazza Grassi, abbinate per l'occasione ad altrettante aziende vinicole e birrarie laziali che hanno allietato il palato dei tanti presenti accorsi da ogni dove. L'evento, promosso dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla BistorAgency, è stato aperto dal classico “taglio del nastro” da parte del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, accompagnato dagli assessori Federica Poggio (cultura) e Raffaello Biselli (commercio). “Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella

dell'aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio, l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emergeremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico”, ha dichiarato il primo cittadino Mario Baccini.

Un grande evento “diffuso”, che ha dato l'opportunità a tutti i partecipanti di passeggiare attraverso un vero e proprio “food district”, per una degustazione sotto le stelle vissuta in un clima di convivialità e spensieratezza. «In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come La Via del Gusto sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori nella nostra cittadina. Un format innovativo ed itinerante che, grazie all'abbinamento tra ristoratori ed aziende vinicole ha fornito un'esperienza ricca e dinamica ai partecipanti e un'ottima promozione alle nostre attività di ristorazione e al vino laziale», ha sottolineato Biselli. Così, passeggiando su questa iconica via del gusto dove il mare la fa da padrone, gli avventori hanno infatti potuto degustare deliziosi assaggi come la Bru-

schetta affumicata con ricotta fresca, acciuga del Cantabrico e finocchio marino (Mare Bistrot), il Tonno, zuppetta di anguria maccarese, cetriolo e yogurt salato Caseificio Ammano (L'Osteria de l'Orologio), il Cubotto di baccalà fritto servito con fonduta di cacio e pepe e zenzero rosa (Cielo), l'Alicetta con sugo, olive e bruschetta (Casa Gusto) e il Baccalà mantecato con fagiolini, panella di ceci e salsa pil pil (Fol-

lis). Non sono mancate anche le bontà di terra; tra le tante, quella pensata da Luca Pezzetta di Clementina, come il pane (Microforno) farcito con una profumatissima mortadella; lo street food più amato nel Lazio. Dulcis in fundo (è il caso di dire), per i più golosi la doppia proposta dalla pasticceria Patrizi: il Cake al cioccolato con ganache montata alle mandorle di Maccarese e la Brioche con crema allo zabaione e streusel di cioccolato. Il tutto in un ideale “pairing” con i vini delle aziende abbinate, provenienti da tutto il Lazio. Abbinamenti cibo-vino che sono stati possibili anche all'interno dei ristoranti stessi, nei due giorni dell'evento.

Il palato sì, ma anche la vista e l'udito, perché a completare l'offerta di questa grande kermesse c'è stata anche una lunga mostra itinerante di quadri e sculture che ha coinvolto oltre 30 artisti e 8 formazioni musicali (duo e trio) che hanno proposto dell'ottima musica di in-



trattenimento e accompagnamento alle degustazioni.

A condurre la "due giorni" fiunicinese è stata Chiara Giannotti, volto noto dell'enologia nazionale, già produttrice e grande esperta di

vino, che ha legato i vari momenti dell'evento, dal taglio del nastro alle premiazioni finali. La programmazione musicale è stata invece curata dal direttore artistico Alessandro Brogli, che ha proposto sette band di ottimo livello che si sono succedute per due giorni nelle quattro postazioni, riscuotendo grandi consensi da parte del pubblico presente. I vincitori del premio artistico "La Via del Gusto" La Via del Gusto ha dato anche il nome a un premio d'arte - voluto da Gianluca Consiglio (proprietario del ristorante Cielo) e curato dal direttore artistico Otello Romani - che ha visto all'opera 32 pittori e scultori, nomi di storici pittori di via Margutta ma anche tanti giovani promettenti, ospitati da 27 gazebo trasformati per l'occasione in delle piccole gallerie d'arte.

"Ringrazio di cuore l'associazione dei commercianti di via della Torre Clementina per la fantastica iniziativa. Quando si unisce arte a enogastronomia, il binomio funziona sempre. Grazie soprattutto a chi si è messo in gioco. Spero che eventi come questo si replichino in futuro. Perché fanno bene al territorio, al turismo e all'e-

conomia. Saremo sempre al fianco delle associazioni che vogliono promuovere il territorio», ha commentato l'assessore alla cultura di Fiumicino Federica Poggio, che ha premiato il vincitore del concorso insieme al Prof. Stefano Alessandrini, archeologo

e storico dell'arte con esperienza nell'antiquariato, già consulente del Ministero dei Beni culturali, qui in veste di presidente della giuria

Giuria che hanno assegnato il primo premio a Enzo Fa-

solì, con la sua maestria che va oltre la pittura, con la materia usata in modo eccezionale, nella tecnica e nella riuscita dell'onirica visione che infonde.

«Sono nato artisticamente in via Margutta, ho conosciuto grandi artisti e nel loro studi, mi sono formato. Maturando, sono approdato a una nuova forma di espressione, più interiore del figurativo. Quando dipingo sono completamente immerso ed esprimo quello che provo in quel momento. Le mie emozioni. Stavolta ho rappresentato una pioggia incantata, in un bosco, dorata, con la luce che rappresenta la speranza di tutti quanti". Il secondo posto è andato ad Alfredo Ferri, umbro ma romano d'adozione, maestro del colore, con una tecnica di pittura informale, l'attenzione alla composizione e all'equilibrio. Terza classificata la romana Silvia Landini con un quadro di vele spiegate a prua, che ben si sposa con la location della manifestazione: «È un messaggio di speranza e fiducia verso il futuro. La Polena, che indica la via, è un omaggio a tutte le donne, che provano a coltivare le loro passioni e a raggiungere importanti traguardi, realizzando i propri sogni e superando le difficoltà che si incontrano nel percorso», ha sottolineato l'artista. Si è chiusa così la prima edizione di un evento che avrà sicuramente un seguito

INVIOLABILE





Fiumicino, in 7mila alla Via del Gusto: «Le eccellenze dell'enogastronomia»

LA MANIFESTAZIONE

Una due giorni da ricordare. Almeno settemila persone hanno partecipato alla «Via del Gusto», la prima edizione dell'iniziativa dedicata alla ristorazione locale e alla promozione delle eccellenze enogastronomiche. Un successo, già a partire da sabato sera, quando la folla ha riempito molti dei locali di via della Torre Clementina. Già al taglio del nastro del sindaco alle 19.00 molte le famiglie che affollavano il chilometro e mezzo in cui si è articolato il salotto del cibo. Domenica sera target più selezionato con notevole presenza alle degustazioni, nei corner fino alle 23.00 anche con 30-40 persone in fila per assaggiare le specialità dei locali abbinati ai migliori vini laziali. «Fiumicino non è solo l'aeroporto - ha ribadito il sindaco - Con i Porti di Claudio e Traiano, le bellezze natu-

rali, i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio: l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi».

LA ROAD MAP

Ben 27 tra ristoranti e bistrot hanno partecipato alla rassegna, ciascuno abbinato per l'occasione ad altrettante aziende vinicole e birrerie laziali, un evento promosso dall'associazione dei commercianti di via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzazione a cura di RistorAgency. Una passeggiata del gusto tra tante specialità per il palato, come la «Bruschetta affumicata con ricotta fresca, acciuga del Cantabrico e finocchio marino», il «Tonno, zuppetta di anguria

maccaresana, cetriolo e yogurt salato», il «Cubotto di baccalà fritto servito con fonduta di cascio, pepe e zenzzero rosa», «l'Alicetta con sugo, olive e bruschettina», «il Baccalà mantecato con fagiolini, panella di ceci e salsa pil pil». Dulcis in fundo, il «Cake al cioccolato con ganache montata alle mandorle di Maccarese e la Brioche con crema allo zabaglione e streusel di cioccolato», tutto sempre in abbinamento con vini provenienti da tutto il Lazio, l'accoppiata vincente proseguita anche all'interno dei ristoranti nei due giorni dell'evento. «Una prima di successo - conferma l'assessore

alle Attività produttive Raffaello Bisselli - La Via del Gusto è importante per attrarre visitatori nella nostra cittadina. Un format innovativo e itinerante, un'esperienza molto interessante e un'ottima promozione per le attività di ristorazione, i vini laziali e il territorio». Oltre al palato c'è stato spazio anche per l'arte e la musica con una lunga mostra itinerante di quadri e sculture che ha coinvolto oltre 30 artisti e una rassegna musicale con otto formazioni che hanno proposto repertori di intrattenimento, accompagnando le degustazioni. La Via del Gusto ha dato anche il nome a un premio d'arte che ha visto all'opera 32 pittori e scultori, nomi di storici artisti di via Margutta ma anche promettenti giovani. Il primo premio è stato vinto da Enzo Fasoli, il secondo è andato ad Alfredo Ferri.

Fabrizio Monaco

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Fiumicino, in 7mila alla Via del Gusto: «Le eccellenze dell'enogastronomia»

LA MANIFESTAZIONE

Una due giorni da ricordare. Almeno settemila persone hanno partecipato alla «Via del Gusto», la prima edizione dell'iniziativa dedicata alla ristorazione locale e alla promozione delle eccellenze enogastronomiche. Un successo, già a partire da sabato sera, quando la folla ha riempito molti dei locali di via della Torre Clementina. Già al taglio del nastro del sindaco alle 19.00 molte le famiglie che affollavano il chilometro e mezzo in cui si è articolato il salotto del cibo. Domenica sera target più selezionato con notevole presenza alle degustazioni, nei corner fino alle 23.00 anche con 30-40 persone in fila per assaggiare le specialità dei locali abbinati ai migliori vini laziali. «Fiumicino non è solo l'aeroporto - ha ribadito il sindaco - Con i Porti di Claudio e Traiano, le bellezze naturali, i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio: l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi».

LA ROAD MAP

Ben 27 tra ristoranti e bistrot hanno partecipato alla rassegna, ciascuno abbinato per l'occasione ad altrettante aziende vinicole e birrerie laziali, un evento promosso dall'associazione dei commercianti di via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzazione a cura di RistorAgency. Una passeggiata del gusto tra tante specialità per il palato, come la «Bruschetta affumicata con ricotta fresca, acciuga del Cantabrico e finocchio marino», il «Tonno, zuccotta di anzuria

maccareasana, cetriolo e yogurt salato», il «Cubotto di baccalà fritto servito con fonduta di cacio, pepe e zenzero rosa», «l'Alicetta con sugo, olive e bruschettina», «il Baccalà mantecato con fagiolini, panella di ceci e salsa pil pil», Dulcis in fundo, il «Cake al cioccolato con ganache montata alle mandorle di Maccarese e la Brioche con crema allo zabaglione e streusel di cioccolato», tutto sempre in abbinamento con vini provenienti da tutto il Lazio, l'accoppiata vincente proseguita anche all'interno dei ristoranti nei due giorni dell'evento. «Una prima di successo - conferma l'assessore

alle Attività produttive Raffaello Bisselli - La Via del Gusto è importante per attrarre visitatori nella nostra cittadina. Un format innovativo e itinerante, un'esperienza molto interessante e un'ottima promozione per le attività di ristorazione, i vini laziali e il territorio». Oltre al palato c'è stato spazio anche per l'arte e la musica con una lunga mostra itinerante di quadri e sculture che ha coinvolto oltre 30 artisti e una rassegna musicale con otto formazioni che hanno proposto repertori di intrattenimento, accompagnando le degustazioni. La Via del Gusto ha dato anche il nome a un premio d'arte che ha visto all'opera 32 pittori e scultori, nomi di storici artisti di via Margutta ma anche promettenti giovani. Il primo premio è stato vinto da Erzo Fasoli, il secondo è andato ad Alfredo Ferri.

Fabrizio Monaco

© RIPRODUZIONE RISERVATA





La Via del Gusto' riafferma il ruolo centrale dell'enogastronomia locale



- Home



Poggio e Biselli: "L'inizio di un percorso che ci vedrà protagonisti nel panorama turistico nazionale e internazionale"

Grande soddisfazione espressa dall'Assessore alle attività produttive
Raffaello Biselli

e da

Federica Poggio

, Assessore al Turismo, alla conclusione dell'evento,
"La via del Gusto"

, che tra sabato 15 giugno e domenica 16 ha animato Via della Torre Clementina e P.zza G. B. Grassi, con degustazioni, spettacoli ed eventi culturali.

"Questo evento ha rappresentato un momento di grande festa e promozione per il nostro territorio - hanno sottolineato gli Assessori - Siamo molto soddisfatti del risultato ottenuto, grazie alle migliaia di visitatori che hanno affollato il centro di Fiumicino nel corso del weekend. Un evento che ha riaffermato il ruolo centrale della gastronomia nel promuovere il turismo sostenibile".

"Questo successo- **aggiungono** -dimostra il potenziale di Fiumicino nel settore **turistico** e continueremo quindi a lavorare per sviluppare ulteriormente le nostre risorse. La manifestazione ha anche offerto un'importante opportunità per le imprese locali di promuovere i loro prodotti e attrarre nuovi clienti".

"Grazie alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche di cui siamo ricchi, abbiamo anche favorito una maggiore consapevolezza sull'importanza di sostenere e preservare le tradizioni locali. **L'evento 'La via del Gusto' rappresenta solo l'inizio di un percorso di crescita e sviluppo** che ci vedrà protagonisti nel panorama turistico nazionale e internazionale" **hanno concluso Raffaello Biselli e Federica Poggio**
Informativa al trattamento dei dati ex artt.13 e 23 del d.lgs. n. 196/2003

La informiamo, ai sensi dell'art. 13 del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 (recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" nel prosieguo, per brevità, il "Codice"), che i dati personali forniti a Fiumicino Online - il portale del litorale romano P. I. / C.F. 06155431007, saranno raccolti e registrati da Fiumicino Online - quale Titolare del trattamento - su supporti cartacei, elettronici e/o informatici e/o telematici protetti e trattati con modalità idonee a garantire la sicurezza e la riservatezza nel rispetto delle disposizioni del Codice.

La informiamo che i dati fornitici verranno utilizzati per finalità strettamente connesse e strumentali alla esecuzione del Servizio stesso o di quanto da lei eventualmente richiesto e per permetterle di partecipare alle nostre iniziative. Tali dati potranno essere memorizzati per il tempo necessario alla fornitura del servizio e per gestire anche in futuro sue analoghe richieste.

Per l'esecuzione e gestione del Servizio e l'assolvimento di ogni altro onere di legge i suoi dati potranno essere portati a conoscenza di dipendenti e collaboratori di Fiumicino Online e/o di società controllanti e/o collegate, loro consulenti legali, fiscali, per il data entry.

La informiamo che potrà esercitare i diritti previsti dall'art. 7 e seg. del d.lgs. n. 196/2003 (tra cui, a mero titolo esemplificativo, i diritti di ottenere la conferma dell'esistenza di dati che la riguardano e la loro comunicazione in forma intelligibile, la indicazione dell'origine dei dati, delle finalità e modalità di trattamento, l'aggiornamento, la rettificazione o l'integrazione dei dati, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati personali trattati in violazione di legge, e il diritto di opporsi, in tutto o in parte, al relativo utilizzo) mediante richiesta rivolta senza formalità al Titolare del trattamento dei dati.

Cookie Policy

La seguente Cookie Policy va inserita a tutti gli effetti come parte integrante della Privacy Policy di Fiumicino Online - il portale del litorale romano. P. I. / C.F. 06155431007. Questa ha preciso compito di illustrare le differenti tipologie e le modalità di uso dei cookie adoperati dal sito stesso, nonché di dare indicazioni circa i processi da eseguire per eliminarli o bloccarli definitivamente.

I Cookie sono costituiti da porzioni di codice inviate al browser (tutti i browser all'incirca sono impostati per accettare automaticamente i cookie) che possono essere salvati sul computer dell'utente (o altri dispositivi abilitati alla navigazione, per esempio smartphone o tablet) durante la navigazione su un sito web. Alcune delle finalità di installazione dei Cookie potrebbero, inoltre, necessitare del consenso dell'Utente.

I cookie utilizzati in questo sito possono essere:

- di sessione, ovvero cookie fondamentali per navigare all'interno del sito utilizzando tutte le sue funzionalità, come ad esempio il mantenimento della sessione e l'accesso alle aree riservate. Sono strettamente necessari, in quanto senza di essi non sarebbe possibile fornire i servizi richiesti. Questi cookie non raccolgono informazioni da

- utilizzare per fini commerciali. Si cancellano automaticamente con la chiusura del browser, alla fine di una specifica sessione.
- persistenti, sono quelli che rimangono memorizzati nel computer fino alla loro scadenza o cancellazione da parte degli utenti/visitatori. Con questi cookie i visitatori che accedono al sito vengono automaticamente riconosciuti a ogni visita.
- di tipo analytics. Raccolgono informazioni, in forma aggregata, sul numero degli utenti e sulle modalità in cui questi visitano il sito (pagine visitate, numero di accessi, tempo di permanenza nel sito, ecc.) per ottimizzare la gestione del sito. Questi cookie non raccolgono informazioni che possano identificare in qualche modo l'utente.
- di funzionalità. Raccolgono informazioni al fine di consentire all'utente la navigazione in funzione di una serie di criteri selezionati (ad esempio, la lingua, i prodotti selezionati per l'acquisto) per migliorare il servizio reso allo stesso. Le informazioni raccolte da questo tipo di cookie sono acquisite in forma anonima.
- I cookie di profilazione, il cui impiego comporta la prestazione del consenso alla ricezione dei cookie e al successivo utilizzo da parte nostra, vengono utilizzati per raccogliere dati di navigazione pertinenti all'utente con le preferenze manifestate dallo stesso nell'ambito della navigazione in rete.

Queste modalità possono a loro volta essere suddivise in cookie:

- di "prima parte" quando sono gestiti direttamente dal proprietario e/o responsabile del sito web
- di "terza parte" quando i cookie sono predisposti e gestiti da responsabili estranei al sito web visitato dall'utente.

I cookie di terza parte utilizzati da questo sito possono essere:

- Google Analytics sul sito sono presenti i cookie tecnici di terze parti di Google Analytics, questo è un servizio di analisi web fornito da Google Inc. ("Google"). Questi permettono di registrare e visualizzare informazioni sull'uso del sito Web. Questi cookie permettono di ottenere informazioni tecniche dettagliate come:
 1. Il percorso di navigazione dell'utente
 2. il numero di pagine visitate,
 3. Il tempo trascorso tra un clic e un altro
 4. La login all'area riservata
 5. La visualizzazione di determinate risorse

Questi cookie tengono traccia dei percorsi di navigazione permettendoci così di analizzare l'esperienza d'uso e migliorarne l'usabilità. Ciò che viene analizzato è il dato legato all'utente, ma quest'ultimo non viene mai identificato.

- Google Adwords: Questi cookie sono finalizzati all'erogazione degli spazi pubblicitari. Questi cookie vengono installati da terze parti (Google Inc.). I cookie pubblicitari vengono utilizzati per dedurre un tuo "profilo" di navigatore e proporti in seguito messaggi pubblicitari conformi al tuo comportamento in rete, in linea con i tuoi interessi. I dati raccolti in tal senso, tramite questi cookie, sono anonimi e non consentono di risalire alla tua identità.
- Google Maps utilizziamo Google Maps per fornire informazioni dettagliate su come individuare i nostri punti vendita e crediamo che contribuisca alla tua esperienza nell'uso del nostro sito.
- I cookie derivanti dai Social sono rappresentati da quei pulsanti presenti sul sito che mostrano le icone di social network (come Facebook e Twitter) e permettono agli utenti di accedere con un "click" alla pagina social selezionata dal sito. I social plugins presenti nelle pagine permettono al social network selezionato di raccogliere i dati relativi alla visita. Con questi pulsanti sono dunque installati cookie di terze parti. Con questi social plugins non viene però scambiata alcuna informazione di navigazione o dato dell'utente acquisiti.

Come bloccarli o eliminarli

Gli utenti possono può gestire le preferenze relative ai Cookie direttamente all'interno del

proprio browser impostandolo in modo tale che esso accetti/rifiuti tutti i cookie o visualizzi un avviso ogni qual volta viene proposto un cookie, al fine di poter valutare se accettarlo o meno. L'utente è abilitato, comunque, a modificare la configurazione predefinita (di default) e disabilitare i cookie (cioè bloccarli in via definitiva), impostando il livello di protezione più elevato. È importante sottolineare che disabilitando tutti i Cookie, il funzionamento di questo sito potrebbe essere compromesso.



Grande successo per la prima edizione de La Via del gusto che con l'enogastronomia laziale rilancia il turismo di Fiumicino

Con circa settemila presenze, si è chiusa la due giorni della kermesse che ha animato via della Torre Clementina, tra ristorazione locale ed eccellenze vinicole regionali, dando il via all'estate nel litorale romano tra gusto, musica e arte.

L'evento è stato aperto dal taglio del nastro del sindaco Mario Baccini, molto soddisfatto della riuscita dell'evento. ***“Fiumicino è una città che non si rassegna a essere solo quella dell'aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio: l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi”.***

Un appuntamento per promuovere il turismo a Fiumicino attraverso le eccellenze enogastronomiche locali e laziali, trainando la località come meta di vacanza vicino Roma e non solo come città dell'aeroporto. Un intento apprezzato considerando il bagno di folla, con circa settemila presenze, che ha caratterizzato la prima edizione de **La Via del Gusto - Vino, cibo, arte e musica in strada**, evento enogastronomico e artistico andato in scena a Fiumicino nel weekend, sabato e domenica, lungo tutta via della Torre Clementina, dal suo inizio fino al molo.

Circa un chilometro e mezzo di percorso tra le proposte gastronomiche di ben 27 ristoranti e bistrot che si affacciano sulla via e su piazza Grassi, abbinato per l'occasione ad altrettante aziende vinicole e birrarie laziali che hanno allietato il palato dei tanti presenti accorsi da ogni dove.

L'evento, promosso dall'**associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico**, con il **patrocinio della Regione Lazio** e del **Comune di Fiumicino** e organizzata dalla **RistorAgency**, è stato aperto dal classico “taglio del nastro” da parte del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, accompagnato dagli assessori **Federica Poggio** (cultura) e **Raffaello Biselli** (commercio).

“Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella dell'aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio, l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emeremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico”, ha dichiarato il primo cittadino Mario Baccini.

Un grande evento “diffuso”, che ha dato l'opportunità a tutti i partecipanti di passeggiare attraverso un vero e proprio “food district”, per una degustazione sotto le stelle vissuta in un clima di convivialità e spensieratezza.

In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come La Via del Gusto sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori nella nostra cittadina. Un format innovativo ed itinerante che, grazie all'abbinamento tra ristoratori ed aziende vinicole ha fornito un'esperienza ricca e

dinamica ai partecipanti e un'ottima promozione alle nostre attività di ristorazione e al vino laziale", ha sottolineato Biselli.

Così, passeggiando su questa iconica via del gusto dove il mare la fa da padrone, gli avventori hanno infatti potuto degustare deliziosi assaggi come la *Bruschetta affumicata con ricotta fresca, acciuga del Cantabrico e finocchionarino* (Mare Bistrot), il *Tonno, zuppetta di anguria maccaresana, cetriolo e yogurt salato Caseificio Ammano* (L'Osteria de l'Orologio), il *Cubotto di baccalà fritto servito con fonduta di cacio e pepe e zenzero rosa* (Cielo), l'*Alicetta con sugo, olive e bruschettina* (Casa Gusto) e il *Baccalà mantecato con fagiolini, panella di ceci e salsa pil pil* (Follis). Non sono mancate anche le bontà di terra; tra le tante, quella pensata da Luca Pezzetta di Clementina, come il pane (Microforno) farcito con una profumatissima mortadella: lo street food più amato nel Lazio.

Dulcis in fundo (è il caso di dire), per i più golosi la doppiaproposta dalla pasticceria Patrizi: il *Cake al cioccolato con ganache montata alle mandorle di Maccaresese* e la *Brioche con crema allo zabaione e streusel di cioccolato*.

Il tutto in un ideale "pairing" con i vini delle aziende abbinare, provenienti da tutto il Lazio. Abbinamenti cibo-vino che sono stati possibili anche all'interno dei ristoranti stessi, nei due giorni dell'evento.

Il palato sì, ma anche la vista e l'udito, perché a completare l'offerta di questa grande kermesse c'è stata anche una lunga mostra itinerante di quadri e sculture che ha coinvolto oltre 30 artisti e 8 formazioni musicali (duo e trio) che hanno proposto dell'ottima musica di intrattenimento e accompagnamento alle degustazioni.

A condurre la "due giorni" fiumicino è stata **Chiara Giannotti**, volto noto dell'enologia nazionale, già produttrice e grande esperta di vino, che ha legato i vari momenti dell'evento, dal taglio del nastro alle premiazioni finali.

La programmazione musicale è stata invece curata dal direttore artistico **Alessandro Brogli**, che ha proposto sette band di ottimo livello che si sono succedute per due giorni nelle quattro postazioni, riscuotendo grandi consensi da parte del pubblico presente.

I VINCITORI DEL PREMIO ARTISTICO "LA VIA DEL GUSTO"

La Via del Gusto ha dato anche il nome a un premio d'arte - voluto da **Gianluca Consiglio** (proprietario del ristorante Cielo) e curato dal direttore artistico **Otello Romani** - che ha visto all'opera 32 pittori e scultori, nomi di storici pittori di via Margutta ma anche tanti giovani promettenti, ospitati da 27 gazebo trasformati per l'occasione in delle piccole gallerie d'arte.

"Ringrazio di cuore l'associazione dei commercianti di via della Torre Clementina per la fantastica iniziativa. Quando si unisce arte a enogastronomia, il binomio funziona sempre. Grazie soprattutto a chi si è messo in gioco. Spero che eventi come questo si replichino in futuro. Perché fanno bene al territorio, al turismo e all'economia. Saremo sempre al fianco delle associazioni che vogliono promuovere il territorio", ha commentato l'**assessore alla cultura di Fiumicino Federica Poggio**, che ha premiato il vincitore del concorso insieme al **Prof. Stefano Alessandrini**, archeologo e storico dell'arte con esperienza nell'antiquariato, già consulente del Ministero dei Beni culturali, qui in veste di presidente della giuria

Giuria che hanno assegnato il **primo premio a Enzo Fasoli**, con la sua maestria che va oltre la pittura, con la materia usata in modo eccezionale, nella tecnica e nella riuscita dell'onirica visione che infonde.

"Sono nato artisticamente in via Margutta, ho conosciuto grandi artisti e nei loro studi, mi sono formato. Maturando, sono approdato a una nuova forma di espressione, più interiore del figurativo. Quando dipingo sono completamente immerso ed esprimo quello

che provo in quel momento. Le mie emozioni. Stavolta ho rappresentato una pioggia incantata, in un bosco, dorata, con la luce che rappresenta la speranza di tutti quanti”.

Il secondo posto è andato ad Alfredo Ferri, umbro ma romano d'adozione, maestro del colore, con una tecnica di pittura informale, l'attenzione alla composizione e all'equilibrio. **Terza classificata la romana Silvia Landini** con un quadro di vele spiegate a prua, che ben si sposa con la location della manifestazione: *“È un messaggio di speranza e fiducia verso il futuro. La Polena, che indica la via, è un omaggio a tutte le donne, che provano a coltivare le loro passioni e a raggiungere importanti traguardi, realizzando i propri sogni e superando le difficoltà che si incontrano nel percorso”, ha sottolineato l'artista.*

Si chiude così la prima edizione di un evento che avrà sicuramente un seguito.



La Via del Gusto, 7mila presenze per la kermesse che con l'enogastronomia laziale rilancia il turismo di Fiumicino



diRedazione Roma

Si è chiusa la due giorni della kermesse che ha animato via della Torre Clementina, tra ristorazione locale ed eccellenze vinicole regionali, dando il via all'estate nel litorale romano tra gusto, musica e arte

Un appuntamento per promuovere il turismo a Fiumicino attraverso le eccellenze enogastronomiche locali e laziali, trainando la località come meta di vacanza vicino Roma e non solo come città dell'aeroporto. **Un intento apprezzato considerando il bagno di folla, con circa settemila presenze**, che ha caratterizzato la prima edizione de La Via del Gusto - Vino, cibo, arte e musica in strada, evento enogastronomico e artistico andato in scena a Fiumicino nel weekend, sabato e domenica scorsi, lungo tutta via della Torre Clementina, dal suo inizio fino al molo.

Circa un chilometro e mezzo di percorso tra le proposte gastronomiche di ben 27 ristoranti e bistrot che si affacciano sulla via e su piazza Grassi, abbinate per l'occasione ad altrettante aziende vinicole e birrerie laziali che hanno allietato il palato dei tanti presenti accorsi da ogni dove.

L'iniziativa, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, è stata aperta dal classico «taglio del nastro» da parte del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, accompagnato dagli assessori Federica Poggio (cultura) e Raffaello Biselli (commercio).

«Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella dell'aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio, l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione», ha dichiarato il primo cittadino Mario Baccini.

Un appuntamento «diffuso», che ha dato l'opportunità a tutti i partecipanti di passeggiare attraverso un vero e proprio «food district», per una degustazione sotto le stelle vissuta in un clima di convivialità e spensieratezza.

«In un periodo in cui **il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide**, eventi come La Via del Gusto sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori nella nostra cittadina. Un format innovativo ed itinerante che, grazie all'abbinamento tra ristoratori ed aziende vinicole ha fornito un'esperienza ricca e dinamica ai partecipanti e un'ottima promozione alle nostre attività di ristorazione e al vino laziale», ha sottolineato Biselli.

Il palato sì, ma anche la vista e l'udito, perché a completare l'offerta c'è stata anche **una lunga mostra itinerante di quadri e sculture che ha coinvolto oltre 30 artisti e 8 formazioni musicali** (duo e trio) che hanno proposto dell'ottima musica di intrattenimento e accompagnamento alle degustazioni.

A condurre la «due giorni» fiumicino è stata **Chiara Giannotti**, volto noto dell'enologia nazionale, già produttrice e grande esperta di vino, che ha legato i vari momenti dell'evento, dal taglio del nastro alle premiazioni finali.

La programmazione musicale è stata invece curata dal direttore artistico Alessandro Brogli, che ha proposto sette band di ottimo livello che si sono succedute per due giorni nelle quattro postazioni, riscuotendo grandi consensi da parte del pubblico presente.



‘La Via del Gusto’ riafferma il ruolo centrale dell’enogastronomia di Fiumicino



Di Redazione il 17/06/2024

Successo per l’iniziativa che si è svolta nel week end appena trascorso in via della Torre Clementina. Biselli/Poggio: “La via del Gusto’ ha rappresentato un momento di grande festa e promozione per il nostro territorio: siamo molto soddisfatti per il risultato ottenuto grazie alle migliaia di visitatori che hanno affollato il centro della città”



Fiumicino (Rm) - Grande **soddisfazione** è stata espressa dall’assessore alle attività produttive **Raffaello Biselli e da Federica Poggio**

, assessore al Turismo, alla conclusione dell’ **evento ‘La via del Gusto’** che tra **sabato 15 e domenica 16 giugno** ha animato **via della Torre Clementina e piazza G.B. Grassi con degustazioni, spettacoli e iniziative culturali.**

*“La via del Gusto’ ha rappresentato un momento di grande festa e promozione per il nostro territorio. Siamo molto soddisfatti del risultato ottenuto, grazie alle migliaia di visitatori che hanno affollato il centro di Fiumicino nel corso del weekend. L’evento ha riaffermato il **ruolo centrale della gastronomia nel promuovere il turismo sostenibile***

. – hanno sottolineato gli assessori - *Questo successo dimostra il potenziale di Fiumicino nel settore turistico e continueremo quindi a lavorare per sviluppare ulteriormente le nostre risorse. La manifestazione ha anche offerto un'importante opportunità per le imprese locali di promuovere i loro prodotti e attrarre nuovi clienti. Grazie alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche di cui siamo ricchi, abbiamo anche favorito una maggiore consapevolezza sull'importanza di sostenere e preservare le tradizioni locali. L'evento 'La via del Gusto' rappresenta solo l'inizio di un percorso di crescita e sviluppo che ci vedrà protagonisti nel panorama turistico nazionale e internazionale".*

Tags: fiumicino, litorale romano



Comune di Fiumicino



Piazza Gen. C.A. Dalla Chiesa, 78 - 00054 Fiumicino (RM) Centralino 06.65210.245 - Fax 06.65210.318 C.F. 97086740582 P.IVA 02305601003 PEC: protocollo.generale@pec.comune.fiumicino.rm.it

Grande soddisfazione espressa dall'**Assessore alle attività produttive Raffaello Biselli** e da **Federica Poggio, Assessore al Turismo**, alla conclusione dell'evento, "**La via del Gusto**", che tra sabato 15 giugno e domenica 16 ha animato **Via della Torre Clementina e P.zza G. B. Grassi, con degustazioni, spettacoli ed eventi culturali.** "La via del Gusto" ha rappresentato un momento di grande festa e promozione per il nostro territorio. Siamo molto soddisfatti del risultato ottenuto, grazie alle migliaia di visitatori che hanno affollato il centro di Fiumicino nel corso del weekend. L'evento ha riaffermato il ruolo centrale della gastronomia nel promuovere il turismo sostenibile. – ha **nnò sottolineato gli Assessori** - Questo successo dimostra il potenziale di Fiumicino nel settore turistico e continueremo quindi a lavorare per sviluppare ulteriormente le nostre risorse. La manifestazione ha anche offerto un'importante opportunità per le imprese locali di promuovere i loro prodotti e attrarre nuovi clienti. Grazie alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche di cui siamo ricchi, abbiamo anche favorito una maggiore consapevolezza sull'importanza di sostenere e preservare le tradizioni locali. **L'evento "La via del Gusto" rappresenta solo l'inizio di un percorso di crescita e sviluppo che ci vedrà protagonisti nel panorama turistico nazionale e internazionale.**"



"La Via del Gusto rilancia la cultura e l'economia di Fiumicino"



Oggi seconda ed ultima giornata de "La Via del Gusto", l'evento enogastronomico inaugurato ieri sera, in Via della Torre Clementina, alle ore 19, dal Primo Cittadino, Mario Baccini. Al taglio del nastro anche l'Assessore alle attività produttive, Raffaello Biselli e l'Assessore al Turismo e Cultura, Federica Poggio.

Con queste manifestazioni abbiamo voluto mettere in risalto il valore di una città

"Con queste manifestazioni abbiamo voluto mettere in risalto il valore di una città che non si rassegna ad essere soltanto uno scalo aeroportuale," ha dichiarato il Sindaco durante il suo intervento. "Fiumicino conta oltre 84.000 abitanti, si estende su più di 200 km² e vanta 24 km di costa, oltre a bellezze naturali ed archeologiche tra le più importanti d'Italia. Oggi vogliamo valorizzare uno dei pilastri del nostro comune: l'enogastronomia. Le eccellenze culinarie presenti, non solo in Via Torre Clementina ma in tutte le località del territorio, da nord a sud, rappresentano un patrimonio significativo; un segno tangibile di quanto la nostra città possa contribuire alla cultura del Lazio e dell'intero Paese. – ha proseguito – Nei prossimi giorni sarà presentato il programma estivo, ricco di iniziative volte a promuovere le attività produttive locali, con l'obiettivo di incrementare il PIL economico ma soprattutto quello culturale e tradizionale. Fiumicino per noi non è "solo" una grande città ma un progetto in continua evoluzione e desideriamo sviluppare appieno tutte le sue potenzialità. Invitiamo quindi residenti e turisti a scoprire e vivere il nostro territorio, ricco di storia e cultura," ha concluso il Sindaco.

"Abbiamo iniziato a lavorare per questo evento mesi fa e, grazie all'impegno dell'Amministrazione ed alla collaborazione con le associazioni organizzatrici, oggi possiamo vivere un'esperienza sensoriale unica in una delle migliori città del Lazio per l'enogastronomia. Mi auguro che questi sia solo il primo di molti appuntamenti e che possa ripetersi, visto il grande successo registrato già nelle prime ore." ha sottolineato l'Assessore Biselli.

"Occasioni come questa fanno bene al turismo ed all'economia e saremo sempre di sostegno a tutte le associazioni che desiderano promuovere il territorio e le sue eccellenze. Il nostro impegno è rivolto a garantire che Fiumicino diventi una meta privilegiata per i turisti ed un luogo di orgoglio per i residenti." ha concluso l'Assessore Federica Poggio.

sostieni il nostro lavoro con una donazione Le donazioni con PAYPAL sono sicure al

100%



A Fiumicino taglio del nastro per ‘La via del gusto’



inCronaca

by **Adnkronos** Giugno 15, 2024, 9:01 pm

(Adnkronos) – Taglio del nastro di rito alla presenza delle istituzioni locali, per aprire la manifestazione ‘La via del gusto’, che animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a Fiumicino a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. Una kermesse organizzata da RistorAgency, all’ombra dei pescherecci sul canale del Tevere, con un lungo corso di prelibatezze pronte a conquistare pantagruelici appetiti. A scendere in campo per l’occasione sono ben 27 ristoranti, abbinati ad altrettante aziende vitivinicole regionali, oltre a valenti artisti in gara in un contest che vedrà premiare la migliore tra le opere esposte.

Un evento promosso dall’associazione dei commercianti della Via e del Centro Storico, con il patrocinio di Regione Lazio e del Comune di Fiumicino, salutato con favore dal sindaco di Fiumicino Mario Baccini: “Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella dell’aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio: l’enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emaneremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico”, ha concluso il primo cittadino.

“Abbiamo voluto dare il nostro contributo per valorizzare un territorio come il Lazio che merita, per le sue eccellenze, di essere supportato e promosso, coinvolgendo le tante e variegata realtà locali di Fiumicino. La Via del Gusto è il risultato del grande lavoro nella ristorazione e nel mondo vitivinicolo della nostra regione, senza dimenticare l’arte perché

è importante respirare bellezza”, hanno spiegato Fabio Carnevali e Stefano Albano di RistorAgency, organizzatori dell’evento che dà il via alla stagione estiva nella storica cittadina del litorale romano.



Fiumicino, oggi seconda e ultima giornata de “La via del gusto”

Cronaca Lazio

Baccini: “messo in risalto il valore della città”

Giu 16, 2024 Fiumicino

Roma, 16 giu. (askanews) – Oggi seconda ed ultima giornata de “La Via del Gusto”, l’evento enogastronomico inaugurato ieri sera, in Via della Torre Clementina, alle ore 19, dal sindaco, Mario Baccini. Al taglio del nastro anche l’assessore alle Attività produttive, Raffaello Biselli e l’assessore al Turismo e cultura, Federica Poggio.

“Con queste manifestazioni abbiamo voluto mettere in risalto il valore di una città che non si rassegna ad essere soltanto uno scalo aeroportuale – ha dichiarato Baccini -. Fiumicino conta oltre 84.000 abitanti, si estende su più di 200 km² e vanta 24 km di costa, oltre a bellezze naturali ed archeologiche tra le più importanti d’Italia. Oggi vogliamo valorizzare uno dei pilastri del nostro comune: l’enogastronomia. Le eccellenze culinarie presenti, non solo in Via Torre Clementina ma in tutte le località del territorio, da nord a sud, rappresentano un patrimonio significativo; un segno tangibile di quanto la nostra città possa contribuire alla cultura del Lazio e dell’intero Paese. – ha proseguito – Nei prossimi giorni sarà presentato il programma estivo, ricco di iniziative volte a promuovere le attività produttive locali, con l’obiettivo di incrementare il PIL economico ma soprattutto quello culturale e tradizionale. Fiumicino per noi non è “solo” una grande città ma un progetto in continua evoluzione e desideriamo sviluppare appieno tutte le sue potenzialità. Invitiamo quindi residenti e turisti a scoprire e vivere il nostro territorio, ricco di storia e cultura”. (segue)



Inaugurato a Fiumicino 'La Via del Gusto', evento che rilancia la cultura e l'economia del territorio

Di Maria Grazia Stella il 16/06/2024

Seconda e ultima giornata de 'La Via del Gusto', l'evento enogastronomico che si è aperto ieri sera in via della Torre Clementina alla presenza del sindaco Mario Baccini e degli assessori Raffaello Biselli e Federica Poggio



Fiumicino (Rm) – Oggi, domenica 16 giugno, seconda e ultima giornata de 'La Via del Gusto', l'evento enogastronomico inaugurato ieri sera in via della Torre Clementina dal Primo Cittadino, **Mario Baccini**. Al **taglio del nastro** anche l'assessore alle attività produttive, **Raffaello Biselli** e l'assessore al Turismo e Cultura, **Federica Poggio**.

"Con queste manifestazioni abbiamo voluto mettere in risalto il valore di una città che non si rassegna ad essere soltanto uno scalo aeroportuale," ha dichiarato il sindaco durante il suo intervento. "Fiumicino conta oltre 84.000 abitanti, si estende su più di 200 km² e vanta 24 km di costa, oltre a bellezze naturali ed archeologiche tra le più importanti d'Italia. Oggi vogliamo valorizzare uno dei pilastri del nostro comune: l'enogastronomia. Le eccellenze culinarie presenti, non solo in via Torre Clementina ma in tutte le località del territorio, da nord a sud, rappresentano un patrimonio significativo; un segno tangibile di quanto la nostra città possa contribuire alla cultura del Lazio e dell'intero Paese. - ha proseguito - Nei prossimi giorni sarà presentato il programma estivo, ricco di iniziative volte a promuovere le attività produttive locali, con l'obiettivo di incrementare il Pil economico ma soprattutto quello culturale e tradizionale. Fiumicino per noi non è "solo" una grande città ma un progetto in continua evoluzione e desideriamo sviluppare appieno tutte le sue potenzialità. Invitiamo quindi residenti e turisti a scoprire e vivere il nostro territorio, ricco di storia e cultura" ha concluso il sindaco.

"Abbiamo iniziato a lavorare per questo evento mesi fa e, grazie all'impegno dell'Amministrazione ed alla collaborazione con le associazioni organizzatrici, oggi possiamo vivere un'esperienza sensoriale unica in una delle migliori città del Lazio per l'enogastronomia. Mi auguro che questo sia solo il primo di molti appuntamenti e che possa ripetersi, visto il grande successo registrato già nelle prime ore" ha sottolineato l'assessore Biselli.

"Occasioni come questa fanno bene al turismo ed all'economia e saremo sempre di sostegno a tutte le associazioni che desiderano promuovere il territorio e le sue

eccellenze. Il nostro impegno è rivolto a garantire che Fiumicino diventi una meta privilegiata per i turisti ed un luogo di orgoglio per i residenti” ha concluso l'assessore Federica Poggio.

Tags: fiumicino, litorale romano



“La Via del Gusto” rilancia la cultura e l’economia di Fiumicino



Baccini: “Vogliamo valorizzare uno dei pilastri del nostro comune: l’enogastronomia. Le eccellenze culinarie presenti, non solo in Via Torre Clementina ma in tutte le località del territorio”

Domenica 16 giugno – Oggi seconda ed ultima giornata de “**La Via del Gusto**”, l’evento enogastronomico inaugurato ieri sera, in Via della Torre Clementina, alle ore 19, **dal Primo Cittadino, Mario Baccini. Al taglio del nastro anche l’Assessore alle attività produttive, Raffaello Biselli e l’Assessore al Turismo e Cultura, Federica Poggio.**

“Con queste manifestazioni abbiamo voluto mettere in risalto il valore di una città che non si rassegna ad essere soltanto uno scalo aeroportuale,” ha dichiarato il Sindaco durante il suo intervento. “**Fiumicino conta oltre 84.000 abitanti, si estende su più di 200 km² e vanta 24 km di costa**, oltre a bellezze naturali ed archeologiche tra le più importanti d’Italia. Oggi vogliamo valorizzare uno dei pilastri del nostro comune: l’enogastronomia. Le eccellenze culinarie presenti, non solo **in Via Torre Clementina** ma in tutte le località del territorio, da nord a sud, rappresentano un patrimonio significativo; un segno tangibile di quanto la nostra città possa contribuire alla cultura del Lazio e dell’intero Paese. – ha proseguito – **Nei prossimi giorni sarà presentato il programma estivo**, ricco di iniziative volte a promuovere le attività produttive locali, con l’obiettivo di incrementare il PIL economico ma soprattutto quello culturale e tradizionale. **Fiumicino per noi non è “solo” una grande città ma un progetto in continua evoluzione** e desideriamo sviluppare appieno tutte le sue potenzialità. Invitiamo quindi residenti e turisti a scoprire e vivere il nostro territorio, ricco di storia e cultura,” **ha concluso il Sindaco.**

“Abbiamo iniziato a lavorare per questo evento mesi fa e, grazie all’impegno dell’Amministrazione ed alla collaborazione con le associazioni organizzatrici, oggi possiamo vivere un’esperienza sensoriale unica in una delle migliori città del Lazio per l’enogastronomia. Mi auguro che questi sia solo il primo di molti appuntamenti e che possa ripetersi, visto il grande successo registrato già nelle prime ore.” ha sottolineato **l’Assessore Biselli.**

“Occasioni come questa fanno bene al turismo ed all’economia e saremo sempre di sostegno a tutte le associazioni che desiderano promuovere il territorio e le sue eccellenze. Il nostro impegno è rivolto a garantire che Fiumicino diventi **una meta**

privilegiata per i turisti ed un luogo di orgoglio per i residenti.” ha concluso

l'Assessore Federica Poggio.

*ilfaronline.it è su **GOOGLE NEWS**. Per essere sempre aggiornato sulle nostre notizie, **clicca su questo linke** seleziona la stellina in alto a destra per seguire la fonte.*



Comune di Fiumicino



Piazza Gen. C.A. Dalla Chiesa, 78 - 00054 Fiumicino (RM) Centralino 06.65210.245 - Fax 06.65210.318 C.F. 97086740582 P.IVA 02305601003 PEC: protocollo.generale@pec.comune.fiumicino.rm.it



Oggi seconda ed ultima giornata de “**La Via del Gusto**”, l’evento enogastronomico inaugurato ieri sera, in Via della Torre Clementina, alle ore 19, **dal Primo Cittadino, Mario Baccini. Al taglio del nastro anche l’Assessore alle attività produttive, Raffaello Biselli e l’Assessore al Turismo e Cultura, Federica Poggio.**

"Con queste manifestazioni abbiamo voluto mettere in risalto il valore di una città che non si rassegna ad essere soltanto uno scalo aeroportuale," ha dichiarato il Sindaco durante il suo intervento. "**Fiumicino conta oltre 84.000 abitanti, si estende su più di 200 km² e vanta 24 km di costa**, oltre a bellezze naturali ed archeologiche tra le più importanti d'Italia.

Oggi vogliamo valorizzare uno dei pilastri del nostro comune: l'enogastronomia. Le eccellenze culinarie presenti, non solo in **Via Torre Clementina** ma in tutte le località del territorio, da nord a sud, rappresentano un patrimonio significativo; un segno tangibile di quanto la nostra città possa contribuire alla cultura del Lazio e dell'intero Paese.

Nei prossimi giorni sarà presentato il programma estivo, ricco di iniziative volte a promuovere le attività produttive locali, con l'obiettivo di incrementare il PIL economico ma soprattutto quello culturale e tradizionale. Fiumicino per noi non è "solo" una grande città ma un progetto in continua evoluzione e desideriamo sviluppare appieno tutte le sue potenzialità. Invitiamo quindi residenti e turisti a scoprire e vivere il nostro territorio, ricco di storia e cultura," **ha concluso il Sindaco.**

"Abbiamo iniziato a lavorare per questo evento mesi fa e, grazie all'impegno dell'Amministrazione ed alla collaborazione con le associazioni organizzatrici, oggi

possiamo vivere un'esperienza sensoriale unica in una delle migliori città del Lazio per l'enogastronomia. Mi auguro che questi sia solo il primo di molti appuntamenti e che possa ripetersi, visto il grande successo registrato già nelle prime ore.” ha sottolineato l'Assessore Biselli.

“Occasioni come questa fanno bene al turismo ed all'economia e saremo sempre di sostegno a tutte le associazioni che desiderano promuovere il territorio e le sue eccellenze. Il nostro impegno è rivolto a garantire che Fiumicino diventi una meta privilegiata per i turisti ed un luogo di orgoglio per i residenti.”
ha concluso **l'Assessore Federica Poggio.**



A Fiumicino taglio del nastro per ‘La via del gusto’



Taglio del nastro di rito alla presenza delle istituzioni locali, per aprire la manifestazione ‘La via del gusto’, che animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a Fiumicino a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. Una kermesse organizzata da RistorAgency, all’ombra dei pescherecci sul canale del Tevere, con un lungo corso di prelibatezze pronte a conquistare pantagruelici appetiti. A scendere in campo per l’occasione sono ben 27 ristoranti, abbinati ad altrettante aziende vitivinicole regionali, oltre a valenti artisti in gara in un contest che vedrà premiare la migliore tra le opere esposte.

Un evento promosso dall’associazione dei commercianti della Via e del Centro Storico, con il patrocinio di Regione Lazio e del Comune di Fiumicino, salutato con favore dal sindaco di Fiumicino Mario Baccini: “Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella dell’aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio: l’enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emaneremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico”, ha concluso il primo cittadino.

“Abbiamo voluto dare il nostro contributo per valorizzare un territorio come il Lazio che merita, per le sue eccellenze, di essere supportato e promosso, coinvolgendo le tante e variegata realtà locali di Fiumicino. La Via del Gusto è il risultato del grande lavoro nella ristorazione e nel mondo vitivinicolo della nostra regione, senza dimenticare l’arte perché

è importante respirare bellezza”, hanno spiegato Fabio Carnevali e Stefano Albano di RistorAgency, organizzatori dell’evento che dà il via alla stagione estiva nella storica cittadina del litorale romano.

 (Web Info) 2024-06-15 19:21:18
Adnkronos – rss-cronaca

Source link



A Fiumicino taglio del nastro per ‘La via del gusto’ – Padovanews

16 Giugno 2024

Taglio del nastro di rito alla presenza delle istituzioni locali, per aprire la manifestazione ‘La via del gusto’, che animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a Fiumicino a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. Una kermesse organizzata da RistorAgency, all’ombra dei pescherecci sul canale del Tevere, con un lungo corso di prelibatezze pronte a conquistare pantagruelici appetiti. A scendere in campo per l’occasione sono ben 27 ristoranti, abbinati ad altrettante aziende vitivinicole regionali, oltre a valenti artisti in gara in un contest che vedrà premiare la migliore tra le opere esposte.

Un evento promosso dall’associazione dei commercianti della Via e del Centro Storico, con il patrocinio di Regione Lazio e del Comune di Fiumicino, salutato con favore dal sindaco di Fiumicino Mario Baccini: “Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella dell’aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio: l’enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emaneremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico”, ha concluso il primo cittadino.

“Abbiamo voluto dare il nostro contributo per valorizzare un territorio come il Lazio che merita, per le sue eccellenze, di essere supportato e promosso, coinvolgendo le tante e variegata realtà locali di Fiumicino. La Via del Gusto è il risultato del grande lavoro nella ristorazione e nel mondo vitivinicolo della nostra regione, senza dimenticare l’arte perché è importante respirare bellezza”, hanno spiegato Fabio Carnevali e Stefano Albano di RistorAgency, organizzatori dell’evento che dà il via alla stagione estiva nella storica cittadina del litorale romano.

(ADNKRONOS)



A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto'

Dettagli Red Adnkronos 15 Giugno 2024



Cronaca Typography

- **SmallerSmallMediumBigBigger**
- **DefaultHelveticaSegoeGeorgiaTimes**
- Reading Mode

Share This

(Adnkronos) - Taglio del nastro di rito alla presenza delle istituzioni locali, per aprire la manifestazione 'La via del gusto', che animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a Fiumicino a suon di eccellenze enogastronomiche

del Lazio, buona musica e arte. Una kermesse organizzata da RistorAgency, all'ombra dei pescherecci sul canale del Tevere, con un lungo corso di prelibatezze pronte a conquistare pantagruelici appetiti. A scendere in campo per l'occasione sono ben 27 ristoranti, abbinati ad altrettante aziende vitivinicole regionali, oltre a valenti artisti in gara in un contest che vedrà premiare la migliore tra le opere esposte.

Un evento promosso dall'associazione dei commercianti della Via e del Centro Storico, con il patrocinio di Regione Lazio e del Comune di Fiumicino, salutato con favore dal sindaco di Fiumicino Mario Baccini: "Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella dell'aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio: l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emaneremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico", ha concluso il primo cittadino.

"Abbiamo voluto dare il nostro contributo per valorizzare un territorio come il Lazio che merita, per le sue eccellenze, di essere supportato e promosso, coinvolgendo le tante e varieguate realtà locali di Fiumicino. La Via del Gusto è il risultato del grande lavoro nella ristorazione e nel mondo vitivinicolo della nostra regione, senza dimenticare l'arte perché è importante respirare bellezza", hanno spiegato Fabio Carnevali e Stefano Albano di RistorAgency, organizzatori dell'evento che dà il via alla stagione estiva nella storica cittadina del litorale romano.

Author:

Red Adnkronos

Website:<http://ilcentrotirreno.it>/Email:Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È

necessario abilitare JavaScript per vederlo.



A Fiumicino taglio del nastro per ‘La via del gusto’ – Sbircia la Notizia Magazine



Animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. In campo 27 ristoranti e aziende vitivinicole



Taglio del nastro di rito alla presenza delle istituzioni locali, per aprire la manifestazione 'La via del gusto', che animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a Fiumicino

a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. Una kermesse organizzata da RistorAgency, all'ombra dei pescherecci sul canale del Tevere, con un lungo corso di prelibatezze pronte a conquistare pantagruelici appetiti. A scendere in campo per l'occasione sono ben 27 ristoranti, abbinati ad altrettante aziende vitivinicole regionali, oltre a valenti artisti in gara in un contest che vedrà premiare la migliore tra le opere esposte.

Un evento promosso dall'associazione dei commercianti della Via e del Centro Storico, con il patrocinio di Regione Lazio e del Comune di Fiumicino, salutato con favore dal sindaco di Fiumicino Mario Baccini: "Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella dell'aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio: l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emaneremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico", ha concluso il primo cittadino.

Nessun 6 né 5+1 e jackpot sale a 36,7 milioni di euro



Nessun '6' né '5+1' all'estrazione del Superenalotto di oggi. Nel concorso di sabato 15 giugno in 11 hanno centrato il 5 portandosi a casa rispettivamente 17.338,41 euro. Il jackpot stimato per il prossimo concorso a disposizione dei punti 6 raggiunge così quota 36.700.000,00 euro.

Quanto costa una schedina

La schedina minima nel concorso del SuperEnalotto prevede 1 colonna (1 combinazione di 6 numeri). La giocata massima invece comprende 27.132 colonne ed è attuabile con i sistemi a caratura, in cui sono disponibili singole quote per 5 euro, con la partecipazione di un numero elevato di giocatori che hanno diritto a una quota dell'eventuale vincita. In ciascuna schedina, ogni combinazione costa 1 euro. L'opzione per aggiungere il numero Superstar costa 0,50 centesimi.

La giocata minima della schedina è 1 colonna che con Superstar costa quindi 1,5 euro. Se si giocano più colonne basta moltiplicare il numero delle colonne per 1,5 per sapere quanto costa complessivamente la giocata.

Quali sono i punteggi vincenti

Al SuperEnalotto si vince con punteggi da 2 a 6, passando anche per il 5+. L'entità dei premi è legata anche al jackpot complessivo. In linea di massima:

- con 2 numeri indovinati, si vincono orientativamente 5 euro;
- con 3 numeri indovinati, si vincono orientativamente 25 euro;
- con 4 numeri indovinati, si vincono orientativamente 300 euro;
- con 5 numeri indovinati, si vincono orientativamente 32mila euro;
- con 5 numeri indovinati + 1 si vincono orientativamente 620mila euro.

Come verificare le vincite

E' possibile verificare eventuali vincite attraverso l'App del SuperEnalotto. Per controllare eventuali schedine giocate in passato e non verificate, è disponibile on line un archivio con i numeri e i premi delle ultime 30 estrazioni.

La combinazione vincente di oggi

La combinazione vincente del concorso di oggi del Superenalotto: 6, 16, 22, 69, 73, 78;
Numero Jolly 67; Super Star 38.



A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto'

A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto'

Animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. In campo 27 ristoranti e aziende vitivinicole Taglio del nastro di rito alla presenza delle istituzioni locali, per aprire la manifestazione 'La via del gusto', che animerà fino a domani sera via della Torre Clementina [...]

Leggi su www.sbircialanotizia.it

Cosa ne pensi?

+1

0

+1

0

+1

0

+1

0

+1

0

+1

0

+1

0

[Passa alla modalità notturna](#)

[Passa alla modalità giorno](#)

[Passa alla modalità notturna](#)

[Passa alla modalità giorno](#)



A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto'

Animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. In campo 27 ristoranti e aziende vitivinicole Taglio del nastro di rito alla presenza delle istituzioni locali, per aprire la manifestazione 'La via del gusto', che animerà fino a domani sera via della Torre Clementina [...]

Altro da: Attualità

- I Rossi vincono finale del Calcio Storico fiorentino in rimonta I Rossi di Santa Maria Novella hanno battuto gli Azzurri [...] Vai
- "Non eroina ma fortunata": Ilaria Salis è tornata a casa, l'affondo di Feltri È arrivata a casa, a Monza, Ilaria [...] Vai

[Back to Top](#)



A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto'

• cronaca

By

comunicatistampa.org

-

15/06/20240

3

Facebook

Twitter

Pinterest

WhatsApp



Taglio del nastro di rito alla presenza delle istituzioni locali, per aprire la manifestazione 'La via del gusto', che animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a Fiumicino a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. Una kermesse organizzata da RistorAgency, all'ombra dei pescherecci sul canale del Tevere, con un lungo corso di prelibatezze pronte a conquistare pantagruelici appetiti. A scendere in campo per l'occasione sono ben 27 ristoranti, abbinati ad altrettante aziende vitivinicole regionali, oltre a valenti artisti in gara in un contest che vedrà premiare la migliore tra le opere esposte.

Un evento promosso dall'associazione dei commercianti della Via e del Centro Storico, con il patrocinio di Regione Lazio e del Comune di Fiumicino, salutato con favore dal sindaco di Fiumicino Mario Baccini: "Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella

dell'aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio: l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emaneremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico", ha concluso il primo cittadino.

"Abbiamo voluto dare il nostro contributo per valorizzare un territorio come il Lazio che merita, per le sue eccellenze, di essere supportato e promosso, coinvolgendo le tante e variegata realtà locali di Fiumicino. La Via del Gusto è il risultato del grande lavoro nella ristorazione e nel mondo vitivinicolo della nostra regione, senza dimenticare l'arte perché è importante respirare bellezza", hanno spiegato Fabio Carnevali e Stefano Albano di RistorAgency, organizzatori dell'evento che dà il via alla stagione estiva nella storica cittadina del litorale romano.



A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto'



44 Minuti Fa 13

(Adnkronos) - Animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. In campo 27 ristoranti e aziende vitivinicole



A Fiumicino taglio del nastro per ‘La via del gusto’



(Adnkronos) – Animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. In campo 27 ristoranti e aziende vitivinicole

© ComunicatiStampa.org - © ENT D Editore - InPress Today è il portale ed il programma di promozione sociale che ha come scopo la democratizzazione dell'informazione, la promozione dell'inclusione sociale e digitale oltre al contrasto della disinformazione e della polarizzazione non etica praticata tramite algoritmi ed intelligenza artificiale. InPress è un servizio senza scopo di lucro. InPress Today è stato realizzato senza l'utilizzo di fondi pubblici da: ©2024 E.N.T.D - Ente Nazionale per la trasformazione digitale ETS| Tutti i Diritti Riservati | info@entd.org | Codice Fiscale: 95284410636 P.E.C.: entenazionale@pec.entd.org



A Fiumicino taglio del nastro per ‘La via del gusto’

(Adnkronos) – Animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. In campo 27 ristoranti e aziende vitivinicole

RETE 7 – PEOPLE TV

(al canale 825 di SKY e al 420 di tivùsat)

Area di copertura: Europa, Russia, Paesi dell’Est, Bacino del Mediterraneo e Nord Africa

con gli oltre 500 milioni di utenti della piattaforma Eutelsat.

Tutti i servizi, le interviste, le dirette televisive e i più importanti programmi sono caricati in tempo reale e fruibili anche dai vostri dispositivi mobili.

Telefono:

+39 011 260.44.44



A Fiumicino taglio del nastro per 'La via del gusto'

- Home
- Cronaca

Animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. In campo 27 ristoranti e aziende vitivinicole



15 giugno 2024 | 21.21

LETTURA: 2 minuti

Taglio del nastro di rito alla presenza delle istituzioni locali, per aprire la manifestazione 'La via del gusto', che animerà fino a domani sera via della Torre Clementina a Fiumicino a suon di eccellenze enogastronomiche del Lazio, buona musica e arte. Una kermesse organizzata da RistorAgency, all'ombra dei pescherecci sul canale del Tevere, con un lungo corso di prelibatezze pronte a conquistare pantagruelici appetiti. A scendere in campo per l'occasione sono ben 27 ristoranti, abbinati ad altrettante aziende vitivinicole regionali, oltre a valenti artisti in gara in un contest che vedrà premiare la migliore tra le opere esposte.

Un evento promosso dall'associazione dei commercianti della Via e del Centro Storico, con il patrocinio di Regione Lazio e del Comune di Fiumicino, salutato con favore dal sindaco di Fiumicino Mario Baccini: "Insieme agli assessori Biselli e Poggio abbiamo voluto rimettere al centro il valore di una città che non si rassegna a essere solo quella dell'aeroporto. Con i Porti Traiano e Claudio, le bellezze naturali come i siti agricoli e la vocazione della pesca, lavoriamo per rimettere al centro uno dei pilastri del territorio: l'enogastronomia, anche grazie a eventi come questi. Abbiamo realtà eccellenti e quello di oggi è un piccolo segnale in questa direzione. A breve emeremo il programma culturale estivo, metteremo in campo azioni per aumentare il Pil culturale, non solo economico", ha concluso il primo cittadino.

"Abbiamo voluto dare il nostro contributo per valorizzare un territorio come il Lazio che merita, per le sue eccellenze, di essere supportato e promosso, coinvolgendo le tante e

variegata realtà locali di Fiumicino. La Via del Gusto è il risultato del grande lavoro nella ristorazione e nel mondo vitivinicolo della nostra regione, senza dimenticare l'arte perché è importante respirare bellezza", hanno spiegato Fabio Carnevali e Stefano Albano di RistorAgency, organizzatori dell'evento che dà il via alla stagione estiva nella storica cittadina del litorale romano.

Tag

Vedi anche





La Via del Gusto' su via Torre Clementina, oggi e domani, in scena un evento all'insegna di degustazioni



Sabato, 15 Giugno 2024 20:58

Autore: Fiumicino-Online

Baccini: "Questo rappresenta un antipasto del programma culturale e ricreativo dell'estate a Fiumicino"

di Dario Nottola

Una "passeggiata" che ha messo, e non è accaduto finora molte volte, "a sistema integrato" **enogastronomia, cultura, arte e spettacolo**, che si candidano ad essere sempre più (e lo dovranno essere) "marchio di fabbrica" e **volano per il turismo e l'economia del territorio di Fiumicino**.

Il sindaco di Fiumicino, Mario Baccini, ha inaugurato questa sera, alle ore 19, "La Via del Gusto": su via Torre Clementina, oggi e domani, in scena un evento diffuso all'insegna di degustazioni, in un percorso enogastronomico a tappe, che vedrà abbinare 54 realtà, tra cui 27 tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie, e 26 aziende vinicole laziali ed una birreria; il tutto in una cornice con otto gruppi musicali e le esposizioni di 32 pittori e scultori. **Al taglio del nastro sul palco dinanzi la passerella pedonale anche gli assessori alle Attività produttive ed al Turismo, Raffaello Biselli, che ha lavorato da tempo sull'evento, e Federica Poggio, oltre agli organizzatori ed ai promotori.**

"Abbiamo rimesso al centro il valore di una città, accogliente - **ha detto Baccini** -Un evento inedito che valorizza la nostra enogastronomia di pregio e quella del Lazio, che mette in circolo anche l'economia, e che **rappresenta un antipasto del programma culturale e ricreativo dell'estate che sarà presentato a breve**".

Dalle ore 18 alle 24, lungo il porto canale, ed in piazza Grassi, la prima edizione della kermesse promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre

Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino, organizzata dalla RistorAgency, offre l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi, di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district". Gli appositi gazebo allestiti per l'occasione lungo la "passeggiata" propongono quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio. **Tali abbinamenti cibo-vino continuano anche all'interno dei ristoranti aderenti.**

itinerarinelgusto.it

La Via del Gusto - Vino, cibo, arte e musica in strada • Lazio / Roma • 15/06/2024

LA VIA DEL GUSTO
VINO, CIBO, ARTE E MUSICA IN STRADA

FIUMICINO + Via della Torre Clementina
SABATO 15 E DOMENICA 16 GIUGNO 2024
dalle ore 18.00 alle 24.00

27 RISTORANTI
27 AZIENDE VINICOLE LAZIALI
27 PITTORI CON LE LORO OPERE
4 SPAZI MUSICALI "LIVE"

ACCESSO GRATUITO + DEGUSTAZIONE € 15,00

Un fantastico percorso tra enogastronomia, musica e arte.

www.lavidelgustofiumicino.it Per info: 338.4265856

[Eventi](#) • [Lazio](#) / evento enogastronomico

Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di **Via della Torre Clementina** e **Centro Storico**, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo.

La Via del Gusto - Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a **Fiumicino** in via della Torre Clementina e piazza Grassi **sabato 15 e domenica 16 giugno 2024** (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.



La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "**kit**" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (**15 euro**), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli.

*"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di LA VIA DEL GUSTO, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica - ha dichiarato il sindaco **Mario Baccini** - Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare."*

Sulla stessa linea l'assessore **Biselli**. *"L'obiettivo principale di LA VIA DEL GUSTO è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori."... [leggi tutto](#)»*

"Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione - continua Biselli - e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso."

Ben **54** saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

"Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo - "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio".

ABBINAMENTI RISTORANTI-AZIENDE VINICOLE

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti



abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio:

- Fish Take Away - Dino Limiti;
- Le Mokò - Cantina Gaffino;
- Bastianelli dal 1929 - Castel De Paolis;
- Salotto Valadier - La Luna del Casale;
- Un Posto al Sole - Cantine Volpetti;
- La Ferramenta Bistrot - Parvus Ager;
- Ge.pa.gi. - Cantina Tre D;
- Osteria dell'Orologio - Tellenae;
- Pasticceria Patrizi - Cantine Silvestri;
- L'Incannucciata - Cantina Sant'Andrea;
- Mare Bistrot - Marco Carpineti;
- La Marina - Casale del Giglio;
- Youth Café - Tenuta Le Quinte;
- Pescheria Scarci - Vin Viandante;
- Follis - Cantine De Sanctis;
- Cielo - Famiglia Cotarella;
- Clementina - Donne del Vico;
- Golden Italy - Tenuta Santa Lucia;
- Al Chiosco - Birrificio Agricolo Mostoitaliano;
- Fronte del Porto - Me.De.Vi Mercanti Del Vino;
- Da Giorgio - Marco Mergé;
- Ristorante Café Tarumbò - Valle Marina;
- Mec Fish - Casa della Divina Provvidenza;
- Damiano Sushi Y Tacos - La Rasenna;
- Tiber 41 - Solis Terrae;
- Casa Gusto Molo 302 - Casata Mergé;
- Al Molo - Cincinnato.

MUSICA DAL VIVO

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora dell'evento in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva.

Questo il programma predisposto dal direttore artistico Alessandro Brogli.

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) - Piazza Grassi

LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) - Spazio Cielo

LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) - Spazio Tiber



ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) - Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) - Piazza Grassi

SARAHJANE OLOG TRIO (Pop, Soul, R'N'B) - Spazio Cielo

AKIRA (Folk, Pop, Soul) - Spazio Tiber

ES DEUX (Pop, Gothic Folk) - Spazio Molo

PREMIO ARTISTICO "LA VIA DEL GUSTO"

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani.

Nel percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una competente giuria così composta: Prof. Stefano Alessandrini (presidente giuria), M° Lucio Trojano, M° Lanfranco Finocchioli, M° Giuseppe Mancuso, M° Carlo Solazzi. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro, rispettivamente 500 euro al primo classificato, 300 euro al secondo e 200 euro al terzo.

[Guarda altri eventi](#)

La tua iscrizione non può essere convalidata.

La tua iscrizione è avvenuta correttamente.



Fiumicino, oggi e domani da buongustai Calici di vino e assaggi in riva al mare

IL PROGRAMMA

Si parte con il taglio del nastro questa sera alle 19.30. «La via del Gusto» è pronta per la prima. Vino, cibo, arte e musica in via della Torre Clementina, ormai la strada del food del litorale romano. Dal 15 al 16 giugno diventa il salotto del buon cibo, un'iniziativa voluta dall'associazione commercianti Torre Clementina e Centro Storico, in collaborazione con il Comune e Ristoragency. Con una grande partecipazione generale: 54 attività coinvolte, 27 tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie e 26 aziende vinicole più una birraia. Un vero e proprio festival del buon vivere perché lungo la via, dalle 18 alle 24, in appositi gazebo verranno proposti agli avventori piccoli assaggi dei piatti più iconici dei locali, i vini delle migliori aziende del Lazio, con postazioni per gruppi musicali, coreografiche scenografie e animazione, rappresentate da pittori e artisti di strada. «Una rassegna di alto livello» spiegano i titolari dei ristoranti – fatta non solo per promuovere i locali, ma tutto il sistema turistico della strada, senza escludere nessuno. Perché via della Torre Clementina oggi rappresenta un qualcosa di speciale non solo per Fiumicino ma per l'intero litorale». Un grande evento diffuso che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del «kit» comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi a 15 euro, di entrare in un vero e proprio distretto del cibo. «Una passeggiata per tutta la famiglia e agli amici in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompa-

ti da un sottofondo musicale», spiegano gli organizzatori. «La via del Gusto» dichiara il sindaco Mario Baccini – valorizza al meglio la nostra tradizione gastronomica. Un appuntamento strategico per promuovere le attività di ristorazione locali, promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Invitiamo tutti a partecipare». Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare la buona musica di intrattenimento, in quattro differenti spazi del lungo percorso ci saranno interessanti formazioni, sabato Acoustic Mood Trio Pop in Piazza Grassi, la Banda dell'Uku nello spazio Cielo, Less in More Trio allo spazio Hotel Tiber, Rock Inc, Duo Acoustic Version, al Molo. Domenica anche Sarahajane Olog Trio, spazio Cielo, Aldra, spazio Tiber ed Es Deux spazio Molo. Senza dimenticare il «Premio Artistico La via del Gusto», i 32 pittori e scultori presenti lungo la via, coordinati dal direttore artistico Otello Romani, esporranno nei gazebo le loro opere e i primi tre classificati riceveranno premi in denaro. «L'obiettivo dell'evento» chiosa l'assessore alle Attività Produttive Ruffaello Biselli – è promuovere la ristorazione di Fiumicino, cresciuta a dismisura negli ultimi anni, con un format innovativo e itinerante capace di far scoprire combinazioni di sapori ma anche di valorizzare il nostro meraviglioso centro storico del Valadier».

Fabrizio Monaco

© RIPRODUZIONE RISERVATA





↓ **Roma low cost**



di **Simona De Santis**

Così «La Via del Gusto» arriva a Fiumicino

Sere d'estate a Fiumicino dove arriva la prima edizione della kermesse «La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada» (via della Torre Clementina e piazza Grassi, oggi e domani, dalle 18 a mezzanotte). Promossa dall'associazione dei commercianti di via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, coinvolgerà il pubblico per due serate in riva al mare dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo, coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via. Un appuntamento «diffuso» in cui i partecipanti, muniti di kit (15 euro), possono passeggiare attraverso il «food district» per la degustazione del vino (ma c'è anche la birra) abbinato ad assaggi e, soprattutto, con lo sguardo rivolto al mare accompagnati dalla musica. © RIPRODUZIONE RISERVATA



Fiumicino, oggi e domani da buongustai Calici di vino e assaggi in riva al mare

IL PROGRAMMA

Si parte con il taglio del nastro questa sera alle 19.30. «La via del Gusto» è pronta per la prima. Vino, cibo, arte e musica in via della Torre Clementina, ormai la strada del food del litorale romano. Dal 15 al 16 giugno diventa il salotto del buon cibo, un'iniziativa voluta dall'associazione commercianti Torre Clementina e Centro Storico, in collaborazione con il Comune e Ristoragency. Con una grande partecipazione generale: 54 attività coinvolte, 27 tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie e 26 aziende vinicole più una birraia. Un vero e proprio festival del buon vivere perché lungo la via, dalle 18 alle 24, in appositi gazebo verranno proposti agli avventori piccoli assaggi dei piatti più iconici dei locali, i vini delle migliori aziende del Lazio, con postazio-

ni per gruppi musicali, coreografie scenografiche e animazione, rappresentate da pittori e artisti di strada. «Una rassegna di alto livello» spiegano i titolari dei ristoranti - fatta non solo per promuovere i locali, ma tutto il sistema turistico della strada, senza escludere nessuno. Perché via della Torre Clementina oggi rappresenta un qualcosa di speciale non solo per Fiumicino ma per l'intero litorale. Un grande evento diffuso che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del «kit» comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi a 15 euro, di entrare in un vero e proprio distretto del cibo. «Una passeggiata per tutta la famiglia e agli amici in

un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagna-

ti da un sottofondo musicale», spiegano gli organizzatori. «La via del Gusto» dichiara il sindaco Mario Baccini - valorizza al meglio la nostra tradizione gastronomica. Un appuntamento strategico per promuovere le attività di ristorazione locali, promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Invitiamo tutti a partecipare». Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare la buona musica di intrattenimento, in quattro differenti spazi del lungo percorso ci saranno interessanti formazioni, sabato Acoustic Mood Trio Pop in Piazza Grassi, la

Banda dell'Uka; nello spazio Cielo, Less in More Trio allo spazio Hotel Tiber, Rock Inc. Duo Acoustic Version, al Molo, Domenica anche Sarahajane Olog Trio, spazio Cielo, Akina, spazio Tiber ed Es Deux spazio Molo. Senza dimenticare il «Premio Artistico La via del Gusto», i 32 pittori e scultori presenti lungo la via, coordinati dal direttore artistico Otello Romani, esporranno nei gazebo le loro opere e i primi tre classificati riceveranno premi in denaro. «L'obiettivo dell'evento» - chiosa l'assessore alle Attività Produttive Raffaello Biselli - è promuovere la ristorazione di Fiumicino, cresciuta a dismisura negli ultimi anni, con un format innovativo e itinerante capace di far scoprire combinazioni di sapori ma anche di valorizzare il nostro meraviglioso centro storico del Valadier».

Fabrizio Monaco

© RIPRODUZIONE RISERVATA





‘La via del gusto’: vino, cibo, musica e arte in via della Torre Clementina

Di Maria Grazia Stella il 14/06/2024

Sabato 15 e domenica 16 giugno al via la prima edizione che coinvolgerà 27 esercizi tra ristoranti, pizzerie, birrerie e pasticcerie di via della Torre Clementina abbinati ad altrettante aziende vinicole laziali, con musica di sottofondo e artisti. Ad aprire la manifestazione sarà il taglio del nastro alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini



Fiumicino (Rm) – Al via ‘La via del gusto’, prima edizione dell’iniziativa che **sabato 15 e domenica 16 giugno coinvolgerà 27 esercizi tra ristoranti, pizzerie, birrerie e pasticcerie di via della Torre Clementina**, abbinati ad altrettante **aziende vinicole laziali, con musica di sottofondo e artisti**.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico **taglio del nastro**, alla presenza del **sindaco di Fiumicino Mario Baccini**, dell’assessore allo sport e cultura **Federica Poggio** e dell’assessore al commercio e alle attività produttive **Raffaello Biselli**.

Un appuntamento promosso dall’associazione dei **commercianti** di via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla **RistorAgency**.

Tags: fiumicino, litorale romano



Comune di Fiumicino



Piazza Gen. C.A. Dalla Chiesa, 78 - 00054 Fiumicino (RM) Centralino 06.65210.245 - Fax 06.65210.318 C.F. 97086740582 P.IVA 02305601003 PEC: protocollo.generale@pec.comune.fiumicino.rm.it

- **Fiumicino si prepara per La Via del Gusto per un weekend di eccellenze enogastronomiche, arte e musica-**



Fiumicino - Sabato 15 e domenica 16 giugno, dalle 18 alle 24, Via della Torre Clementina e Piazza G.B. Grassi ospiteranno la prima edizione de "La Via del Gusto - vino, cibo, arte e musica in strada". L'evento, patrocinato dal Comune di Fiumicino e dalla Regione Lazio è stato promosso dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e del Centro Storico ed organizzato dalla RistorAgency.

L'evento permetterà ai partecipanti di immergersi in un "food district". Il percorso prevede tappe di degustazione con assaggi abbinati a calici di vino locali e birra artigianale.

Alle ore 19 previsto il taglio del nastro alla presenza del Sindaco, Mario Baccini, dell'Assessore al turismo Federica Poggio e dell'Assessore alle Attività Produttive Raffaello Biselli.

"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione de La Via del Gusto," ha dichiarato il sindaco Mario Baccini. "Questo evento celebra il meglio della nostra tradizione

enogastronomica. È un'occasione non solo per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza e invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare.”

“L'obiettivo principale di La Via del Gusto è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese e attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo e itinerante di questa manifestazione. Grazie all'accoppiamento tra ristoratori e aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori e apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso.”



Le news vitivinicole di venerdì 14 giugno 2024!



• 13/06/2024

novità enologiche per gli amanti del vino.

Corciano Castello Di Vino: 12° edizione Da venerdì 4 a domenica 6 ottobre 2024, il borgo medievale di Corciano (Perugia) ospiterà la 12° edizione di Corciano Castello di Vino. Le cantine del Consorzio Tutela Vini Doc Colli del Trasimeno offriranno degustazioni di vini locali, tra cui il Trasimeno Gamay. L'evento sostiene il restauro delle opere artistiche del comune.

Vignaioli in Piazza a Chieti Sabato 22 giugno, dalle 18:00, piazza San Giustino a Chieti ospiterà "Vignaioli in Piazza". L'evento celebra i vini di qualità prodotti rispettando l'ambiente. Organizzato dai Vignaioli Teatini e FIVI, in collaborazione con Slow Food Chieti e il Comune di Chieti.

Protesta del vino in Georgia I produttori viticoli della Georgia si oppongono alla legge sugli "agenti stranieri", temendo un rallentamento dell'adesione all'UE. La legge richiede che media e ONG che ricevono oltre il 20% dei fondi dall'estero si registrino come entità straniere.

Cantina Pliniana festeggia 60 anni La Cantina Pliniana celebra i suoi 60 anni con una masterclass sui nuovi vini. Fondata nel 1964, la cooperativa integra oggi 380 soci su 900 ettari nella DOP Primitivo di Manduria, producendo vini con caratteristiche organolettiche uniche.

Decreto di eccezionale avversità atmosferica Il ministro Lollobrigida ha proclamato lo stato di eccezionale avversità atmosferica per il settore vitivinicolo. Il decreto riduce al

3% il limite minimo di spesa per la ristrutturazione dei vigneti nelle regioni colpite dalla peronospora, utilizzando i fondi OCM.

Fiumicino: Via del Gusto Sabato 15 e domenica 16 giugno, Fiumicino ospita "La via del gusto" dalle 18:00 a mezzanotte. Organizzato dall'Associazione dei commercianti di via della Torre Clementina e centro storico, l'evento offre assaggi e degustazioni di vini in riva al mare.

Vite oltre i mille metri a Poschiavo In Valposchiavo, sopra i mille metri, si stanno sperimentando vigneti estremi. La scuola agricola Plantahof monitora il progetto che potrebbe ridefinire le aree coltivabili nei Grigioni, con tecniche innovative per proteggere le barbatelle.

G7 in Puglia: eccellenza veneta Al G7 di Borgo Egnazia, Villa Sandi rappresenta il Veneto con il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg La Rivetta. Questo vino sarà l'unica bollicina veneta nei momenti conviviali dei leader internazionali presenti.

Certificazione UNI ISO 45001 per Cantina Produttori di Valdobbiadene La Cantina Produttori di Valdobbiadene ha ottenuto la certificazione UNI ISO 45001 per la salute e sicurezza sul lavoro. Questo standard internazionale migliora la sicurezza e il benessere dei lavoratori.

I vini del G7 in Puglia Per accompagnare i piatti degli chef Massimo Bottura e Vincenzo Elia, i leader mondiali a Borgo Egnazia brinderanno con i migliori rossi italiani, tra cui Tignanello 2021 e Sassicaia Doc 2019, oltre a bollicine di Franciacorta e Valdobbiadene.

La notte del rosso a Castel San Giorgio Dal 14 al 16 giugno, Villa Calvanese a Castel San Giorgio ospita "La Notte del Rosso". L'evento enogastronomico offre degustazioni illimitate di vini campani e masterclass con le migliori cantine della regione. Il ticket d'ingresso costa 15 euro.

Scorte di vino in ribasso Le scorte di vino in cantina al 31 maggio 2024 ammontano a 46,4 milioni di ettolitri, in calo del 7,1% rispetto al 30 aprile 2024 e del 12,3% rispetto alla stessa data del 2023. I produttori sperano in una buona vendemmia e in un mercato favorevole.

Amphora Revolution: ritorno alle origini L'uso dell'anfora nella viticoltura sta tornando in auge. Amphora Revolution, evento organizzato da Merano Wine Festival e Veronafiore, ha esplorato i vantaggi dell'argilla, che offre una leggera ossigenazione senza impartire sapori aggiuntivi, simile all'acciaio e al rovere.

G7 al via in Puglia: eccellenze italiane in primo piano Oggi inizia il G7 a Borgo Egnazia, Puglia, sotto la presidenza italiana. La location esclusiva offre un'ambientazione perfetta per discutere di politica internazionale. L'Italia metterà in mostra le sue eccellenze enogastronomiche, dimostrando la sua superiorità nell'accoglienza e nella cultura del bien vivre.

Futuro roseo per il vino italiano secondo Mediobanca Nonostante un calo nella produzione e nei consumi, il futuro del vino italiano appare promettente. L'Indagine sul settore viticolo in Italia 2023 di Mediobanca, che coinvolge 253 delle maggiori cantine italiane, prevede una produzione mondiale di 237 milioni di ettolitri (-9,6% rispetto al 2022) e un consumo di 221 milioni di ettolitri (-2,6%).

FEM: Innovazione e tendenze nel settore viticolo L'11 giugno, a Villa Margon, Trento, la Fondazione Edmund Mach ha organizzato un convegno sul futuro del vino. L'evento, patrocinato dal Consorzio Vini del Trentino e dal Consorzio Vignaioli del Trentino, ha esplorato innovazioni e nuove tendenze di consumo nel settore, celebrando anche i 150 anni della Fondazione Mach.

BorderWine: vini naturali e storie di confine Il vino come ponte tra culture e tradizioni

è il tema di BorderWine. Khalil Gibran afferma che i confini sono solo linee immaginarie, superabili dalla convivialità e dalla condivisione. Il vino esalta le differenze tra i terroir, ma unisce anche le persone con il suo linguaggio universale.

Vino in lattina: una nuova tendenza sul Garda Il Consorzio del Garda Doc lancia l'idea del vino in lattina, un formato super-premium ideale per i turisti che solcano le onde del lago. Con 20 milioni di bottiglie prodotte ogni anno, il Consorzio cerca di rispondere alle esigenze dei numerosi visitatori che preferiscono la praticità delle lattine.

Dal vino di Bruno Vespa al Franciacorta di Bellavista: eccellenze al G7 Il G7 in Puglia vede la presenza di 32 etichette rappresentative del meglio dell'enologia italiana. I capi di Stato e di governo potranno degustare vini di qualità, tra cui il Franciacorta di Bellavista e il vino di Bruno Vespa, simboli del made in Italy.

Gabriella Ferrara: la signora del Greco di Tufo La Cantina Benito Ferrara, fondata nel 1880, è un punto di riferimento per il vitigno Greco di Tufo. Situata a Tufo, Irpinia, su terreni ricchi di minerali, l'azienda di Gabriella Ferrara continua a produrre vini di alta qualità, valorizzando le tradizioni locali.

Cantina Humar: l'autenticità del Collio Fondata nel 1968 da Humar Marino, la Cantina Humar si estende per 12 ettari nel cuore del Collio. Grazie alla dedizione alla terra e alla profonda conoscenza del territorio, produce vini che riflettono l'anima autentica del Collio, su terreni di marne e arenarie.

Kerner Aristos al G7 di Bari Il Kerner Aristos di Cantina Valle Isarco sarà uno dei vini serviti al G7 di Bari. Questo vino accompagnerà i piatti firmati dallo chef 3 Stelle Michelin Massimo Bottura, offrendo ai leader mondiali un assaggio del meglio della cucina italiana.

Inaugurazione della Cantina Peroni a Capriano del Colle Domenica 9 giugno, la Cantina Peroni ha inaugurato una nuova struttura, trasformando una vecchia stalla in una sala degustazione e un'area di stoccaggio. Questo investimento mira a migliorare l'accoglienza dei winelovers, un settore su cui la cantina punta fortemente.

Grazie per l'ascolto, vi ricordiamo che la rassegna stampa vino di oggi è stata offerta da **QUIDQUID**.

A risentirci a domani!



Tutti gli eventi a Roma e dintorni nel weekend del 15-16 giugno



Eventi enogastronomici, street food festival, manifestazioni sportive e tanto altro: cosa fare questo fine settimana

Tanti gli **eventi che si terranno in questo fine settimana**, fra i quali decidere **cosa fare nel weekend a Roma e nel Lazio**: parliamo di sagre, manifestazioni enogastronomiche, villaggi sportivi ma non solo. Ecco una selezione degli appuntamenti in programma per il weekend del 15 e del 16 giugno.

“La Via del Gusto 2024” a Fiumicino

La prima edizione della **kermesse**, promossa dall’associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, coinvolgerà il grande pubblico per **due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all’arte e alla musica dal vivo**. L’appuntamento è per sabato 15 e domenica 16 giugno per un evento unico. Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo via della Torre Clementina, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l’occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale “pairing”. Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all’interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. **(Clicca qui per ulteriori dettagli sull’evento)**
Porta Portese TTS Street Food

Per la prima volta, il team di **Porta Portese TTS Street Food approderà nel cuore della Capitale**, trasformando il celebre quartiere di Porta Portese in un imponente **ristorante a cielo aperto**. Questo festival dedicato al cibo di strada si svolgerà dal 14 al 16 giugno, offrendo tre giorni di eventi e attrazioni tipiche dello street food. Domenica 16 giugno, l’evento raggiungerà il suo apice con l’apertura del villaggio gastronomico all’interno dello storico mercato di Porta Portese, il più famoso e grande della città. In questa suggestiva cornice, i visitatori potranno immergersi nell’atmosfera del quartiere di Trastevere, gustando le più apprezzate specialità culinarie del momento.

Porta Portese TTS Street Food si preannuncia come un’imperdibile occasione per gli amanti della cucina di strada, che potranno esplorare un ampio ventaglio di proposte gastronomiche in uno dei quartieri più iconici e caratteristici di Roma.

Cartoon fest a Cinecittà World

Cinecittà World per 2 giorni ospita la seconda edizione del Cartoon Fest, il grande evento pensato per le famiglie. Bambini, e genitori potranno assaporare la magica e spensierata atmosfera ed immergersi nel mondo fantasy per una esperienza unica. Laboratori per bambini a tema, disegni, giochi e intrattenimento per colorare e pitturare i loro personaggi preferiti. Durante il Cartoon Fest, sarà presente il Raduno Cosplay, con la possibilità da parte del pubblico di eleggere il personaggio più bello. Espositori a tema con fumetti, giochi, gadget Cartoon e fantasy. **(Clicca qui per ulteriori informazioni sull'evento)**.

A Fiumicino il "Villaggio Sportivo Beach Estate 2024"

Il "Villaggio Sportivo Beach Estate 2024" sarà inaugurato **il 14 giugno alle ore 19 sul Lungomare della Salute di Fiumicino**, all'altezza del numero civico 56. Il programma di sport sulla sabbia, promosso dall'assessorato al turismo, inizierà sabato 15 giugno, dalle 18 alle 21, con l'evento di Sky Sport "International Beach Soccer Tour (IBST)". Fiumicino sarà infatti una delle tappe estive che ospiterà il prestigioso torneo organizzato dalla lega IBS. Il girone, che si svolgerà in due giornate, sabato 15 e domenica 16 giugno dalle ore 20 alle 23, vedrà sfidarsi Italia, Brasile, Romania ed Egitto. Gli appuntamenti in spiaggia dureranno **fino al 14 luglio** e saranno accompagnati da una serie di iniziative di intrattenimento. **(Clicca qui per ulteriori informazioni sull'evento)**

Torna a Bolsena dal 14 al 16 giugno 2024, la Festa delle Ortensie, uno tra gli eventi più variopinti del panorama estivo della Tuscia. A solleticare l'attenzione e la curiosità dei passanti, un parterre di fiori dalle molteplici tipologie e cromie, inonderanno le piazzette, i vicoli e gli scorci del centro storico. Questo è il periodo di massima fioritura delle ortensie, che offriranno ai botanici e ai semplici appassionati, infiorescenze maestose e colorate.

All'interno dell'esposizione sono inoltre previsti spazi culturali, mostre pittoriche, presentazioni di libri e degustazioni di prodotti tipici inseriti in specifici itinerari enogastronomici senza tralasciare bistrot e caratteristiche osterie in grado di offrire il meglio della produzione culinaria, vinaria ed olearia.

"Parco Leonardo in festa" (Fiumicino)

Il Comitato di Quartiere Parco Leonardo annuncia l'attesissima quinta edizione di "Parco Leonardo in Festa", l'evento che celebra la comunità, la cultura e l'entusiasmo che rendono speciale il nostro quartiere. **Da venerdì 14 a domenica 16 giugno, il parco del Perugino si animerà con colori, suoni e sapori** che raccontano territorio e l'impegno profuso per valorizzarlo. Alla Festa saranno presenti numerosi stand gastronomici con un'offerta culinaria particolarmente diversificata. Gli amanti della musica e della danza rimarranno affascinati dalle performance dal vivo che si susseguiranno nel corso dei tre giorni di festa. Per i più piccoli, non mancheranno laboratori creativi, giochi e attrazioni che garantiranno tanti sorrisi e divertimento. **(Clicca qui per ulteriori informazioni sull'evento)**

Sagra della Ciambella all'Anice a Viterbo

Dal 14 al 16 giugno 2024, **il quartiere Santa Barbara di Viterbo** rinnova l'appuntamento con la tradizionale Sagra della Ciambella all'Anice. Questo prodotto dolciario tipico della città sarà al centro di una festa arricchita da giochi e intrattenimento musicale. Venerdì 14 giugno, la manifestazione si aprirà con una solenne processione religiosa che attraverserà le vie del quartiere, seguita da uno spettacolo pirotecnico. Sabato 15 e domenica 16 giugno, a partire dalle ore 16:00, saranno aperti i colorati stand gastronomici dove sarà possibile acquistare e degustare le deliziose Ciambelle all'Anice, cotte secondo la ricetta tradizionale nei forni a legna. Parallelamente, si svolgeranno spettacoli di intrattenimento per allietare i visitatori. La Sagra della

Ciambella all'Anice è un appuntamento imperdibile per tutti gli amanti dei dolci tipici e delle feste di quartiere, un'occasione unica per immergersi nella cultura e nelle tradizioni della città di Viterbo.

Dal 13 al 16 giugno **il cuore di Rieti si trasforma in un grande centro sportivo:** metti una canoa e un aliante nella principale piazza cittadina ed è subito Festival dello Sport. Il Rieti Sport Festival infatti ha il potere di cambiare la città.

Il centro storico di Rieti si trasforma in un grande campo sportivo a cielo aperto, con un ricco programma di eventi, in allestimento e le postazioni fisse e i campi sportivi del grande Villaggio dello Sport: un campo di basket, mini campo di volley e di rugby, tatami per arti marziali, area attrezzata per Aerial, TRX, Pole Dance, Super Jump, Pilates, Zumba, Jujitsu, BJJ, Kudo, Muay Thai, danza, ginnastica ritmica, tappeti di gara per la scherma, spazi in erba per il Foot golf, spazi dimostrativi per il golf, percorsi per mini moto enduro, mini circuiti di ciclismo e bike trial, postazioni arcieri, scherma vichinga, scherma storica, postazione Gioco Freccette, tavoli da ping pong, postazione trekking, dimostrazione manovra BLS. Maestoso con un'apertura alare di circa 15 metri, con i più alti valori di efficienza aerodinamica sarà in bella mostra un aliante dell'Aeroclub di Rieti organizzatore dei Mondiali di Volo a Vela di Rieti nel 2027. Dal cielo alle acque, nel cuore della città sabina anche una canoa con un remoergometro che riproduce fedelmente l'azione della remata a cura della ASD Ternana Canottaggio.

Nel Villaggio sportivo saranno presenti numerose federazioni e associazioni sportive del territorio, mentre ogni giornata sarà dedicata ad un tema: dall'atletica regina degli sport, alla tavola rotonda sulla sostenibilità nello sport, dallo sport per il territorio ai mondiali di volo a vela. Durante la 4 giorni ci sarà possibilità per tutti gli appassionati di sport di ogni età, di provare gratuitamente tutte le discipline sportive. Al Villaggio sportivo del RSF tutto può accadere.

Mercato Europeo – Europa Market

Dal 13 al 15 giugno 2024, Viterbo ospiterà il Mercato Europeo – Europa Market sulla centralissima via Marconi e nelle strade adiacenti. Questo evento gratuito è organizzato da Anva Confesercenti nazionale e PQM.

La carovana itinerante di selezionati e rinomati operatori internazionali sarà presente in città per quattro giorni, dalle 9:00 alle 24:00, con l'eccezione di giovedì quando l'orario sarà dalle 15:00. Il Mercato Europeo offrirà oltre 50 stand che presenteranno cibo di strada e prodotti artigianali, con l'obiettivo di far rivivere i colori, i suoni e i profumi di un mercato ricco di specialità enogastronomiche internazionali e locali. Tra le attrazioni principali ci sarà lo stand della SCOZIA, dove i visitatori potranno trovare birra, whisky, il tipico fudge, biscotti scozzesi, bevande analcoliche, cappelli, kilt, borse, Harris Tweed e molto altro, il tutto in un'atmosfera di grande divertimento.

Infiorata di Genzano di Roma

Il Comune di **Genzano di Roma celebra la 246^a edizione della Tradizionale Infiorata** con una ricca programmazione che avrà inizio da giovedì 13 giugno fino a lunedì 17 giugno 2024. La prima Infiorata, realizzata nel 1778, aveva come obiettivo la celebrazione della solennità del Corpus Domini. L' Infiorata di Genzano si distingue per la dimensione del tappeto floreale che si estende in maniera continuativa per circa 2.000 metri quadrati lungo un'antica strada che risale al XVII secolo: via Italo Belardi, già via Livia.

*ilfaronline.it è su **GOOGLE NEWS**. Per essere sempre aggiornato sulle nostre notizie, **clicca su questo link** e seleziona la stellina in alto a destra per seguire la fonte.*



Fiumicino, sabato 15 e domenica 16 in scena su via Torre Clementina 'La Via del Gusto' vino, cibo, arte e musica in strada



Venerdì, 14 Giugno 2024 11:04

Autore: Fiumicino-Online

Domani alle ore 19, il taglio del nastro, alla presenza del sindaco Baccini, e degli assessori Poggio e Biselli

di Dario Nottola

Saranno due giorni all'insegna di vino, cibo, arte e musica in strada. Un evento diffuso all'insegna di degustazioni in un percorso enogastronomico a tappe che vedrà abbinare 54 realtà, tra cui 27 tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie, e 26 aziende vinicole laziali ed una birreria. Il tutto accompagnato da 4 punti musicali con otto formazioni e le esposizioni di 32 pittori e scultori.

Va in scena, con questi "ingredienti", domani e domenica, a Fiumicino, dalle 18 alle 24, su via Torre Clementina, lungo il porto canale, ed in piazza Grassi, "La Via del Gusto", la prima edizione della kermesse promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino, ed organizzata dalla RistorAgency.

L'evento darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district". **Ad aprire la manifestazione, alle 19, sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli.**

Gli appositi gazebo allestiti per l'occasione lungo la "passeggiata" proporranno quindi

agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica - **sottolinea il sindaco Mario Baccini -Un appuntamento strategico** che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. **Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini ed i turisti a partecipare**".

"L'obiettivo principale, grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, è **promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino- rimarca l'assessore alle Attività Produttive, Raffaello Biselli** -In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. **Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione** e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica".

Abbinamenti ristoranti-aziende vinicole. A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio:

- Fish Take Away – Dino Limiti;
- Le Mokò – Cantina Gaffino;
- Bastianelli dal 1929 – Castel De Paolis;
- Salotto Valadier – La Luna del Casale;
- Un Posto al Sole – Cantine Volpetti;
- La Ferramenta Bistrot – Parvus Ager;
- Ge.pa.gi. – Cantina Tre D;
- Osteria dell'Orologio – Tellenae;
- Pasticceria Patrizi – Cantine Silvestri;
- L'Incannucciata – Cantina Sant'Andrea;
- Mare Bistrot – Marco Carpineti;
- La Marina – Casale del Giglio;
- Youth Café – Tenuta Le Quinte;
- Pescheria Scarci – Vin Viandante;
- Follis – Cantine De Sanctis;
- Cielo – Famiglia Cotarella;
- Clementina – Donne del Vico;
- Golden Italy – Tenuta Santa Lucia;

- Al Chiosco – Birrificio Agricolo Mostoitaliano;
- Fronte del Porto – Me.De.Vi Mercanti Del Vino;
- Da Giorgio – Marco Mergé;
- Ristorante Café Tarumbò – Valle Marina;
- Mec Fish – Casa della Divina Provvidenza;
- Damiano Sushi Y Tacos – La Rasenna;
- Tiber 41 – Solis Terrae;
- Casa Gusto Molo 302 – Casata Mergé;
- Al Molo – Cincinnato.

Musica dal vivo.

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora dell'evento in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva. Questo il programma predisposto dal direttore artistico Alessandro Brogli.

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

- ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi
- LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) – Spazio Cielo
- LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) – Spazio Tiber
- ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) – Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

- ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi
- SARAHJANE OLOG TRIO (Pop, Soul, R'N'B) – Spazio Cielo
- AKIRA (Folk, Pop, Soul) – Spazio Tiber
- ES DEUX (Pop, Gothic Folk) – Spazio Molo

Premio artistico "La via del Gusto". La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Nel percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una competente giuria così composta: Prof. Stefano Alessandrini (presidente giuria), M° Lucio Trojano, M° Lanfranco Finocchioli, M° Giuseppe Mancuso, M° Carlo Solazzi. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro, rispettivamente 500 euro al primo classificato, 300 euro al secondo e 200 euro al terzo.



rassegna stampa vino di venerdì 14 giugno 2024!

By : admin

QUIDQUID presenta le news vitivinicole di venerdì 14 giugno 2024!

Corciano Castello Di Vino: 12° edizione Da venerdì 4 a domenica 6 ottobre 2024, il borgo medievale di Corciano (Perugia) ospiterà la 12° edizione di Corciano Castello di Vino. Le cantine del Consorzio Tutela Vini Doc Colli del Trasimeno offriranno degustazioni di vini locali, tra cui il Trasimeno Gamay. L'evento sostiene il restauro delle opere artistiche del comune.

Vignaioli in Piazza a Chieti Sabato 22 giugno, dalle 18:00, piazza San Giustino a Chieti ospiterà "Vignaioli in Piazza". L'evento celebra i vini di qualità prodotti rispettando l'ambiente. Organizzato dai Vignaioli Teatini e FIVI, in collaborazione con Slow Food Chieti e il Comune di Chieti.

Protesta del vino in Georgia I produttori viticoli della Georgia si oppongono alla legge sugli "agenti stranieri", temendo un rallentamento dell'adesione all'UE. La legge richiede che media e ONG che ricevono oltre il 20% dei fondi dall'estero si registrino come entità straniere.

Cantina Pliniana festeggia 60 anni La Cantina Pliniana celebra i suoi 60 anni con una masterclass sui nuovi vini. Fondata nel 1964, la cooperativa integra oggi 380 soci su 900 ettari nella DOP Primitivo di Manduria, producendo vini con caratteristiche organolettiche uniche.

Decreto di eccezionale avversità atmosferica Il ministro Lollobrigida ha proclamato lo stato di eccezionale avversità atmosferica per il settore vitivinicolo. Il decreto riduce al 3% il limite minimo di spesa per la ristrutturazione dei vigneti nelle regioni colpite dalla peronospora, utilizzando i fondi OCM.

Fiumicino: Via del Gusto Sabato 15 e domenica 16 giugno, Fiumicino ospita "La via del gusto" dalle 18:00 a mezzanotte. Organizzato dall'Associazione dei commercianti di via della Torre Clementina e centro storico, l'evento offre assaggi e degustazioni di vini in riva al mare.

Vite oltre i mille metri a Poschiavo In Valposchiavo, sopra i mille metri, si stanno sperimentando vigneti estremi. La scuola agricola Plantahof monitora il progetto che potrebbe ridefinire le aree coltivabili nei Grigioni, con tecniche innovative per proteggere le barbatelle.

G7 in Puglia: eccellenza veneta Al G7 di Borgo Egnazia, Villa Sandi rappresenta il Veneto con il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg La Rivetta. Questo vino sarà l'unica bollicina veneta nei momenti conviviali dei leader internazionali presenti.

Certificazione UNI ISO 45001 per Cantina Produttori di Valdobbiadene La Cantina Produttori di Valdobbiadene ha ottenuto la certificazione UNI ISO 45001 per la salute e sicurezza sul lavoro. Questo standard internazionale migliora la sicurezza e il benessere dei lavoratori.

I vini del G7 in Puglia Per accompagnare i piatti degli chef Massimo Bottura e Vincenzo Elia, i leader mondiali a Borgo Egnazia brinderanno con i migliori rossi italiani, tra cui Tignanello 2021 e Sassicaia Doc 2019, oltre a bollicine di Franciacorta e Valdobbiadene.

La notte del rosso a Castel San Giorgio Dal 14 al 16 giugno, Villa Calvanese a Castel San Giorgio ospita "La Notte del Rosso". L'evento enogastronomico offre degustazioni

illimitate di vini campani e masterclass con le migliori cantine della regione. Il ticket d'ingresso costa 15 euro.

Scorte di vino in ribasso Le scorte di vino in cantina al 31 maggio 2024 ammontano a 46,4 milioni di ettolitri, in calo del 7,1% rispetto al 30 aprile 2024 e del 12,3% rispetto alla stessa data del 2023. I produttori sperano in una buona vendemmia e in un mercato favorevole.

Amphora Revolution: ritorno alle origini L'uso dell'anfora nella viticoltura sta tornando in auge. Amphora Revolution, evento organizzato da Merano Wine Festival e Veronafiere, ha esplorato i vantaggi dell'argilla, che offre una leggera ossigenazione senza impartire sapori aggiuntivi, simile all'acciaio e al rovere.

G7 al via in Puglia: eccellenze italiane in primo piano Oggi inizia il G7 a Borgo Egnazia, Puglia, sotto la presidenza italiana. La location esclusiva offre un'ambientazione perfetta per discutere di politica internazionale. L'Italia metterà in mostra le sue eccellenze enogastronomiche, dimostrando la sua superiorità nell'accoglienza e nella cultura del bien vivre.

Futuro roseo per il vino italiano secondo Mediobanca Nonostante un calo nella produzione e nei consumi, il futuro del vino italiano appare promettente. L'indagine sul settore viticolo in Italia 2023 di Mediobanca, che coinvolge 253 delle maggiori cantine italiane, prevede una produzione mondiale di 237 milioni di ettolitri (-9,6% rispetto al 2022) e un consumo di 221 milioni di ettolitri (-2,6%).

FEM: Innovazione e tendenze nel settore viticolo L'11 giugno, a Villa Margon, Trento, la Fondazione Edmund Mach ha organizzato un convegno sul futuro del vino. L'evento, patrocinato dal Consorzio Vini del Trentino e dal Consorzio Vignaioli del Trentino, ha esplorato innovazioni e nuove tendenze di consumo nel settore, celebrando anche i 150 anni della Fondazione Mach.

BorderWine: vini naturali e storie di confine Il vino come ponte tra culture e tradizioni è il tema di BorderWine. Khalil Gibran afferma che i confini sono solo linee immaginarie, superabili dalla convivialità e dalla condivisione. Il vino esalta le differenze tra i terroir, ma unisce anche le persone con il suo linguaggio universale.

Vino in lattina: una nuova tendenza sul Garda Il Consorzio del Garda Doc lancia l'idea del vino in lattina, un formato super-premium ideale per i turisti che solcano le onde del lago. Con 20 milioni di bottiglie prodotte ogni anno, il Consorzio cerca di rispondere alle esigenze dei numerosi visitatori che preferiscono la praticità delle lattine.

Dal vino di Bruno Vespa al Franciacorta di Bellavista: eccellenze al G7 Il G7 in Puglia vede la presenza di 32 etichette rappresentative del meglio dell'enologia italiana. I capi di Stato e di governo potranno degustare vini di qualità, tra cui il Franciacorta di Bellavista e il vino di Bruno Vespa, simboli del made in Italy.

Gabriella Ferrara: la signora del Greco di Tufo La Cantina Benito Ferrara, fondata nel 1880, è un punto di riferimento per il vitigno Greco di Tufo. Situata a Tufo, Irpinia, su terreni ricchi di minerali, l'azienda di Gabriella Ferrara continua a produrre vini di alta qualità, valorizzando le tradizioni locali.

Cantina Humar: l'autenticità del Collio Fondata nel 1968 da Humar Marino, la Cantina Humar si estende per 12 ettari nel cuore del Collio. Grazie alla dedizione alla terra e alla profonda conoscenza del territorio, produce vini che riflettono l'anima autentica del Collio, su terreni di marne e arenarie.

Kerner Aristos al G7 di Bari Il Kerner Aristos di Cantina Valle Isarco sarà uno dei vini serviti al G7 di Bari. Questo vino accompagnerà i piatti firmati dallo chef 3 Stelle Michelin Massimo Bottura, offrendo ai leader mondiali un assaggio del meglio della cucina italiana.

Inaugurazione della Cantina Peroni a Capriano del Colle Domenica 9 giugno, la Cantina Peroni ha inaugurato una nuova struttura, trasformando una vecchia stalla in una sala degustazione e un'area di stoccaggio. Questo investimento mira a migliorare l'accoglienza dei winelovers, un settore su cui la cantina punta fortemente.

Grazie per l'ascolto, vi ricordiamo che la rassegna stampa vino di oggi è stata offerta da **QUIDQUID**.

A risentirci a domani!



Fiumicino sempre più capitale gastronomica: un weekend di eventi e un nuovo festival



Storie

Sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 parte a Fiumicino la prima edizione de La Via del Gusto. Un festival con 27 chef locali che preparano piatti in abbinamento a calici di altrettante cantine, poi musica live e mostre d'arte. Il programma

Ne abbiamo dato conto raccontando le novità degli ultimi mesi: sembra proprio che Fiumicino, cittadina sul litorale romano a una trentina di chilometri dalla Capitale, sia uno dei posti in cui si mangi meglio in Italia. Curioso, per una località conosciuta fino a non molti anni fa soprattutto per l'aeroporto, e ancora prima per il borgo di pescatori che, pur tra pregevoli tracce archeologiche e architetture ottocentesche, non aveva fatto mai tanto parlare di sé. A confermare la vocazione di quella che abbiamo già definito come una piccola 'capitale gastronomica' arriva sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 la prima edizione de La Via del Gusto, una rassegna che abbina ristoranti del posto, produttori di vino laziale, nonché musica e opere d'arte. Tutto insieme in una grande festa per le strade di Fiumicino. Il programma.



Il 'caso Fiumicino': nascita di un polo gastronomico

Un totale di due stelle Michelin (Il Tino di Lele Usai e Pascucci al Porticciolo; una a testa), alcune delle migliori pizzerie d'Italia — Clementina del giovane Luca Pezzetta e la storica al taglio di Sancho, di cui abbiamo da poco raccontato il bis a Roma — poi altri locali di livello, tra l'Osteria dell'Orologio di Marco Claroni, il 4112 del già citato Usai e il recente Follis. Tra coloro che lavorano qui da quando 'ancora non era di moda', ci sono inoltre una serie di buone trattorie di mare e diversi bistrot, ai quali si aggiungono i nuovi ingressi di chi continua a investire.



Come lo stesso Pezzetta, che sta andando alla grande con un forno che diventa 'cornettaro notturno' (però di qualità) ed è sul punto di aprire anche uno street food di pesce. Oppure Gianfranco Pascucci, fresco di inaugurazione del suo Mare. È allo chef nativo di Fiumicino che si deve un passo importante nel

consolidamento del polo, con la creazione ad esempio di Periferia Iodata, un'associazione no-profit che unisce ristoratori e produttori per iniziative e impegni comuni. Molti di questi hanno i loro locali proprio su Via della Torre Clementina, un 'lungotevere' che conduce al mare dalla notevole densità gastronomica, e che sarà teatro del nuovo festival.

Il programma di cibo, vino e arte de La Via del Gusto a Fiumicino

"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di La Via del Gusto, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica", dichiara il sindaco Mario Baccini, introducendo un evento effettivamente strategico per collegare gastronomia — oramai ampiamente celebrata — nonché vitivinicoltura locali. E su quest'ultima, in effetti, è ancora utile ancora lavorare.



Uno sforzo che non fa differenze tra tavole e taglio dell'offerta, con l'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico coinvolta per un totale di 27 attività ristorative, insieme a 26 vinicole e una birraia. Questo il format: lungo la via di cui sopra, dalle 18 alle 24 saranno allestiti gazebo per le degustazioni di piatti preparati da ogni chef, in abbinamenti ragionati con etichette locali. Il tutto con lo sfondo di mostre d'arte — c'è anche un premio in palio — e concerti di musica dal vivo. Col patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino (hanno avuto un ruolo importante da promotori i proprietari di Follis e Cielo), la partecipazione ha il prezzo di 15€, assaggi inclusi.



re d'arte — c'è anche un premio in palio — e concerti di musica dal vivo. Col patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino (hanno avuto un ruolo importante da promotori i proprietari di Follis e Cielo), la partecipazione ha il prezzo di 15€, assaggi inclusi.



I ristoranti e le aziende vinicole presenti a La Via del Gusto

Di seguito l'elenco dei ristoranti e delle cantine presenti a La Via del Gusto, coi rispettivi abbinamenti:

Fish Take Away - Dino Limiti

Le Mokò - Cantina Gaffino

Bastianelli dal 1929 - Castel De Paolis

Salotto Valadier - La Luna del Casale

Un Posto al Sole - Cantine Volpetti

La Ferramenta Bistrot - Parvus Ager

Ge.pa.gi. - Cantina Tre D

Osteria dell'Orologio - Tellenae

Pasticceria Patrizi - Cantine Silvestri

L'Incannucciata - Cantina Sant'Andrea

Mare Bistrot - Marco Carpineti

La Marina - Casale del Giglio

Youth Café - Tenuta Le Quinte

Pescheria Scarci - Vin Viandante

Follis - Cantine De Sanctis

Cielo - Famiglia Cotarella

Clementina - Donne del Vico

Golden Italy - Tenuta Santa Lucia

Al Chiosco - Birrificio Agricolo Mostoitaliano

Fronte del Porto - Medevì Il Mestiere del Vino

Da Giorgio - Marco Mergé

Ristorante Café Tarumbò - Valle Marina

Mec Fish - Casa della Divina Provvidenza

Damiano Sushi Y Tacos - La Rasenna

Tiber 41 - Solis Terrae

Casa Gusto Molo 302 - Casata Mergé

Al Molo - Cincinnato

La Via del Gusto

Sabato 15 e domenica 16 giugno 2024

Fiumicino, varie sedi

Per info: www.laviadelgustofiumicino.it

CiboToday è anche su Whatsapp, è sufficiente cliccare qui per iscriversi al canale ed essere sempre aggiornati



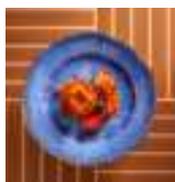
Il festival enogastronomico La Via del Gusto a Fiumicino



Territorio

Sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 parte a Fiumicino la prima edizione de La Via del Gusto. Un festival con 27 chef locali che preparano piatti in abbinamento a calici di altrettante cantine, poi musica live e mostre d'arte. Il programma

Ne abbiamo dato conto raccontando le novità degli ultimi mesi: sembra proprio che Fiumicino, cittadina sul litorale romano a una trentina di chilometri dalla Capitale, sia uno dei posti in cui si mangi meglio in Italia. Curioso, per una località conosciuta fino a non molti anni fa soprattutto per l'aeroporto, e ancora prima per il borgo di pescatori che, pur tra pregevoli tracce archeologiche e architetture ottocentesche, non aveva fatto mai tanto parlare di sé. A confermare la vocazione di quella che abbiamo già definito come una piccola 'capitale gastronomica' arriva sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 la prima edizione de La Via del Gusto, una rassegna che abbina ristoranti del posto, produttori di vino laziale, nonché musica e opere d'arte. Tutto insieme in una grande festa per le strade di Fiumicino. Il programma.



Il 'caso Fiumicino': nascita di un polo gastronomico

Un totale di due stelle Michelin (Il Tino di Lele Usai e Pascucci al Porticciolo; una a testa), alcune delle migliori pizzerie d'Italia —

Clementina del giovane Luca Pezzetta e la storica al taglio di Sancho, di cui abbiamo da poco raccontato il bis a Roma — poi altri locali di livello, tra l'Osteria dell'Orologio di Marco Claroni, il 4112 del già citato Usai e il recente Follis. Tra coloro che lavorano qui da quando 'ancora non era di moda', ci sono inoltre una serie di buone trattorie di mare e diversi bistrot, ai quali si aggiungono i nuovi ingressi di chi continua a investire.



Come lo stesso Pezzetta, che sta andando alla grande con un forno che diventa 'cornettaro notturno' (però di qualità) ed è sul punto di aprire anche uno street food di pesce. Oppure Gianfranco Pascucci, fresco di inaugurazione del suo Mare. È allo chef nativo di Fiumicino che si deve un passo importante nel consolidamento del polo, con la creazione ad esempio di Periferia Iodata, un'associazione no-profit che unisce ristoratori e produttori per iniziative e impegni comuni. Molti di questi hanno i loro locali proprio su Via della Torre Clementina, un 'lungotevere' che conduce al mare dalla notevole densità gastronomica, e che sarà teatro del nuovo festival.

Il programma di cibo, vino e arte de La Via del Gusto a Fiumicino

"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di La Via del Gusto, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica", dichiara il sindaco Mario Baccini, introducendo un evento effettivamente strategico per collegare gastronomia — oramai ampiamente celebrata — nonché vitivinicoltura locali. E su quest'ultima, in effetti, è ancora utile ancora lavorare.



Uno sforzo che non fa differenze tra tavole e taglio dell'offerta, con l'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico coinvolta per un totale di 27 attività ristorative, insieme a 26 vinicole e una birraia. Questo il format: lungo la via di cui sopra, dalle 18 alle 24 saranno allestiti gazebo per le degustazioni di piatti preparati da ogni chef, in abbinamenti ragionati con etichette locali. Il tutto con

lo sfondo di mostre d'arte — c'è anche un premio in palio — e concerti di musica dal vivo. Col patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino (hanno avuto un ruolo importante da promotori i proprietari di Follis e Cielo), la partecipazione ha il prezzo di 15€, assaggi inclusi.



I ristoranti e le aziende vinicole presenti a La Via del Gusto

Di seguito l'elenco dei ristoranti e delle cantine presenti a La Via del Gusto, coi rispettivi abbinamenti:

Fish Take Away - Dino Limiti

Le Mokò - Cantina Gaffino

Bastianelli dal 1929 - Castel De Paolis

Salotto Valadier - La Luna del Casale

Un Posto al Sole - Cantine Volpetti

La Ferramenta Bistrot - Parvus Ager

Ge.pa.gi. - Cantina Tre D

Osteria dell'Orologio - Tellenae

Pasticceria Patrizi - Cantine Silvestri

L'Incannucciata - Cantina Sant'Andrea

Mare Bistrot - Marco Carpineti

La Marina - Casale del Giglio

Youth Café - Tenuta Le Quinte

Pescheria Scarci - Vin Viandante

Follis - Cantine De Sanctis

Cielo - Famiglia Cotarella

Clementina - Donne del Vico

Golden Italy - Tenuta Santa Lucia

Al Chiosco - Birrificio Agricolo Mostoitaliano

Fronte del Porto - Medevì Il Mestiere del Vino

Da Giorgio - Marco Mergé

Ristorante Café Tarumbò - Valle Marina

Mec Fish - Casa della Divina Provvidenza

Damiano Sushi Y Tacos - La Rasenna

Tiber 41 - Solis Terrae

Casa Gusto Molo 302 - Casata Mergé

Al Molo - Cincinnato

La Via del Gusto

Sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 ☐

Fiumicino, varie sedi

Per info: www.laviadelgustofiumicino.it

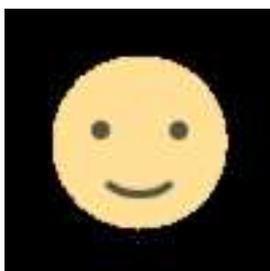
CiboToday è anche su Whatsapp, è sufficiente cliccare qui per iscriversi al canale ed essere sempre aggiornati



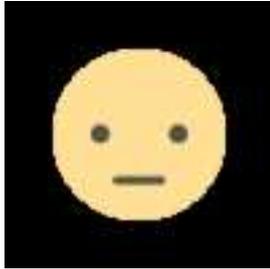
La 'Via del gusto' a Fiumicino con pittura, scultura e musica



Un week end all'insegna dell'arte e dell'enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di "La Via del gusto", una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un'iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare". La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata. Qual è la tua reazione a questa notizia?



0
Mi piace



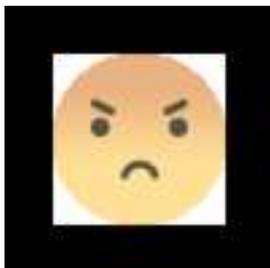
0
Non mi piace



0
Amo



0
Divertente



0
Arrabbiato



0
Triste



0
Wow



Giò Barbera

Giornalista iscritto all'elenco dei "Professionisti" dal 2003. Iscritto all'Ordine dei Giornalisti della Liguria dal 1991 come pubblicista fino al 2003 quando ha superato l'esame a Roma per passare ai professionisti. Il suo primo pezzo, da album dei ricordi, l'aveva scritto sul 'Corriere Mercantile' (con l'edizione La Gazzetta del Lunedì) nel novembre del 1988. Fondato nel 1824, fu una delle più longeve testate italiane essendo rimasto in attività fino al luglio del 2015. Ha collaborato per 16 anni con l'agenzia Ansa, ma anche con Agi, Adnkronos, è stato corrispondente della Voce della Russia di Radio Mosca, quindi ha lavorato con La Repubblica, La Padania, Il Giornale, Il Secolo XIX, La Prealpina, La Stampa e per diverse emittenti radiofoniche come Radio Riviera 3, Radio Liguria International, Radio Babboleo, Lattemiele, Onda Ligure. E' direttore del portale areamediapress.com e di Radiocom.tv





LA VIA DEL GUSTO

Vino, cibo e arte cullati dalle note

Domani e domenica tra le strade di Fiumicino

FABRIZIO FINAMORE

••• Un evento che unisce enogastronomia, turismo, arte e musica. La Via del Gusto-Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi domani e domenica dalle 18 alle 24. Si tratta di un grande evento diffuso che darà l'opportunità a tutti i partecipanti di passeggiare attraverso un vero e proprio «food district», accompagnati da un sotto-

fondo musicale. Per accompagnare al meglio le degustazioni, il programma prevede diversi momenti di musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora, in quattro differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente. La Via del Gusto, infine, è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori. Nel

percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti ben 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le varie creazioni degli artisti in gara. «La Via del Gusto - confermano gli organizzatori Fabio Carnevali e Stefano Albano - è un evento enogastronomico e culturale, con la presenza di pittori, scultori e musicisti. Per primi abbiamo ideato un concorso che vedrà la competizione di 32 artisti. Abbiamo poi scelto generi musicali e artisti che creassero la giusta atmosfera perché ci fosse un contesto rilassante e piacevole».

©REPRODUCTION/AGENZIA





Parte "La Via del Gusto", a Fiumicino sabato 15 e domenica 16: ben 27 ristoranti abbinati ad altrettante aziende vinicole laziali, radunati nel segno dell'eccellenza in una manifestazione celebrativa sulla storica via della Torre Clementina. Una fusione tra prelibato cibo, raffinate vigne locali, musica di accompagnamento con band live e una buona quota di artisti pronti a prender parte a un contest dedicato alle loro opere. Un evento promosso dall'associazione dei commercianti della Via e del Centro Storico, con il patrocinio di Regione Lazio e del Comune di Fiumicino, curata da Risto.Agency per coinvolgere il grande pubblico in due serate. Una degustazione a tappe tra sorsi di selezionato vino e birra artigianale laziale, serviti nel "food district" a cielo aperto che promette emozioni. Info: accesso gratuito, kit degustazione 15 euro.

Ro.Sa.

È RIPRODUZIONE RISERVATA



Gabry Ponte e altri artisti al Rock me Pride a Rock: eventi a Roma nel prossimo weekend



L'estate sta per arrivare, ma da calendario siamo ancora in primavera, nell'ultimo fine settimana di questa bella stagione. In attesa dei mesi più caldi dell'anno, quali sono gli **eventi a Roma nel prossimo weekend**, che va da venerdì 14 giugno a domenica 16 giugno 2024? Scopriamo insieme tutto quello che possiamo fare nella capitale.



Fonte foto da Pixabay

Eventi Roma weekend: bambini Attività e visite didattiche per bambini con Cicero in Rome

Tornano le attività e le visite didattiche di Cicero in Rome per i bambini. Ecco gli eventi per i bambini dai 5 agli 11 anni:

- sabato 15 Giugno: Caccia al Tesoro Didattica a Villa Celimontana. Visita Guidata e Attività nel Parco
- domenica 16 Giugno: Caccia al Tesoro Didattica a Villa Borghese. Visita Guidata e Attività nel Parco; Caccia al Tesoro Didattica al Ghetto Ebraico. Visita Guidata e

- Attività
- martedì 18 Giugno: Caccia al Tesoro Didattica al Quartiere “delle Fate” Coppedè. Visita Guidata e Attività
- mercoledì 19 Giugno: Un’Avventura nella Storia di Roma. Caccia al Tesoro Didattica a Via dei Fori Imperiali. Visita Guidata e Attività
- sabato 22 Giugno: Impressionisti. L’Alba della Modernità. Visita Guidata Didattica alla Mostra
- domenica 30 Giugno: Alla Scoperta del Colosseo. Visita Guidata e Attività Didattica Per i bambini dai 2 ai 4 anni, invece:
 - sabato 15 Giugno: Oh che bel Castello! Baby Caccia al Tesoro nei Giardini di Castel Sant’Angelo. Avvicinamento alla Storia per i più Piccoli
 - domenica 16 Giugno: Baby Caccia al Tesoro all’Ara Pacis. Avvicinamento alla Storia e all’Arte per i Bambini più Piccoli

Kids Energy Day a Explora

Il 15 giugno va in scena il Kids Energy Day a Explora – Il Museo dei Bambini di Roma, dalle ore 11 alle ore 13 e dalle ore 13.30 alle ore 18.

Cartoon Fest a Cinecittà World

Dal 15 al 16 giugno 2024 va in scena il Cartoon Fest a Cinecittà World, a partire dalle ore 11, un grande evento per le famiglie e i bambini. Il biglietto ha un costo a partire da 22 euro.

Eventi Roma weekend: teatro L’Otello di Alex Aguilera

Fino al 12 giugno 2024 al Teatro Costanzi va in scena l’Otello di Alex Aguilera.

Romeo e Giulietta

Il 15 giugno va in scena a Santa Marinella, presso il Castello di Santa Severa, lo spettacolo teatrale Romeo e Giulietta, a partire dalle ore 18.

Mostre negli eventi a Roma nel weekend Go, Go, Van Gogh!

Dall’8 al 29 giugno 2024 presso Up Urban Contemporary Factory va in scena la mostra Go, Go, Van Gogh! Gli orari delle visite sono i seguenti:

- Lunedì 17.30-18.30
- Martedì chiuso
- Mercoledì 17.30-18.30
- Giovedì e Venerdì 11.00-13.00/ 18.30-20.30
- Sabato 10.00-12.00 / 18.30-20.30
- Domenica su prenotazione

Impressionisti – L’alba della modernità

Fino al 28 luglio a Roma è visitabile la mostra Impressionisti – L’alba della modernità al Museo Storico della Fanteria.

Mario Testino – A Beautiful World

Fino al 25 agosto Palazzo Bonaparte ospita la mostra Mario Testino – A Beautiful World, tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 20. La biglietteria chiude alle ore 19. Il biglietto intero con audioguida costa 15 euro, ridotto 13.

Stefano Tamburini in mostra al MACRO

Fino al 25 agosto 2024 Stefano Tamburini in mostra al MACRO – Museo d’Arte Contemporanea di Roma a ingresso gratuito. La mostra è curata in collaborazione con Valerio Mattioli. Gli orari sono i seguenti: da martedì a venerdì dalle ore 12 alle ore 19, sabato e domenica dalle ore 10 alle ore 19. Chiuso il lunedì.

Giuseppe Primoli e il fascino dell’Oriente

Fino all’8 settembre 2024 il Museo Napoleonico ospita la mostra di Giuseppe Primoli e il fascino dell’Oriente.

Teatro. Autori, attori e pubblico nell’antica Roma

Il Museo dell'Ara Pacis di Roma ospita fino al 3 novembre 2024 la mostra Teatro. Autori, attori e pubblico nell'antica Roma. Tutti i giorni apertura alle ore 9.30 e chiusura alle ore 19.30: ultimo ingresso un'ora prima della chiusura.

Eventi Roma Weekend: concerti Biagio Antonacci in concerto alle Terme di Caracalla

Dal 13 al 14 giugno 2024 ci sarà Biagio Antonacci in concerto alle Terme di Caracalla, con biglietti da 49 a 95 euro.

Rock me Pride a Rock in Roma 2024

Il 15 giugno 2024 si svolge il Rock me Pride a Rock in Roma 2024, presso l'Ippodromo Capannelle. Tra gli interpreti anche Gabry Ponte. Ecco il programma:

- Apertura porte: h 22:30
- Inizio concerti: h 22:45

I biglietti hanno un costo dai 20 ai 30 euro.

Concerto gratuito con Carl Brave e Noemi

Il 16 giugno si terrà un concerto gratuito con Carl Brave e Noemi presso l'Ippodromo Capannelle, dal titolo La Prima Festa.

Food Castello Divino Wine Festival

Dal 14 al 15 giugno 2024 il centro storico di Nerola ospita Castello Divino Wine Festival, una grande festa per tutti gli appassionati di vino, i wine lovers.

La Via del Gusto

Dal 15 al 16 giugno 2024 a Fiumicino si terrà la La Via del Gusto, con vino, cibo, arte e musica in strada.

Libri e Calici sotto le stelle

Fino al 25 agosto si svolge al Castello di Santa Severa l'evento Libri e Calici sotto le stelle, con ingresso gratuito. Ecco il calendario:

Giugno

- 02/06 – Cinzia Dal Maso – “Femminacce impudentissime” con esposizione fotografica a cura della fotografa Teresa Mancini / Annalisa Venditti “Andrea Baroni – Il cavaliere delle rose e delle nuvole” ore 17.30
- 09/06 – Barbara Aversa – “La figlia della lupa” ore 17.30
- 16/06 – Emiliano Bezzon – “Corpi abbandonati – La nuova indagine di Giorgia del Rio e Dorian Messina” ore 17.30
- 23/06 – François Morlupi – “Il gioco degli opposti” ore 17.30
- 30/06 – Carla Cucchiarelli – “Io sono Nannarella – Intrigo a Firenze” ore 17.30

Luglio

07/07 – Mara Fux “Tutta colpa di Maria” e “Ai tempi del corona -In due ore o poco più” ore 19.30

14/07 – Maurizio Giannini – “L'ultima seducente esecuzione” ore 19.30

21/07 – Eduardo Ciampi, Mino Freda, Paolo Palliccia, Paolo Velonà – “San Giorgio e il drago: l'indispensabile mito. Storia, metastoria, Arte e Letteratura” ore 19.30

28/07 – Annalisa Venditti – “Il giorno dell'Assoluzione”, “Delitto all'Home Restaurant” e “Omicidio al presepe vivente” ore 19.30

Agosto

- 04/08 – Manuela e Camilla Forcina – “Il mistero del Cristo Velato. L'ultimo colpo di scalpello” ore 19.30
- 11/08- Sara Marcoccia– “Le giraffe in giardino” ore 19.30
- 18/08- Daniela Alibrandi – “I delitti del Mugnone” ore 19.30
- 25/08- Narcís Pallarès–Domènec, Alessio Postiglione, Valerio Mancini -” Calcio, politica e potere” ore 19.30

Eventi a Roma nel weekend: gli evergreen della Città Eterna

- Gite fuori porta a Roma: cosa visitare nei dintorni partendo dalla capitale per un

- giorno fuori
 - Cosa fare a Roma quando piove: 4 idee per non restare a casa
 - Cimiteri di Roma: i più belli da visitare nella Capitale
 - I luoghi più insoliti e affascinanti da visitare a Roma
 - Dove andare a Roma di sera: quattro zone simbolo della movida
 - Cosa visitare gratis a Roma: la guida per chi non vuole spendere
 - Biblioteche, caffè e librerie dove studiare a Roma
 - Dove passeggiare a Roma
 - Pic nic a Roma: dove andare
 - Le spiagge più belle vicino Roma
- Buon weekend a tutti



Fiumicino, arriva «La Via del Gusto 2024»: vino, cibo, arte e musica in strada



di Sofia Petti

Un appuntamento per il weekend del 15 e 16 giugno che attrarrà, sotto le stelle a partire dalle 18, amanti della musica, del cibo del vino e dell'arte

Fiumicino svela **«La Via del Gusto» un percorso culinario ed enologico, con una tappa alla birra laziale, che percorre la via della Torre Clementina.** Un evento per il weekend del 15 e 16 giugno che attrarrà, sotto le stelle a partire dalle ore 18:00, amanti della musica, del cibo del vino e dell'arte.

Si preannuncia un evento trasversale **la prima edizione de «La Via del Gusto» a Fiumicino, che coinvolgerà il grande pubblico e con un elemento che fa da cornice: il mare.** La kermesse ideata dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino sarà organizzata dalla RistorAgency.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro. «Siamo entusiasti di presentare la prima edizione de La Via del Gusto, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica - ha dichiarato il sindaco di Fiumicino Mario Baccini -. Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare».

Come partecipare

Per poter accedere alla degustazione, così **concepita dall'organizzazione, si potrà acquistare un «kit» comprensivo di calice e gettoni per gli assaggi**, e passeggiare e intrattenersi alle attività ristorative accompagnati da un sottofondo musicale e dal profumo del mare. Saranno 54 le realtà coinvolte nella manifestazione: **27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria.** Lungo la via, dalle 18 alle 24, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio. Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti il 15 e 16 giugno. I promotori della manifestazione hanno studiato 27 abbinamenti tra ristoranti e aziende vinicole, e anche disposto 27 postazioni per l'esposizione di opere che saranno in gara al **premio artistico omonimo**

«**La Via del Gusto**», coordinato dal direttore artistico Otello Romani.

[Vai a tutte le notizie di Roma](#)

Iscriviti alla newsletter del Corriere di Roma

13 giugno 2024

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Vino, cibo e musica a Fiumicino con la “Via del Gusto”

di: QFiumicino

13 Giugno 2024

in:Cronaca

Evidenza

Vino, cibo, arte e musica in strada. **Dal 15 al 16 giugno la partenza della “Via del Gusto”**. Il primo evento del genere organizzato a Fiumicino dall’associazione Commercianti Torre Clementina e Centro Storico, in collaborazione con il Comune di Fiumicino e Ristoragency. In qualche modo una consacrazione di **via della Torre Clementina** come salotto del buon cibo. Ben 54 saranno le attività coinvolte nella manifestazione: 27 tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie; 26 le aziende vinicole e una birreria.

Lungo la via, **dalle 18 alle 24**, in appositi gazebo verranno proposti agli avventori piccoli assaggi dei piatti più iconici dei locali, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio con accoppiate cibo-vino che continueranno anche all’interno dei locali. E durante tutto il percorso di degustazione saranno allestite postazioni per gruppi musicali, con coreografiche scenografie e animazione rappresentate da pittori e artisti di strada.

“Abbiamo pensato – **spiegano gli ideatori, titolari dei ristoranti** – di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri locali, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla Torre fino al Molo, senza escludere nessuno. Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino. E questa è l’occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancora di più”.

Proprio davanti al Porto canale di Fiumicino, tra l’odore della salsedine e il verso dei gabbiani in volo, il pubblico potrà passeggiare, degustare finger food, assaggiare i migliori vini laziali, osservare l’arte dei pittori di strada e ascoltare la musica dal vivo. Un grande evento diffuso che darà l’opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del “kit” comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi a 15 euro, di passeggiare attraverso un vero e proprio “distretto del food”.

“Pensato – sottolineano gli organizzatori – per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale”.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco e degli assessori. “Siamo entusiasti – **dichiara il sindaco Mario Baccini** – di presentare la prima edizione della ‘Via del Gusto’, evento che celebra al meglio la nostra tradizione gastronomica. Un appuntamento strategico per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza di pubblico e invitiamo tutti a partecipare”.

“L’obiettivo dell’iniziativa – **aggiunge l’assessore alle Attività Produttive Raffaello Biselli** – è promuovere l’attività di ristorazione di Fiumicino, in un periodo in cui il settore ha affrontato molte sfide. Eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese e attrarre i visitatori. Un format innovativo e itinerante grazie all’accoppiamento tra ristoratori e aziende vinicole, garantiamo un’esperienza stimolante per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori e apprezzare arte e musica lungo tutto il percorso”.



A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i **seguenti abbinamenti** tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio:

Fish Take Away – Dino Limiti;

Le Mokò – Cantina Gaffino;

Bastianelli dal 1929 – Castel De Paolis;

Salotto Valadier – La Luna del Casale;

Un Posto al Sole – Cantine Volpetti;

La Ferramenta Bistrot – Parvus Ager;

Ge.pa.gi. – Cantina Tre D;

Osteria dell’Orologio – Tellenae;

Pasticceria Patrizi – Cantine Silvestri;

L’Incannucciata – Cantina Sant’Andrea;

Mare Bistrot – Marco Carpineti;

La Marina – Casale del Giglio;

Youth Café – Tenuta Le Quinte;

Pescheria Scarci – Vin Viandante;

Follis – Cantine De Sanctis;

Cielo – Famiglia Cotarella;

Clementina – Donne del Vico;

Golden Italy – Tenuta Santa Lucia;

Al Chiosco – Birrifico Agricolo Mostoitaliano;

Fronte del Porto – Me.De.Vi Mercanti Del Vino;

Da Giorgio – Marco Mergé;

Ristorante Café Tarumbò – Valle Marina;

Mec Fish – Casa della Divina Provvidenza;

Damiano Sushi Y Tacos – La Rasenna;

Tiber 41 – Solis Terrae;

Casa Gusto Molo 302 – Casata Mergé;

Al Molo – Cincinnato.

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona **musica di intrattenimento**. A comporre la colonna sonora dell'evento in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva.

Questo il programma predisposto dal direttore artistico Alessandro Brogli.

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi

LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) – Spazio Cielo

LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) – Spazio Tiber

ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) – Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi

SARAHJANE OLOG TRIO (Pop, Soul, R'N'B) – Spazio Cielo

AKIRA (Folk, Pop, Soul) – Spazio Tiber

ES DEUX (Pop, Gothic Folk) – Spazio Molo



Cosa fare a Roma e nel Lazio weekend, sabato 15 e domenica 16 giugno



Eventi, sagre, mostre, esposizioni e tanto, tantissimo altro nelle province e nei comuni del Lazio. Vediamo cosa fare in questo weekend di giugno 2024.

Weekend a Roma e in provincia:

Domenica 16 giugno all'Ippodromo delle **Capannelle** si terrà "**La Prima Festa**", un evento gratuito dedicato ai più giovani, promosso da **Roma Capitale**, insieme a OtrLive e a Rock in Roma. Il concerto, con la partecipazione di artiste e artisti tra i più amati dai ragazzi, è in programma proprio nella prima settimana di chiusura delle scuole, dalle ore 19. Un concerto unico con un programma ricco di artiste e artisti tra i quali, Noemi, Ditonellapiaga, Lil Jolie, Caffelatte, Shama24k e Piccolo Principe e molti altri che saranno confermati nei prossimi giorni. Apertura porte: h 18:00 Inizio concerto: h 19:00 Celebriamo il mese del Pride

Dopo lo strepitoso successo dello scorso anno, per la seconda volta consecutiva **Rock in Roma** ospiterà l'evento **Rock Me Pride (Art Pop Edition)**, il party ufficiale del Roma Pride powered by Muccassassina, diretto artisticamente da Diego Longobardi e previsto per **sabato 15 giugno** all'**Ippodromo delle Capannelle**, con la partecipazione straordinaria di Annalisa, madrina del Roma Pride che, dopo aver sfilato alla Grande Parata, sarà special guest del festival. Info e costo del biglietto via mail a info@rockinroma.com

Sabato 15 e domenica 16 giugno va in scena la prima edizione de **La Via del Gusto – vino, cibo, arte e musica in strada**. L'evento è promosso dall'associazione dei commercianti di via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada si svolgerà lungo via della Torre Clementina e in piazza Grassi nelle due giornate, dalle 18 alle 24, proponendo un percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.

Ben 54 saranno realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birraria. Lungo la via, dalle 18 alle 24, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinata, provenienti da tutto il Lazio.

Weekend a Frosinone e in provincia

Sabato 15 Giugno arriva in piazza del municipio ad Arpino “**The memories anni '90**”, il party più emozionante della zona! Le migliori hits degli anni '90 in uno show unico ed esplosivo che vi farà ballare e cantare per almeno due ore! Dj – Vocalist – Performer Acrobatici – Ballerine – Mascotte anni 90 e ancora Effetti speciali – Allestimenti anni 90- Scenografie- Gadget ufficiali. Inizio concerto ore 22:00

Sabato 15 e domenica 16 giugno appuntamento alla **Villa Comunale di Frosinone** con la seconda edizione di **Ballacio'**, manifestazione organizzata dall'amministrazione Mastrangeli mediante l'assessorato alla cultura e al turismo di Simona Geralico, in collaborazione con la Pro loco. La manifestazione, partirà **sabato 15** alla Villa comunale dalle ore 18, con l'apertura degli stand enogastronomici e la mostra sulla cultura ciociara.

Sabato 15 giugno 2024, l'associazione “**Convivio-Franco Messore**”, organizza la quattordicesima edizione della “Festa della Pizza Fritta”. Dalle ore 19.00, nelle piazze del centro storico, la fragrante pietanza sarà servita, dai volontari dell'associazione, nelle più tradizionali versioni: al sugo, con mortadella, provola, porchetta e per i più golosi con la nutella. Saranno inoltre presenti stand con panini, birra e vini del territorio.

Il 15 giugno 2024, il pittoresco centro storico di Pico si trasformerà in un palcoscenico vivente, ospitando la festa “**Fasti Picani**”. Questo evento è un'occasione unica per immergersi nella cultura e nelle tradizioni di questo incantevole borgo. La festa “Fasti Picani” è un appuntamento imperdibile per tutte le fasce di età. Che tu sia una famiglia in cerca di divertimento per i più piccoli, un giovane desideroso di vivere una serata all'insegna della musica e dell'arte, o un anziano che ama immergersi nelle tradizioni locali, troverai qualcosa di speciale durante questa festa. Info sulla pagina Facebook ufficiale.

Weekend a Latina e in provincia

La **Festa della Francigena** fa ritorno a **Priverno**, nella storica cornice dell'**Abbazia di Fossanova**, il **15 e 16 Giugno 2024**. Un'edizione che si promette di riportare lo spirito delle precedenti edizioni con convegni, camminate ed eventi, e non solo. La Festa della Francigena aprirà il 15 giugno con il Workshop “Destinazione: Giubileo!” che si svolgerà nel Comune di Priverno all'interno della Sala delle Cerimonie Comunale. L'evento avrà il format di un laboratorio interattivo dedicato alla redazione di un documento che approfondisca le sfide e le attività programmate nei diversi percorsi religiosi e laici, in vista del Giubileo del 2025. Saranno presenti i coordinatori dei vari cammini religiosi nel Lazio (come San Benedetto, la Via di Francesco, la Via Amerina, la Francigena nord Lazio, ecc.). Coordina l'attività Silvio Marino, responsabile dell'Associazione Europea delle Vie Francigene (AEVF) per il Giubileo.

Weekend a Viterbo e in provincia

A **Bolsena**, caratteristico borgo sulle rive del lago vulcanico più grande d'Europa, torna l'attesa **Festa delle Ortensie, dal 14 al 16 giugno**. Si tratta della 26esima edizione della manifestazione molto amata da esperti e amatori.

Saranno tre giorni a contatto con la natura in un ambiente incontaminato e, allo stesso tempo, ricco di testimonianze artistiche, archeologiche, storiche oltre che di prodotti enogastronomici. Quest'anno, inoltre, il calendario prevede anche momenti culturali particolarmente interessanti. Al riguardo da non perdere, domenica 16 giugno, alle 18.30, all'Auditorium Comunale, la presentazione dell'ultimo libro di Alessandro Maurizi, “Gli invisibili di san Zenone”, edito Giallo Mondadori.

Da **giovedì 13 a domenica 16 giugno a Viterbo**, sulla centralissima via Marconi e nelle vie limitrofe, arriva il Mercato europeo – Europa market. L'evento libero dello Scozia in tour arriva con il suo stand. La carovana itinerante di selezionati e rinomati operatori

internazionali si ferma in città per quattro giorni **dalle 9 alle 24 e giovedì dalle ore 15**. L'evento che vede oltre 50 stand di cibo di strada e artigianato, nasce per far rivivere i colori, i suoni, i profumi di un mercato ricco di prodotti tipici ed enogastronomici internazionali e del territorio.

Weekend a Rieti e in provincia

Domenica 16 Giugno 2024 avrà luogo a Leonessa (RI) avrà luogo l'evento sportivo riservato alle ruote grasse **LEONESSA MARATHON CUP** al quale possono partecipare amatori agonisti e ciclamatori per i quali sono ammesse anche le e-bike.

Tre saranno i percorsi: -1 Marathon di 58 km per 1900 m di dislivello -1 Point to Point (Gran fondo) di 41 km per 1240 m di dislivello -1 Cicloturistica di 25 km per 440 m di dislivello. L'evento è sotto egida ACSI ed è la quarta tappa del circuito regionale Pedalatum Off-road. Sono già oltre 200 gli iscritti che si daranno battaglia sugli splendidi panorami dell'altipiano leonessano, si toccherà anche quota 1500 m sul gpm del percorso Marathon. Venerdì chiudono le iscrizioni on-line sarà possibile comunque effettuare quelle sul posto nei giorni di Sabato e Domenica mattina prima della partenza.

Info e contatti sul sito ufficiale.

Dal 13 al 16 giugno il centro storico di **Rieti** si trasforma in un grande campo sportivo a cielo aperto grazie alla nona edizione della festa dello sport del centro Italia. In attesa della cerimonia di apertura **giovedì 13 giugno alle ore 17** in piazza Vittorio Emanuele II, in allestimento e le postazioni fisse e i campi sportivi del grande Villaggio dello Sport: un campo di basket, mini campo di volley e di rugby, tatami per arti marziali, area attrezzata per Aerial, TRX, Pole Dance, Super Jump, Pilates, Zumba, Jujitsu, BJJ, Kudo, Muay Thai, danza, ginnastica ritmica, tappeti di gara per la scherma, spazi in erba per il Foot golf, spazi dimostrativi per il golf, percorsi per mini moto enduro, mini circuiti di ciclismo e bike trial, postazioni arcieri, scherma vichinga, scherma storica, postazione Gioco Freccette, tavoli da ping pong, postazione trekking, dimostrazione manovra BLSD.

*Foto dal profilo Facebook di Carl Brave



Matteo Gori (Barilla): “Vendite Pesto in aumento nell’ultimo anno”

Italia Giu 13, 2024#adnkronos, #newsregionali



(Adnkronos) – “Questa giornata è una bellissima tappa di un lungo viaggio alla scoperta del pesto. Siamo sempre proiettati sul futuro, senza mai dimenticare di puntare uno sguardo anche alle nostre origini, unendo le nostre radici con le nostre prospettive”. Così, Matteo Gori, presidente della categoria sughi Barilla, in occasione della celebrazione dei 30 anni del Pesto Barilla da parte del Gruppo, che dal 1994 è un prodotto a marchio Barilla. Qui, tra i campi di basilico, svetta lo stabilimento Sughi Barilla di Rubbiano – Parma – il più grande e sostenibile d’Europa, in cui negli ultimi 10 anni sono stati investiti più di 150milioni di euro. Cresciuta nel tempo la produzione oggi dà lavoro a oltre 400 persone di cui il 51% sono donne e negli ultimi 4 anni ha assunto 110 persone a tempo indeterminato. Un polo d’eccellenza anche dal punto di vista dell’innovazione: investiti 28milioni di euro per il lancio nel 2024 della quinta linea di produzione, lunga 138 metri e in grado di produrre fino a 18mila tonnellate di sughi all’anno: “Se guardiamo alle vendite di Pesto Barilla degli ultimi dodici mesi e le confrontiamo con le vendite dell’ultimo anno prima di creare questo stabilimento, sono aumentate di 5 volte. Questo è un numero che nel nostro settore, il comparto di largo consumo e cibo confezionato, si vede molto raramente ed è eccezionale”. “Per quanto riguarda, invece, la produzione e la distribuzione di pesto e sughi – continua – vi sono altri dati incredibili: il 15% di quanto prodotto rimane in Italia, mentre l’85% va all’estero. Ciò non significa in alcun modo che l’Italia non sia un Paese importante, anzi, è simbolicamente il più importante, in quanto Paese in cui nascono le nostre materie prime e i prodotti vengono testati in anteprima”. Il presidente della categoria sughi Barilla svela i segreti dei numeri registrati dallo stabilimento di Rubbiano, sintetizzabili in cinque aspetti: “Il primo, quello più importante, è il coraggio imprenditoriale: cercare di immaginare e creare cose che prima non c’erano. Dodici anni fa, infatti, qui non c’era lo

stabilimento sugli, ce lo siamo immaginato, creato, costruito, sviluppato e ingrandito. Il pesto in giro per il mondo è una cosa molto più piccola e Barilla ha deciso di portarlo in tante tavole e tanti scaffali. Il secondo aspetto è l'utilizzo di una ricetta unica e inimitabile, risultato di molto impegno e miglioramento continuo, sempre partendo però da ingredienti di grande qualità, dal basilico al consorzio del parmigiano reggiano". "Successivamente – spiega – abbiamo sviluppato la tecnica e la tecnologia e ci siamo inventati la cremosità del nostro pesto, che prima non esisteva e che in qualche modo ha riscontrato l'apprezzamento di tante persone in giro per il mondo. Il terzo aspetto è il basilico, la filiera di basilico che abbiamo reso più sostenibile e completamente tracciabile: è stato inventato un disciplinare di coltivazione del basilico Barilla, che abbiamo fatto firmare ai contadini nostri partner e ciò ha permesso di rendere il nostro basilico certificato da agricoltura sostenibile, in quanto segue pratiche agricole di assoluta eccellenza". La tecnologia 4.0 è di casa presso lo stabilimento di Rubbiano, un impianto produttivo complesso all'interno del quale vengono gestiti oltre 109 item-code necessari per la tracciabilità dei prodotti e dove una ricetta in produzione richiede la presenza di un team di lavoro di 23 persone per ogni turno. Non solo: grazie alla recente partnership con xFarm Technologies e Connecting Food, è stato annunciato la completa digitalizzazione della filiera del basilico fresco Barilla utilizzato per il pesto alla genovese, per una totale tracciabilità ed efficienza, con l'obiettivo finale di mettere a disposizione del consumatore una vera carta d'identità del basilico". "Ci siamo immaginati e inventati la tracciabilità – continua Gori -attraverso la blockchain: sull'etichetta dei vasetti di pesto, infatti, sarà disponibile un QR code, che permetterà di seguire il viaggio del basilico, in quanto la nostra idea è quella di coniugare tecnologia e tradizione. Scansionando il qr code con lo smartphone si potrà scoprire nome e cognome del contadino che ha seminato il seme di basilico, quando è stato raccolto, quando è arrivato nello stabilimento e quando è diventato un vasetto di pesto, in modo totalmente tracciato. Utilizziamo, quindi, molta tecnologia, che però ha un volto umano, in quanto la prima cosa che compare è il volto e il nome e cognome di un agricoltore che ha fornito il suo basilico per il Pesto Barilla". "Il quarto elemento è il marchio Barilla, in quanto marchio di garanzia, di qualità certa nella produzione e nella creazione dei prodotti, mentre fuori dall'Italia è garanzia di italianità. L'ultimo aspetto sono gli interlocutori a monte e a valle di questo luogo, senza i quali non potremo fare niente: i fornitori sono importanti, così come lo sono i partner della distribuzione commerciale organizzata. Noi sul pesto stiamo cercando di creare una categoria che prima non c'era e di portarla alla piena esplosione. E in questo, ovviamente, la grande distribuzione è un partner fondamentale", conclude Gori. —economiawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Thank you for reading this post, don't forget to subscribe!



Fiumicino, nel weekend arriva la “Via del gusto”: assaggi e degustazione vini in riva al mare



di *Valentina Lupia*



L'appuntamento è per sabato 15 e domenica 16 giugno sul litorale per passeggiare attraverso un vero e proprio “food district”

Due notti bianche del gusto col suono delle onde che si infrangono in sottofondo. Arriva a Fiumicino “**La via del gusto**”, appuntamento che sabato 15 e domenica 16 giugno, dalle 18 a mezzanotte, animerà la località sul litorale romano. L'iniziativa, promossa dall'Associazione dei commercianti di via della Torre Clementina e centro storico”, è organizzata da RistorAgency e patrocinata dalla Regione e dal Comune. Al taglio del nastro sarà presente anche il sindaco **Mario Baccini**: “Ci aspettiamo una grande affluenza”, dice.

L'appuntamento è nato per dare il via alla stagione estiva, la più importante per tutti gli esercizi commerciali della zona. Saranno coinvolte le realtà ristorative della via, che diventerà una sorta di percorso di degustazione a tappe con assaggi dei locali. In abbinamento, calici di vino e birre rigorosamente di provenienza laziale.

Tra le realtà che rimarranno aperte ci sono Fish Take Away, Le Mokò, Bastianelli dal 1929, Salotto Valadier, Un posto al sole e poi ancora Ge.pa.gi, La Marina, Youth Caffè, la pizzeria romana Clementina, Golden Italy, Da Giorgio, Mec Fish, Damiano Sushi y tacos, Tiber 41, Casa Gusto Molo 302, il gourmet Osteria dell'Orologio, L'incannucciata, Al Molo, Follis, Cielo e tanti altri. Tra le cantine, ecco Tenuta Santa Lucia, Castel De Paolis, Casale del Giglio, Marco Carpineti, Tellenae. Tra le varie, anche il birrificio agricolo Mostoitaliano. Spazio, infine, anche all'arte con 27 gazebo di artisti, e all'intrattenimento musicale, con esibizioni pop e rock in quattro differenti luoghi lungo il percorso.

Il ticket d'ingresso online (attraverso la piattaforma vivaticket) costa 16.50 euro e include un kit degustazione con un calice, un porta bicchiere e 10 gettoni per le degustazioni (vino e cibo).



Weekend a Roma: 20 eventi da non perdere sabato 15 e domenica 16 giugno



Foto dalla pagina Facebook di Typical Truck Street Food by Mela Eventi

Metà giugno, temperature ufficialmente estive e nel weekend sono tanti i romani a fuggire verso il litorale. Mare, sabbia, aperitivi e una piacevole brezza, per rigenerarsi prima di ripartire con la lunga settimana. Anche per chi non ama il mare o non avrà la possibilità di raggiungerlo sabato e domenica, però, non manca il da fare in città.

Sabato 15 e domenica 16 giugno, infatti, Roma propone un ricco calendario di appuntamenti musicali, gastronomici, enologici, culturali da non trascurare. Vi state chiedendo cosa fare nel weekend in città? Ecco 20 eventi da non perdere il 15 e il 16 giugno nella Capitale che RomaToday ha selezionato per voi:

La "prima festa", concerto gratuito a Capannelle

Domenica 16 giugno all'Ippodromo delle Capannelle si terrà "La Prima Festa", un evento gratuito dedicato ai più giovani, promosso da Roma Capitale, insieme a OtrLive e a Rock in Roma. Il concerto, con la partecipazione di artiste e artisti tra i più amati dai ragazzi, è in programma proprio nella prima settimana di chiusura delle scuole, dalle ore 19.

Direttore artistico e headliner della serata sarà il produttore romano Carl Brave, che chiuderà l'evento con un suo live. Ci saranno Noemi, Ditonellapiaga, Lil Jolie, Caffellatte, Shama24k, Piccolo Principe e tanti altri. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Rock me Pride

Per il secondo anno, Rock in Roma ospiterà l'evento Rock Me Pride (Art Pop Edition), il party ufficiale del Roma Pride powered by Muccassassina, diretto artisticamente da Diego Longobardi e previsto per sabato 15 giugno all'Ippodromo delle Capannelle, con la partecipazione straordinaria di Annalisa, madrina del Roma Pride che, dopo aver sfilato alla Grande Parata, sarà special guest del festival. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Cartoon Fest a Cinecittà World

Cinecittà World per 2 giorni ospita la seconda edizione del Cartoon Fest: Bambini e genitori si potranno immergere nel mondo fantasy. Laboratori per bambini a tema, disegni, giochi e intrattenimento per colorare e pitturare i loro personaggi preferiti. Durante il Cartoon Fest, sarà presente il Raduno Cosplay, con la possibilità da parte del pubblico di eleggere il personaggio più bello. Presenti anche espositori a tema con fumetti, giochi, gadget Cartoon e fantasy. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Gabry Ponte a Rock in Roma 2024

Nel weekend ci sarà anche Gabry Ponte tra i protagonisti di Rock in Roma 2024 e si esibirà all'Ippodromo di Capannelle, anche lui sabato 15 giugno. Il dj e produttore italiano dei record festeggerà i suoi 25 anni di carriera. Un evento che si preannuncia già memorabile, durante il quale l'artista ripercorrerà la sua incredibile carriera attraverso le sue hit più famose, con scenografie, effetti speciali e visual che nessun DJ italiano ha mai proposto prima d'ora. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Il Cinema in piazza

Giunge un nuovo weekend di cinema e incontri nelle arene di San Cosimato, Cervelletta e Monte Ciocchi. Il Cinema in piazza continua ad essere un successo. Nel dettaglio sarà questo il programma del 15 e 16 giugno: a Trastevere, sabato Enzo D'Alò presenta "La Gabbianella e il Gatto", domenica c'è Marie Antoinette di Sofia Coppola. A Tor Sapienza, invece, sabato spazio agli Europei di calcio con la partita Italia-Albania, domenica prosegue la maratona "Boris". Infine a Monte Ciocchi, sabato sempre Europei 2024 e domenica il film d'animazione Shrek.

Cinevillage Monteverde

Inaugura anche l'arena del Cinevillage a Monteverde. Si inizia sabato 15 giugno con la proiezione della partita Italia-Albania degli Europei di calcio 2024. A seguire "Rosso speranza", commedia di Annalisa Zambrano. Domenica 16 giugno, invece, l'appuntamento è con uno dei film più premiati dell'ultimo anno: C'è ancora domani di Paola Cortellesi.

La Via del Gusto a Fiumicino

Sabato 15 e domenica 16 giugno va in scena la prima edizione de La Via del Gusto - vino, cibo, arte e musica in strada. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada si svolgerà lungo via della Torre Clementina e in piazza Grassi nelle due giornate, dalle 18 alle 24, proponendo un percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi, i partecipanti potranno passeggiare attraverso un vero e proprio "food district" [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Porta Portese TTS Street Food

Il team TTS approva a Porta Portese per la prima volta in assoluto. Lo storico quartiere della Capitale verrà trasformato nel ristorante a cielo aperto più grande di Roma, da venerdì 14 a domenica 16 giugno. Tre giorni di festival dedicati al cibo e alle attrazioni "on the road" tipiche dello street food. Domenica 16 giugno spettacolo nello spettacolo: il villaggio street food diffonderà tutti i suoi sapori nel caratteristico Rione Trastevere, all'interno dello storico mercato di Porta Portese, il più famoso e grande della città. Si potranno degustare le bontà gastronomiche più apprezzate del momento. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Piotta a Villa Ada Festival

"Dieci e l'Ode tour" è il nuovo tour di Tommaso "Piotta" Zanello che torna a Roma, all'interno della cornice di Villa Ada Festival, sabato 15 giugno. Lo show attraversa tutti i suoi 10 album di studio, e più di 25 anni di musica, con particolare attenzione all'ultimo album "Na notte infame" e a quell'Ode Romana dedicata al fratello Fabio. Soltanto per questa data romana, infatti, ci saranno due ulteriori appuntamenti per ricordare il fratello Fabio. Dal pomeriggio il pubblico potrà prendere parte al reading party dei libri letti in silenzio. A seguire sul palco piccolo ci sarà il reading di poesia curato da Er Pinto, con la sua poesia di strada. Lui assieme ad altri dieci poeti leggeranno una loro poesia e un estratto ciascuno tra gli scritti poetici di Fabio Zanello. Dalle 22.30 il concerto con ospiti a sorpresa dal mondo musicale romano e non solo. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Certo Festival 2024

Certo Festival è l'evento che arriva nel quartiere di Certosa, nel V Municipio, dal 14 al 16

giugno, dalle 17 in poi, in via degli Angeli, 10. Il festival punta a promuovere la cultura e la creatività artistica, mettendo in contatto la comunità locale con giovani talenti e artisti affermati del calibro di Avincola, Anonima Armonisti e Lepre. Sul palco del Certo festival ci saranno live musicali, performance di circo, danza contemporanea, stand up comedy e slam poetry. L'accesso al festival è completamente gratuito. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Villa Lazzaroni Festival

Villa Lazzaroni torna ad essere palcoscenico dell'estate con Villa Lazzaroni Summer Festival, rassegna musicale e interdisciplinare che animerà per più di due settimane il grande parco urbano sull'Appia Nuova. Sabato 15 giugno in programma lo sport per tutti (calcio, basket, volley), poi incontri tra cultura e sport e infine la proiezione della partita dell'Italia agli Europei 2024. Domenica 16, invece, ci sarà Massimo Wertmüller con "Favole di libertà – le fiabe dal carcere di Antonio Gramsci". [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Roma Hortus Vini

Dal 14 al 16 giugno arriva al Museo Orto Botanico l'edizione 2024 di "Roma Hortus Vini". Per il quinto anno consecutivo, Sens Eventi e I Migliori Vini Italiani aprono le porte del giardino trasteverino, eccezionalmente nell'orario serale, per l'evento interamente dedicato ai vini prodotti da monovitigno appartenenti alle specie autoctone del nostro Paese. Nel corso delle serate, i grappoli ancora acerbi del Vigneto Italia faranno da cornice alle degustazioni guidate al chiaro di luna. Dal nord al sud, le aziende si riuniranno con l'intento di portare nel cuore di Roma la migliore produzione da monovitigno dello Stivale. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Rhythmic Gymnastic Gran Gala

Presso il parco di Cinecittà World, domenica 16 giugno approda la Ginnastica ritmica nel Rhythmic Gymnastic Gran Gala. Lo show che unisce sport e arte della danza si svolgerà nel Teatro 1 e porterà sul palcoscenico esibizioni artistiche svolte da giovani atlete che praticano la disciplina a livello amatoriale e agonistico. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Kids Energy Day a Explora

Sabato 15 giugno arriva l'evento Kids Energy Day nell'area verde del museo Explora. Una giornata di divertimento con attività e laboratori dedicati al movimento, pensati per bambine e bambini dai 3 anni. Tutti in pista, per realizzare palline di feltro da testare su piste magnetiche sperimentando pendenze e inclinazioni; arte in movimento, per sperimentare le spin bike e creare opere d'arte grazie a biciclette e piani rotanti; creatività in movimento, un'attività motoria tra percorsi, costruzioni e ponti da costruire con fantasia e sperimentazione. Inoltre, durante la giornata, ci sarà l'animazione Arti Circensi con giocoleria, percorsi e salti acrobatici. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Bricks in Town

Sabato 15 e domenica 16 giugno, al Centro Commerciale Casilino arriva "Bricks in Town - Mattoncini in città", la sesta edizione della manifestazione tutta dedicata agli amanti dei Lego. Saranno presenti tantissime creazioni originali MOC realizzate per l'evento, ma il fiore all'occhiello sarà la CITY ovvero un plastico cittadino da più di 10 metri di lunghezza. Si potrà condividere la grande passione per i mattoncini più belli del mondo, tra il futuro dei diorami spaziali, il fascino delle ambientazioni medievali, gli scenari cittadini più realistici e le microcittà, il fantasy, i dinosauri e collezioni infinite di minifigures, per un percorso unico. Ci sarà una mostra fotografica e laboratori di costruzione con sessioni di 1 ora e mezza. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Romeo e Giulietta e Amleto in riva al mare

Il Castello di Santa Severa, sabato 15 e domenica 16 giugno diventa un teatro a cielo aperto. Sabato va in scena "Romeo e Giulietta", spettacolo teatrale con postazioni itineranti dove il pubblico viene guidato alla scoperta della messa in scena della celebre

tragedia di Shakespeare. Domenica, invece, è la volta di Amleto. La formula itinerante è la stessa, per immergersi in una maniera diversa dal solito nelle più belle opere di Shakespeare e il tutto in riva al mare. [TUTTE LE INFORMAZIONI]
Summer Beer Fest a Colleverde

Apri i battenti la quarta edizione del Summer Beer Fest a Colleverde: tre serate a tema il 14, 15 e 16 giugno. Protagoniste le eccellenze culinarie e fiumi di birra, per rendere più frizzante uno degli appuntamenti chiave dell'estate nel territorio del Comune di Guidonia Montecelio. Sabato 15 giugno spazio agli Europei: dopo un pomeriggio all'insegna del divertimento con attrazioni per bambini a partire dalle 18, Colleverde si trasformerà in una sorta di stadio dove tifare la nazionale sui maxischermi allestiti. Domenica 16, invece, largo allo street food dalle 15 a tarda notte. [TUTTE LE INFORMAZIONI]
Festa delle Ortensie

A Bolsena, caratteristico borgo sulle rive del lago vulcanico più grande d'Europa, torna la Festa delle Ortensie, dal 14 al 16 giugno. Si tratta della 26esima edizione della manifestazione molto amata da esperti e amatori. La Festa delle Ortensie sarà allestita nella via principale di Bolsena caratterizzata da platani secolari e spettacolari piante di ortensie e, ormai da anni, è un punto di riferimento per tutti gli appassionati del settore. In mostra anche altre piante rare e insolite. [TUTTE LE INFORMAZIONI]
Weekend nella preistoria al Museo delle Civiltà

Doppio appuntamento per i più piccoli, al Museo delle Civiltà, nel weekend. Sabato 15 giugno in programma una "Caccia agli Indizi": lettura e visita-laboratorio alle Collezioni Preistoriche per le Giornate Europee dell'Archeologia. Sarà una vera e propria caccia al tesoro dal Paleolitico al Neolitico e fino all'Età del Bronzo, per identificare alcuni elementi peculiari della vita quotidiana durante la "Preistoria". Domenica 16, invece, appuntamento con "Un pomeriggio da archeologo": Lettura, visita e laboratorio sulle Collezioni Preistoriche. In particolare si osserveranno i reperti della Grotta Guattari del Circeo. [TUTTE LE INFORMAZIONI]
Castello Divino Wine Festival

A Nerola torna Castello Divino, un'esperienza enogastronomica da vivere all'ombra del maestoso Castello Orsini. A pochi chilometri da Roma, all'interno della Sabina Romana, per 2 giorni si potrà rivivere l'atmosfera di un borgo antico tra i più belli, cuore di degustazioni e scoperta di sapori autentici in una selezione curata di etichette nazionali, provenienti dalle 20 regioni italiane, tutte da assaggiare e conoscere. [TUTTE LE INFORMAZIONI]



EVENTI

La Via del Gusto: Fiumicino Accoglie l'Estate



A Fiumicino prima edizione della kermesse "**La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada**" che il **15 e 16 giugno 2024, dalle 18 alle 24**, trasformerà il borgo laziale in un vero e proprio "food district".

Promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino, l'evento è organizzato dalla RistorAgency e si preannuncia come un **appuntamento imperdibile per gli amanti della buona tavola, dell'arte e della musica dal vivo**.

Il cibo e il vino laziali saranno i protagonisti indiscussi della manifestazione che coinvolgerà ben 54 realtà tra ristoranti, aziende vinicole e una birreria, offrendo un percorso di degustazione a tappe che permetterà ai partecipanti di assaporare piccoli assaggi dei piatti più iconici accompagnati da eccellenti calici di vino locale.

Per partecipare, basterà acquistare un "kit" del costo di 15 euro, comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi. Passeggiando lungo Via della Torre Clementina e Piazza Grassi, gli avventori potranno immergersi in un'atmosfera di convivialità e spensieratezza, con lo sguardo rivolto al mare e al tramonto, accompagnati da una piacevole colonna sonora.

La musica, infatti, avrà un ruolo centrale nell'evento, con formazioni musicali che si esibiranno in quattro differenti spazi lungo il percorso. Duo e trio musicali contribuiranno a rendere l'esperienza ancora più immersiva e suggestiva, creando un sottofondo ideale per le degustazioni.

"La Via del Gusto" non sarà solo un'opportunità per **gustare ottimi piatti e vini**, ma anche un'occasione per riscoprire il piacere dello stare insieme, all'aperto, celebrando l'inizio dell'estate in una cornice mozzafiato. Grazie all'impegno delle attività ristorative e vinicole locali, e alla collaborazione delle istituzioni, Fiumicino si prepara ad accogliere il grande pubblico in un evento che promette di diventare un appuntamento fisso nel calendario estivo della città.

archivio



eventi-enogastronomici-weekend-14-15-16-giugno-2024



Territorio

Una nostra selezione di manifestazioni, incontri, sagre enogastronomiche da segnare in agenda e a cui vale la pena partecipare questo fine settimana: tra cibo, vino e natura. In Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, e Sardegna

Con l'arrivo delle calde giornate di metà giugno, è finalmente il momento di godersi il weekend all'aperto e immergersi nelle meraviglie degli ultimi giorni di primavera. È l'occasione ideale per pianificare gite fuori porta e partecipare agli eventi gastronomici che animano la nostra penisola. Dal 14 al 16 giugno 2024 infatti, l'Italia offre una vasta gamma di appuntamenti imperdibili per gli appassionati di cibo e vino. Dalle Alpi alla Sardegna, potrete immergervi in show cooking, degustazioni, laboratori, convegni, masterclass, mercati gastronomici e fiere. Che si tratti di sagre dedicate ai mirtili o festival che celebrano il mondo della pizza, ogni regione sarà teatro di eventi gastronomici per tutti i gusti. In particolare, il mondo del vino sarà ancora protagonista con una serie di eventi dedicati, tra cui una delle manifestazioni più importanti d'Italia, che durerà tutta la prossima settimana. Ecco una selezione degli appuntamenti più interessanti da non perdere, tra rassegne consolidate e nuove proposte che vi sorprenderanno.

VinoCulti Rosè – Pink Party – Trentino Alto Adige



Nel parco Burglehen di Tirolo, l'Associazione Turistica di Tirolo e Wineline Falstaff organizzano il primo Pink Party nell'ambito della serie di eventi "VinoCulti". Un evento per tutti gli amanti del vino che potranno approcciarsi al mondo dei vini rosati durante un aperitivo estivo con vista su Merano, con panorama mozzafiato e intrattenimento musicale. Ci saranno produttori altoatesini che presenteranno quindi le loro etichette di punta, ma si potranno degustare anche altre referenze provenienti da tutta Italia e l'analcolico alla mela di Sparkling Rocco.

Dove: Tirolo, Merano e dintorni

Quando: 14 giugno

Prezzo: 25-30€

Sitoweb

Borderwine – Friuli Venezia Giulia



Nel parco di Villa Manin torna il Salone Transfrontaliero del Vino Naturale che dà appuntamento a tutti gli amanti del vino "secondo natura". Saranno presenti circa 70 cantine con almeno 300 etichette in degustazione con decine di produttori che arrivano principalmente da Italia, Austria e Slovenia. Il tema dell'edizione 2024 resta borderless, ovvero senza confini, un tema da sempre molto caro agli ideatori di Borderwine. Durante

la due giorni ci saranno degustazioni guidate condotte da esperti enologi e due conferenze dedicate a diversi aspetti della sostenibilità ambientale e della responsabilità sociale delle imprese. Non mancherà la parte gastronomica in abbinamento, con produttori agroalimentari e ristoratori locali che porteranno le loro specialità in assaggio.

Dove: Villa Manin di Passariano, Codroipo (UD)

Quando: 16 e 17 giugno

Prezzo: 25-60€

Sitoweb

Sagra del mirtillo e delle eccellenze moncrivellesi – Piemonte



Nel vercellese c'è un paese noto per la sua produzione di mirtillo, che si sono ben adattati a questi terreni. E sono quindi protagonisti di una manifestazione giunta alla decima edizione che si svolge tra la provincia di Torino e Vercelli. Questo prodotto e altre eccellenze locali, si potranno trovare in diverse versioni durante la sagra. Un programma ricchissimo e molto vario che vede il susseguirsi di degustazioni, competizioni sportive, spettacoli musicali, presentazioni, incontri, spazi espositivi e cene tematiche. Il fulcro delle degustazioni in Piazza Castello, nominata per l'occasione "Piazza del Gusto". Domenica 16 giugno alle ore 9 apre il Mercato del Mirtillo con prodotti tipici locali e artigianato, oltre alle visite guidate alle mirtilleie di Moncrivello. Nel frattempo ci sono anche dei seminari come "Esperienza Lavanda" presso l'azienda Mirbì. Inoltre, durante il weekend saranno allestiti una zona bar al centro del mercato del mirtillo, street food e laboratori itineranti per adulti e bambini.

Dove: Moncrivello (VC)

Quando: dal 13 al 16 giugno

Prezzo: ingresso libero

Sitoweb

Vino al Vino Festival – Veneto



Evento dedicato al mondo del vino naturale a Montegrotto Terme in provincia di Padova, che quest'anno non è più una piccola fiera ma un vero e proprio festival. Dietro all'organizzazione ci sono due realtà locali, Alimentari Enoteca Marsiglio (Via Matteotti, 18. Abano Terme, PD) e All'Ombra della Piazza (Via Pietro D'Abano, 16. Padova, PD). Per quest'edizione arriveranno a Villa Draghi più di 40 vignaioli provenienti da tutta Italia, ma anche da alcuni paesi europei. Sarà possibile conoscere da vicino alcuni di loro, che si racconteranno durante gli "Incontri con il Vignaiolo": mini interviste, degustazioni e verticali in cui sarà possibile confrontarsi e dialogare con i produttori. L'altra novità di quest'anno è l'intrattenimento musicale che accompagnerà la tre giorni, tra live music e dj set sotto le stelle. Si potrà partecipare anche a degustazioni guidate e laboratori.

Dove: Villa Draghi, Montegrotto Terme (PD)

Quando: dal 14 al 16 giugno

Prezzo: 20€

Sitoweb

Pizza in Piazza – Veneto



Una tre giorni dedicata al prodotto da forno più amato nel mondo e simbolo della cucina italiana: la pizza, che verrà raccontata in tutte le sue sfumature. Torna in Piazza dei

Signori a Vicenza l'evento organizzato dall'Associazione Eccellenza nella Pizza (AENP), che dal 2019 promuove la cultura della pizza. Un programma fitto di appuntamenti tra workshop e degustazioni che vedranno protagonisti nomi noti del settore. "Pizza senza confini: sempre più un'esperienza di ristorazione globale", è il titolo del dibattito che si terrà domenica 16 giugno alle 16. Tra gli ospiti: Enzo Coccia, della pizzeria La Notizia, Luca Pezzetta della pizzeria Clementina (Roma), Renato Bosco, e lo chef stellato Matteo Grandi di "Matteo Grandi in Basilica". Un appuntamento imperdibile per tutti i pizza lovers, che potranno osservare da vicino i maestri pizzaioli del Veneto durante la preparazione delle loro creazioni. Ci saranno 9 postazioni dove faranno show cooking incentrati su diversi tipi di impasto e topping d'autore. Il tutto accompagnato da buona musica e laboratori per i più piccoli.

Dove: Vicenza

Quando: dal 14 al 16 giugno

Prezzo: ingresso gratuito

Sitoweb

SorRISO DI GUSTO – Lombardia

Paullo, a due passi da Milano, è la patria del riso carnaroli, icona della gastronomia italiana e il più usato in assoluto per i risotti, che viene celebrato con un evento tutto dedicato. Durante la tre giorni, i partecipanti potranno assaggiarlo declinato in 3 varianti di risotto: salsiccia e zafferano, zucchine e menta, ortiche e zola. Ci saranno quindi stand gastronomici di realtà del territorio dove assaggiare le specialità, ma anche artigianato locale, musica dal vivo e laboratori per tutte le età. Verranno inoltre organizzate sessioni di yoga, e passeggiate in mezzo al verde.

Dove: Parco Muzza, Paullo (MI)

Quando: dal 14 al 16 giugno

Prezzo: ingresso libero

Sitoweb

Cuochi Ma Buoni - Lombardia



A Milano tornano gli appuntamenti di "Cuochi Ma Buoni", il progetto di volontariato lanciato da un gruppo di appassionati della cucina vegetariana di Ottolenghi, partito da un'idea della food writer Sara Porro e della cuoca Myriam Sabolla. L'obiettivo è quello di raccogliere fondi destinati ad associazioni benefiche e progetti di inclusione sociale. Grazie alla collaborazione di aziende che forniscono materie prime e ai locali che donano lo spazio, Cuochi Ma Buoni riesce a donare il 100% del ricavato direttamente agli enti. Si riparte quindi sabato 15 giugno con la cena di raccolta fondi presso la Comunità Il Seme in zona Piola. Una comunità che ospita minori migranti non accompagnati e durante l'evento verranno raccolti fondi a favore di Farsi Prossimo, la cooperativa che la gestisce. Il menu, come sempre sarà vegetariano e non mancherà di certo l'hummus, il loro piatto firma che preparano ogni volta con una diversa variante. In abbinamento ottimo vino donato da FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

Dove: Comunità Il Seme, Milano

Quando: 15 giugno

Prezzo: donazione minima 50€

Sitoweb

Alto Cocktail Festival – Emilia Romagna



A Cervia torna la terza edizione di Alto Cocktail Festival, la kermesse dedicata alla miscelazione della riviera romagnola (e non solo) ideata dal giovane bar manager Niccolò Amadori. 5 serate che celebrano il dialogo internazionale tra la miscelazione contemporanea e la cucina, nella terrazza del ristorante e cocktail bar Alto. Quest'anno ci saranno quindi 5 chef che nel corso delle serate daranno vita o a percorsi degustazione, in perfetta sinergia con altrettanti bartender, coinvolgendo gli ospiti in pairing particolari. Ogni serata saranno quindi presenti 10 postazioni tra brand, bartender e aziende food che condurranno gli ospiti in un percorso di degustazione dei loro prodotti, cocktails signature e degli spirits. Non mancherà la parte esperienziale con intrattenimento musicale.

Dove: Cervia

Quando: dal 15 al 19 giugno

Prezzo: 100-150€

Sitoweb

Ciliegiolo di Maremma e d'Italia – Toscana

Evento in terra maremmana che celebra le produzioni enologiche del vitigno Ciliegiolo in purezza, promosso dal Consorzio Vini Maremma Toscana. Saranno presenti circa 40 aziende vinicole con i loro banchi d'assaggio, dove degustare una sessantina di etichette, provenienti soprattutto dalla Maremma, ma anche da altre zone d'Italia. Inoltre, nella due giorni, ci saranno degustazioni guidate e masterclass gestite dai sommelier FISAR.

Dove: Fortezza Orsini, Sorano (GR)

Quando: 16 e 17 giugno

Prezzo: gratuito con accredito

Sitoweb

Roma Hortus Vini 2024 – Lazio



Il Museo Orto Botanico di Roma, per il quinto anno consecutivo, si prepara a riaprire le porte eccezionalmente nell'orario serale per la kermesse dedicata ai vini prodotti da monovitigno, appartenenti alle specie autoctone del nostro Paese. Nel corso delle tre serate si avrà la possibilità di visitare il Vigneto Italia - unicum di biodiversità che comprende in pochi ettari di terra ben 155 cultivar di vitigni autoctoni provenienti da tutte le regioni d'Italia - location d'eccezione delle degustazioni guidate da Luca maroni al chiaro di luna. E poi ci si potrà sbizzarrire presso gli oltre 60 banchi d'assaggio dove sarà possibile fare degustazioni libere e guidate, ma anche performance musicali e pillole teatrali per godersi tutta la magia del giardino trasteverino.

Dove: Roma

Quando: 14 e 15 giugno

Prezzo: 25€

Sitoweb

La Via del Gusto – Lazio



Prima edizione della manifestazione gastronomica che apre la stagione estiva sul litorale romano. Vino, cibo, arte e musica in strada saranno i protagonisti di questo evento diffuso che vedrà coinvolti 27 ristoranti di via della Torre Clementina, 26 aziende vinicole e un birrificio. Sarà un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino, più una birra artigianale laziale. Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. Tra questi: Clementina, Mare Bistrot, Osteria dell'Orologio, Al Molo e molti altri. Per accompagnare serate, non poteva mancare della buona musica con 4 differenti spazi lungo il percorso dove ci saranno dei gruppi musicali che si esibiranno dal vivo.

Dove: via della Torre Clementina, Fiumicino (RM)

Quando: 15 e 16 giugno

Prezzo: 15€

Sitoweb

Vinòforum – Lazio



micino (RM)

Quando: 15 e 16 giugno

Prezzo: 15€

Sitoweb

Vinòforum – Lazio



Per la sua 21esima edizione il Vinòforum andrà in scena in uno dei luoghi più iconici di Roma: Circo Massimo. 7 giornate dedicate alla produzione enologica e alla gastronomia italiana con un fittissimo calendario di eventi tra incontri, le masterclass “Wine Top Tasting” in collaborazione con AIS, premiazioni, pizza d’autore, cene con grandi chef e degustazioni. Un’opportunità per scoprire nuovi spunti di riflessione, con cantine nazionali, chef, pizzaioli, ristoranti e aziende produttive che saranno protagonisti di attività di promozione, intrattenimento e formazione per appassionati e professionisti del settore. Tra le novità di questa edizione la “Digital Room”: uno spazio online interattivo per interviste con i protagonisti dell’evento, per rendere i contenuti culturali accessibili a tutti. Vinòforum 2024 darà grande rilievo anche al cibo e alle attività produttive di Roma e del Lazio, con oltre 60 chef e ristoranti del territorio. Inoltre, durante la manifestazione, si svolgerà anche la finale del Tour Nazionale de La Città della Pizza, che vedrà l’elezione del miglior pizzaiolo emergente d’Italia.

Dove: Circo Massimo, Roma

Quando: dal 17 al 23 giugno

Prezzo: a partire da 22€

Sitoweb

Baratili Wine Fest – Sardegna

Nel piccolo borgo da 1300 abitanti di Baratili San Pietro questo sabato va in scena la prima edizione del festival della Vernaccia. Il celebre vitigno bianco sardo viene celebrato attraverso diversi appuntamenti, tra cui convegni, presentazioni e degustazioni. Ma il Baratili Wine Fest sarà anche l’opportunità per scoprire le tradizioni, la cultura e l’enogastronomia del territorio. Ci saranno infatti, anche stand gastronomici, show cooking e musica dal vivo.

Dove: Baratili San Pietro (OR)

Quando: 15 giugno

Prezzo: ingresso libero

Sitoweb

CiboToday è anche su Whatsapp, è sufficiente cliccare qui per iscriversi al canale ed essere sempre aggiornati



Fiumicino

SULLA VIA DEL GUSTO

Da anni Fiumicino, e più precisamente via della Torre Clementina, vive un periodo di grande fermento e crescita. È da queste basi che prende le mosse "La Via del Gusto", kermesse che sabato 15 e domenica 16 vedrà protagoniste le più importanti realtà gastronomiche della zona, ognuna in abbinamento con un'azienda vinicola (più una birreria) del Lazio, il tutto arricchito dall'accompagnamento musicale e da una selezione di artisti con le proprie opere in esposizione. Due serate in riva

al mare in cui muoversi in un percorso di degustazione che annovera 27 tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzeria, bar e pasticcerie. Si va dalla coppia Fish Take Away - Dino Limiti a Osteria dell'Orologio - Tellenae, Pasticceria Patrizi - Cantine Silvestri e L'Incannucciata - Cantina Sant'Andrea; altri grandi abbinamenti della kermesse i "duetti" di cantine quali Marco Carpineti (con Mare Bistrot), Casale del Giglio (e La Marina), e ancora Cantine De Sanctis con il ristorante Follia, o Donne del Vico più Clementina, e tante altre realtà tutte da scoprire e gustare. *GLPu.*

COGLI INVITI

La Via del Gusto, via della Torre Clementina - Fiumicino. Sabato 15 e domenica 16. Inviti singoli per l'ingresso e per un kit degustazione sabato 15, inviando una email giovedì 13 dalle 12,30 alle 12,40 a prenotazionitrovaroma@gmail.com.



La Via del Gusto: vino, cibo, arte e musica in strada a Fiumicino



eventinewsdì Patrizia Simonetti 12 Giugno 2024 di Patrizia Simonetti12 Giugno 20248



Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione de **La Via del Gusto** **Vino, cibo, arte e musica in strada**, la manifestazione in programma a **Fiumicino**, sul litorale laziale, in via della Torre Clementina e piazza Grassi, **sabato 15 e domenica 16 giugno dalle 18 alle 24**. Aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino, ma c'è anche una birra artigianale, rigorosamente laziale.

La Via del Gusto, promossa dall'**associazione dei commercianti di Via della Torre**

Clementina e Centro Storico, con il **patrocinio della Regione Lazio** e del **Comune di Fiumicino** e organizzata dalla **RistorAgency**, coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo.



Un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del *kit* comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio *food district*, per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, dell'assessore allo sport e cultura **Federica Poggio** e dell'assessore al commercio e alle attività produttive **Raffaello Biselli**. *“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di La via del Gusto, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”*.



Ben 54 le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18 alle 24, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinate, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale *pairing*. Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

*“Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno – spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti **Follis e Cielo** – Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo **Fabio***

Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio".

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora dell'evento, in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva.



acqua e farina-sississima: La Via del Gusto 2024

LA VIA DEL GUSTO
VINO, CIBO, ARTE E MUSICA IN STRADA

Fiumicino
Via della Torre Clementina

SABATO 15 E DOMENICA 16
GIUGNO 2024
dalle ore 18.00 alle 24.00

27 RISTORANTI
27 AZIENDE VINICOLE LAZIALI
27 PITTORI CON LE LORO OPERE
4 SPAZI MUSICALI "LIVE"

*Un fantastico percorso
tra enogastronomia,
musica e arte.*

www.laviadelgustofiumicino.it Per info: 338.4265856

LA VIA DEL GUSTO

Sabato 15 e domenica 16 giugno la prima edizione della kermesse che coinvolge ben 27 ristoranti di via della Torre Clementina, abbinati ad altrettante aziende vinicole laziali, musica di sottofondo e artisti che concorreranno con le loro opere.

Un evento che unisce buona tavola, vino d'eccellenza, arte e musica.

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada

15 e 16 giugno 2024

Orario: 18:00-24:00

Via della Torre Clementina, Fiumicino (RM)

Costo delle degustazioni: 15 euro a persona

(8 gettoni, un calice e una tasca porta bicchiere inclusi)

Info: www.laviadelgustofiumicino.it

Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'**associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico**, con il **patrocinio della Regione Lazio** e del **Comune di Fiumicino** e organizzata dalla **RistorAgency**, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo.



La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.

La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e

proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, dell'assessore allo sport e cultura **Federica Poggio** e dell'assessore al commercio e alle attività produttive **Raffaello Biselli**.

*"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di LA VIA DEL GUSTO, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica - ha dichiarato il sindaco **Mario Baccini** - Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare."*

Sulla stessa linea l'assessore Biselli. *"L'obiettivo principale di LA VIA DEL GUSTO è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori."*

"Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli - e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso."



Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali

abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

*“Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno”. Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti **Follis e Cielo** - “Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo **Fabio Carnevali e Stefano Albano** per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio”.*



ABBINAMENTI RISTORANTI-AZIENDE VINICOLE

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio:

- Fish Take Away - Dino Limiti;
- Le Mokò - Cantina Gaffino;
- Bastianelli dal 1929 - Castel De Paolis;
- Salotto Valadier - La Luna del Casale;
- Un Posto al Sole - Cantine Volpetti;
- La Ferramenta Bistrot - Parvus Ager;
- Ge.pa.gi. - Cantina Tre D;
- Osteria dell'Orologio - Tellenae;
- Pasticceria Patrizi - Cantine Silvestri;
- L'Incannucciata - Cantina Sant'Andrea;
- Mare Bistrot - Marco Carpineti;
- La Marina - Casale del Giglio;
- Youth Café - Tenuta Le Quinte;

Pescheria Scarci - Vin Viandante;
Follis - Cantine De Sanctis;
Cielo - Famiglia Cotarella;
Clementina - Donne del Vico;
Golden Italy - Tenuta Santa Lucia;
Al Chiosco - Birrificio Agricolo Mostoitaliano;
Fronte del Porto - Medevì Il Mestiere del Vino;
Da Giorgio - Marco Mergé;
Ristorante Café Tarumbò - Valle Marina;
Mec Fish - Casa della Divina Provvidenza;
Damiano Sushi Y Tacos - La Rasenna;
Tiber 41 - Solis Terrae;
Casa Gusto Molo 302 - Casata Mergé;
Al Molo - Cincinnato.

MUSICA DAL VIVO

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora dell'evento in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva.

Questo il programma predisposto dal direttore artistico **Alessandro Brogli**.

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) - Piazza Grassi

LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) - Spazio Cielo

LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) - Spazio Tiber

ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) - Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) - Piazza Grassi

SARAHJANE OLOG TRIO (Pop, Soul, R'N'B) - Spazio Cielo

AKIRA MANERA (Folk, Pop, Soul) - Spazio Tiber

ES DEUX (Pop, Gothic Folk) - Spazio Molo

PREMIO ARTISTICO "LA VIA DEL GUSTO"

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico **Otello Romani**.

Nel percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare

le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una competente giuria così composta: **Prof. Stefano Alessandrini (presidente giuria), M° Lucio Trojano, M° Lanfranco Finocchioni, M° Giuseppe Mancuso, M° Carlo Solazzi.** Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro, rispettivamente 500 euro al primo classificato, 300 euro al secondo e 200 euro al terzo.

UFFICIO STAMPA

BORTOLAN CARNEVALI & PARTNERS



A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare

HomeUltim'oraA Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al...



- [Ultim'ora](#)

Di
Adnkronos

-
12 Giugno 2024

1
0

Facebook

Twitter

WhatsApp

Linkedin

Email

Print

Telegram

VK

(Adnkronos) – Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso." Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria.

Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. "Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio". —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare

DaRedazione Ultimenews24.it 12 Giugno 2024 InAttualità 0



(Adnchronos) – Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione

locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso." Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. "Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio". —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare

Italia Giu 12, 2024#adnkronos, #newsregionali



(Adnkronos) – Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione

locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso." Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. "Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio". —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)
Thank you for reading this post, don't forget to subscribe!



A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare



- Prima Pagina

Scritto da Nicola Schievone il 12 Giugno 2024

(Adnkronos) – Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per

gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso." Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. "Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio". —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



A Fiumicino ‘La via del gusto’, assaggi e degustazioni in riva al mare



News



Redazione [Send an email](#) 40 minuti fa
0 0 Lettura di 2 minuti



(Adnkronos) – Saranno l’odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall’associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all’arte e alla musica dal vivo. La Via

del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c’è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l’opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del “kit” comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di

passaggiare attraverso un vero e proprio “food district”, per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell’assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell’assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso." Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale “pairing”. Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all’interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. “Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno”. Spiegano i promotori dell’evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – “Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l’occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l’evento al meglio”. —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare

(Adnkronos) – Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso." Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinate, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. "Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio". —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Ricevi ogni mese la rivista con spedizione gratuita, il **formato digitale** per email e ogni sabato la **Newsletter** con gli approfondimenti della settimana

Supportaci con una donazione e ricevi la copia digitale de il Millimetro del mese in corso



Approfondimenti, interviste e inchieste direttamente sulla tua email

il Millimetro



A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare

Publicato da **International Radio** il 12 Giugno 2024

(Adnkronos) – Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso." Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinate, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. "Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio". —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare



Ultimo aggiornamento: 12/06/24 - 18:14

Adnkronos 28 visualizzazioni [Aggiungi commento](#)

(Adnkronos) – Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende

vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso." Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. "Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio". —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

12 Giugno 2024 12 Giugno 2024



A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare

12 Giugno 2024MediaPress24ITALIA0



(Adnchronos) – Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione

locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso." Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. "Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio". —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare A

SostenibilitàRedazione-11 Giugno 2024Ambiente, studio: i bambini italiani soffrono di ecoansiaSostenibilitàRedazione-7 Giugno 2024Dalla Svizzera arriva il cioccolato sostenibileSostenibilitàRedazione-6 Giugno 2024Sostenibilità, Mazzoncini (A2A): "554 milioni di euro di valore distribuito sul territorio"SostenibilitàRedazione-6 Giugno 2024 Sostenibilità, Tasca (A2A): "Bilancio sociale Brescia testimonia il nostro impegno" SostenibilitàRedazione-6 Giugno 2024Telepass, studio: "Con telepedaggio nel 2023 sono state risparmiate oltre 72.000 tonnellate di CO2"

(Adnkronos) – Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso." Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. "Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti

Follis e Cielo – “Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l’occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l’evento al meglio”. —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare

News Regionali



DiRedazione Giu 12, 2024#adnkronos,

#newsregionali



(Adnkronos) – Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione

estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso." Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. "Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio". —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare

- Home
- Cronaca

In via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno. Il sindaco Baccini: "Celebriamo nostra tradizione enogastronomica"



12 giugno 2024 | 18.14

LETTURA: 3 minuti

Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.

La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli.

"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica - ha dichiarato il sindaco Mario Baccini - Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare."

Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli - e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso."

Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. "Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo - "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio".

Tag

Vedi anche





DEMOGRAFICA

Articolo principale:

In Italia sei su dieci vivono in più persone. Che fa da catalizzatore per un aumento di un milione di abitanti ogni anno.

Sidebar:

- Articolo 1:**

In Italia il numero di coppie si è ridotto del 10% negli ultimi 10 anni.
- Articolo 2:**

L'immigrazione è un motore di crescita, secondo i dati Istat.
- Articolo 3:**

L'immigrazione è un motore di crescita, secondo i dati Istat.



Fiumicino ha la sua “Via del Gusto”



Vino, cibo, arte e musica saranno il filo conduttore del primo evento che celebra la iodata periferia romana sabato 15 e domenica 16 giugno lungo le banchine del porto canale.

Già da qualche anno **Fiumicino** non è più famosa solo per essere la città dell'aeroporto – tra l'altro il Leonardo Da Vinci per il settimo anno di fila si è aggiudicato il premio di miglior snodo europeo secondo L'Ac World –, e attira sempre più avventori per la sua variegata e sensibile proposta gastronomica, valorizzata dall'associazione no-profit di **Periferia Iodata**. Camminando lungo **via della Torre Clementina** è un susseguirsi di

botteghe, pizzerie e ristoranti che, a distanza di pochi metri l'uno dall'altro, propongono ricette e piatti che strizzano l'occhio al mare e non solo. Ed è proprio lungo questa "passerella gastronomica" che **sabato 15 e domenica 16 giugno** si svolgerà la **prima edizione** de **La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada** – manifestazione organizzata da RistorAgency e dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione e del Comune di Fiumicino.

«Siamo entusiasti di presentare un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – dichiara il sindaco Mario Baccini –. **Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività locali di ristorazione e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità.** Ci aspettiamo una grande affluenza e invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare».

Sono più di 50 le realtà laziali che hanno aderito all'evento, tra cui 27 ristoranti, 26 aziende vinicole e una birreria. Dalle ore 18 fino a mezzanotte, il viale sarà contraddistinto da stand e gazebo, e si potranno assaggiare le specialità delle varie insegne accompagnate da calici di vino. Tra gli indirizzi più noti saranno presenti l'**Osteria dell'Orologio** di Marco Claroni e Gerarda Fine, **La Marina** – che ha da poco inaugurato il bistrot **Mare**, in collaborazione con Gianfranco Pascucci, che conferma anche la sua presenza –, **Follis**, la pizzeria **Clementina** di Luca Pezzetta e le storiche insegne di **Pasticceria Patrizi** e **Bastianelli dal 1929**.

«**Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo**, senza escludere nessuno – commentano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo –. Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più».

A completare le due giornate dedicate al vino e al cibo ci sarà anche musica dal vivo e l'esposizione di opere firmate da 32 pittori e scultori, le cui performance saranno riconosciute dal premio artistico "La Via del Gusto" tramite una giuria dedicata che eleggerà le tre migliori.



10 eventi da non perdere



di Dario Nottola

Un weekend per tutti i gusti all'insegna di concerti, feste in piazza e degustazioni enogastronomiche: **saranno infatti ben 10 gli eventi sul territorio di Fiumicino.**

Venerdì 14 giugno, alle 21, il giardino della Biblioteca Gino Pallotta, in via della Pineta, a Fregene, sarà la cornice di **"Non solo Gospel - Musica per una notte di quasi estate"**. Nella stessa serata, dalle 19, nel mandorleto, con l' **"Aperitivo al tramonto"** e la musica jazz nei filari, si apre la rassegna estiva **"Maccarese d'Estate"** proposta dalla Maccarese spa. **Venerdì 14 debutta il Villaggio sportivo estivo sul Lungomare della Salute**, su iniziativa dell'amministrazione comunale. La location è la spiaggia libera tra Base e Marina del Rey. **Sabato 15** sarà trasmessa su maxi schermo la partita degli Europei Italia-Albania.

Il 15 e il 16 arriva a Fiumicino **"La via del Gusto - vino, cibo, arte e musica in strada"**, un evento nella "food district" di Fiumicino in via della Torre Clementina: con ingresso gratuito, un format itinerante che vedrà l'abbinamento di 54 tra attività gastronomiche ed aziende vinicole in un percorso di degustazioni arricchito da artisti, pittori e musicisti. **Sabato e domenica**, con tre concerti, al via **"Fai bei suoni"**, la rassegna musicale estiva che, **fino al 20 luglio**, sarà ospitata nel giardino all'aperto del Museo del Saxofono a Fiumicino.

Sempre il 15 e 16, dalle 14, l'associazione Pesce Luna propone la **"Festa della Salsiccia"**, al Parco pubblico G.F.Bozzetto con punto ristoro, giochi per bambini, animazione, musica e danza. Sabato si potrà assistere alla partita Italia-Albania per gli Europei di calcio.

E poi, ad Isola Sacra, **dal 14 al 16**, la **Festa patronale della parrocchia Santa Paola Frassinetti**, la Festa di Sant'Antonio Abate a Maccarese mentre la quinta edizione del **"Parco in Festa"**, sarà di scena al Parco del Perugino di Parco Leonardo, ideata dal Comitato di Quartiere. **Il 15 ed il 16**, infine, il Parco da Vinci ospiterà la terza **"Summer Edition"** della Fiera del Disco per il weekend del collezionismo musicale, tra migliaia di vinili da scegliere, con il pomeriggio di domenica, dalle 18, dedicato a Rino Gaetano, nel 50mo anniversario del suo primo album "Ingresso libero" alla presenza della sorella Anna e del nipote Alessandro, in concerto con la Rino Gaetano Band.



Vino, cibo e musica a Fiumicino con le "Vie del Gusto"

LA MANIFESTAZIONE

Vino, cibo, arte e musica in strada. Dal 15 al 16 giugno la partenza della «Via del gusto». Il primo evento del genere organizzato a Fiumicino dall'associazione Commercianti Torre Clementina e Centro Storico, in collaborazione con il Comune di Fiumicino e RistorA-gency. In qualche modo una consacrazione di via della Torre Clementina come salotto dei buoni cibo. Ben 54 saranno le attività coinvolte nella manifestazione: 27 tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie, 26 le aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18.00 alle 24.00, in appositi gazebo verranno proposti agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici,

oltre ai vini delle aziende abbinate, provenienti da tutto il Lazio con gli abbinamenti cibo-vino che continueranno anche all'interno dei locali. E durante tutto il percorso di degustazione saranno allestiti postazioni per gruppi musicali, con coreografiche scenografie e animazione rappresentate da pittori e artisti di strada. «Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti,

ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla Torre fino al Molo, senza escludere nessuno – spiegano i promotori, titolari dei ristoranti – via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino. E questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancora di più».

LA LOCATION

Proprio davanti al Porto canale di Fiumicino, tra l'odore della salsedine e il verso dei gabbiani in volo, il pubblico potrà passeggiare, degustare finger food, assaggiare i migliori vini laziali, osservare

l'arte dei pittori di strada e ascoltare la musica dal vivo. Un grande evento diffuso che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di

calice, apposita tascina e gettoni per gli assaggi a 15 euro, di passeggiare attraverso un vero e proprio «distretto del food». «Pensato per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici – sottolineano gli organizzatori – in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale». Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco e degli assessori. «Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di la Via del Gusto, evento che celebra al meglio la nostra tradizione enogastronomica – dichiara il sindaco Mario Baccini – un appuntamento strategico per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nel-

la nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza di pubblico e invitiamo tutti a partecipare». «L'obiettivo dell'iniziativa è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino – aggiunge l'assessore alle Attività produttive Raffaello Biselli – In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Un format innovativo e itinerante grazie all'accoppiamento tra ristoratori e aziende vinicole, garantiamo un'esperienza stimolante per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori e apprezzare arte e musica lungo tutto il percorso».

Fabrizio Monaco

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SABATO E DOMENICA L'EVENTO IN VIA DELLA TORRE CLEMENTINA E IN PIAZZA GRASSI L'IDEA DEL FOOD DISTRICT





Vino, cibo e musica a Fiumicino con le "Vie del Gusto"

LA MANIFESTAZIONE

Vino, cibo, arte e musica in strada. Dal 15 al 16 giugno la partenza della «Via del gusto». Il primo evento del genere organizzato a Fiumicino dall'associazione Commercianti Torre Clementina e Centro Storico, in collaborazione con il Comune di Fiumicino e RistorA-gency. In qualche modo una consacrazione di via della Torre Clementina come salotto del buon cibo. Ben 54 saranno le attività coinvolte nella manifestazione: 27 tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie, 26 le aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18.00 alle 24.00, in appositi gazebo verranno proposti agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici,

oltre ai vini delle aziende abbinate, provenienti da tutto il Lazio con gli abbinamenti cibo-vino che continueranno anche all'interno dei locali. E durante tutto il percorso di degustazione saranno allestite postazioni per gruppi musicali, con coreografiche scenografie e animazione rappresentate da pittori e artisti di strada. «Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuove

non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla Torre fino al Molo, senza escludere nessuno - spiegano i promotori, titolari dei ristoranti - via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino. E questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancora di più».

LA LOCATION

Proprio davanti al Porto canale di Fiumicino, tra l'odore della salsedine e il verso dei gabbiani in volo, il pubblico potrà passeggiare, degustare finger food, assaggiare i migliori vini laziali, osservare

l'arte dei pittori di strada e ascoltare la musica dal vivo. Un grande evento diffuso che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di

calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi a 15 euro, di passeggiare attraverso un vero e proprio «distretto del food». «Pensato per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici - sottolineano gli organizzatori - in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale». Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco e degli assessori. «Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di la Via del Gusto, evento che celebra al meglio la nostra tradizione enogastronomica - dichiara il sindaco Mario Baccini - un appuntamento strategico per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nel-

la nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza di pubblico e invitiamo tutti a partecipare». «L'obiettivo dell'iniziativa è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino - aggiunge l'assessore alle Attività produttive Raffaello Biselli - In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Un format innovativo e itinerante grazie all'accoppiamento tra ristoranti e aziende vinicole, garantiamo un'esperienza stimolante per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori e apprezzare arte e musica lungo tutto il percorso».

Fabrizio Monaco

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**SABATO E DOMENICA
L'EVENTO
IN VIA DELLA TORRE
CLEMENTINA
E IN PIAZZA GRASSI
L'IDEA DEL FOOD DISTRICT**





Il Terziario | La Via del Gusto 2024 a Fiumicino

Fonte : *appuntidizelda* di 11 giu 2024

” *“Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all’accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un’esperienza dinamica e varia per i...*



"La Via del Gusto", vino, cibo, arte e musica in strada a Fiumicino



Dove via della Torre Clementina e piazza Grass

Via della Torre Clementina
Fiumicino

Quando Dal 15/06/2024 al 16/06/2024 18-24

Prezzo "kit" con calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi 15 euro

Altre informazioni

Sabato 15 e domenica 16 giugno va in scena la prima edizione de La Via del Gusto - vino, cibo, arte e musica in strada. L'evento è promosso dall'associazione dei commercianti di via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency.

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada si svolgerà lungo via della Torre Clementina e in piazza Grassi nelle due giornate, dalle 18 alle 24, proponendo un percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.

La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district". Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli.

"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di La Via del gusto, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica - ha dichiarato il sindaco Mario Baccini - Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande

affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare".

Sulla stessa linea l'assessore Biselli: *"L'obiettivo principale di La via del gusto è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – ha aggiunto Biselli - e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso."*

Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18 alle 24, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio. Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

"Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo - *"Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio".*

Gli abbinamenti ristoranti - aziende vinicole

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, ecco quali saranno gli abbinamenti tra ristoranti e aziende vinicole che i partecipanti potranno provare:

- Fish Take Away - Dino Limiti;
- Le Mokò - Cantina Gaffino;
- Bastianelli dal 1929 - Castel De Paolis;
- Salotto Valadier - La Luna del Casale;
- Un Posto al Sole - Cantine Volpetti;
- La Ferramenta Bistrot - Parvus Ager;
- Ge.pa.gi. - Cantina Tre D;
- Osteria dell'Orologio - Tellenae;
- Pasticceria Patrizi - Cantine Silvestri;
- L'Incannucciata - Cantina Sant'Andrea;
- Mare Bistrot - Marco Carpineti;
- La Marina - Casale del Giglio;
- Youth Café - Tenuta Le Quinte;
- Pescheria Scarci - Vin Viandante;
- Follis - Cantine De Sanctis;
- Cielo - Famiglia Cotarella;
- Clementina - Donne del Vico;
- Golden Italy - Tenuta Santa Lucia;
- Al Chiosco - Birrificio Agricolo Mostoitaliano;
- Fronte del Porto - Medevì Il Mestiere del Vino;

Da Giorgio - Marco Mergé;
Ristorante Café Tarumbò - Valle Marina;
Mec Fish - Casa della Divina Provvidenza;
Damiano Sushi Y Tacos - La Rasenna;
Tiber 41 - Solis Terrae;
Casa Gusto Molo 302 - Casata Mergé;
Al Molo - Cincinnato.

Ad accompagnare le degustazioni ci saranno anche della musica di intrattenimento.
Ecco il programma curato dal direttore artistico Alessandro Brogli:

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) - Piazza Grassi

LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) - Spazio Cielo

LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) - Spazio Tiber

ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) - Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) - Piazza Grassi

SARAHJANE OLOG TRIO (Pop, Soul, R'N'B) - Spazio Cielo

AKIRA (Folk, Pop, Soul) - Spazio Tiber

ES DEUX (Pop, Gothic Folk) - Spazio Molo

Premio artistico "La Via del Gusto"

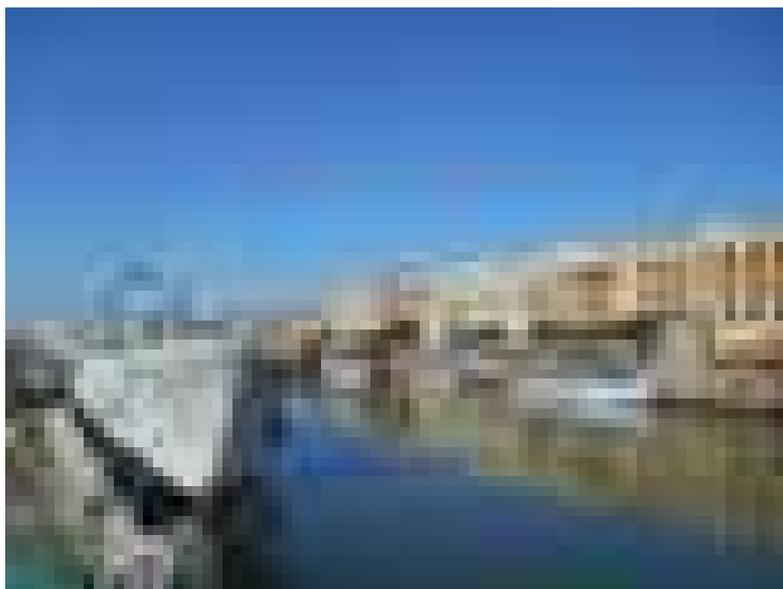
La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani.

Nel percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una competente giuria così composta: Prof. Stefano Alessandrini (presidente giuria), M° Lucio Trojano, M° Lanfranco Finocchioni, M° Giuseppe Mancuso, M° Carlo Solazzi. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro, rispettivamente 500 euro al primo classificato, 300 euro al secondo e 200 euro al terzo.



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

Estimated reading time: 1 minutes



Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina

Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina

Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina

Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

AttualitàLa "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica



ByRedazione
Giugno 10, 2024

Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina
Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e

dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratteranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina

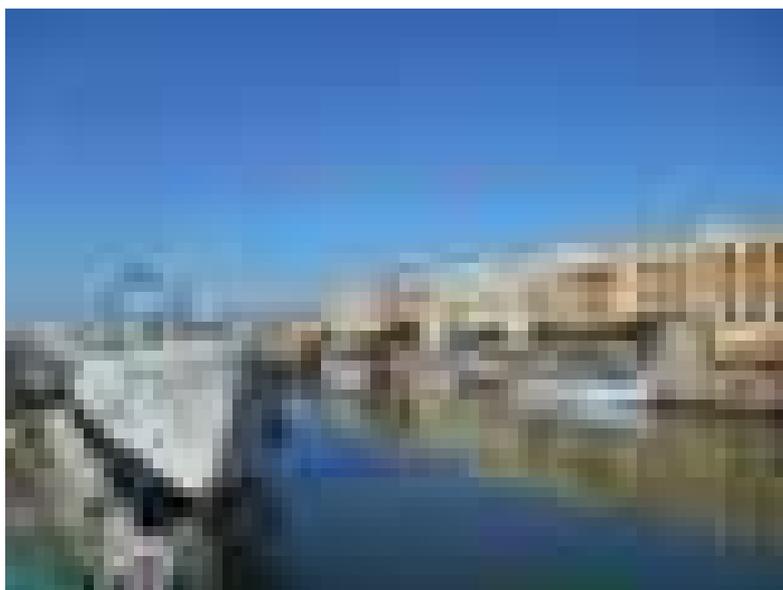
Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina

Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina

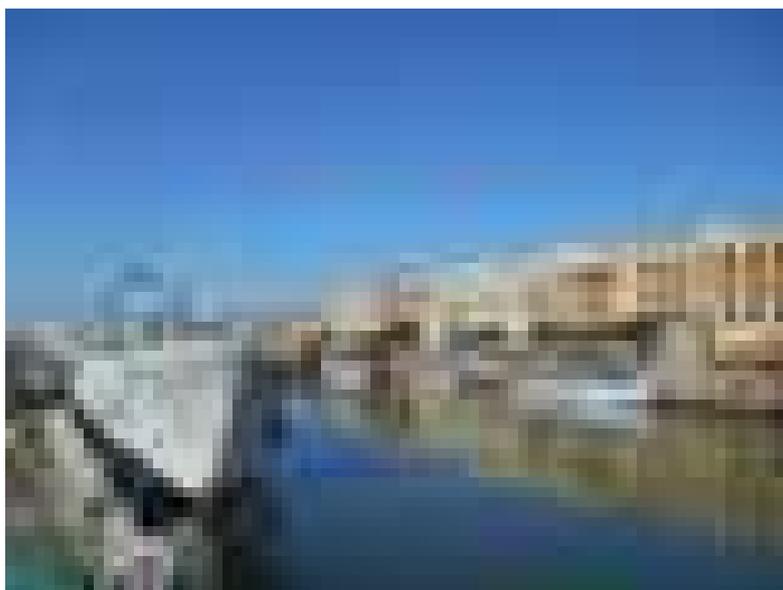
Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina

Milano, 10 gi. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

AttualitàEuropee, Salis eletta con Avs. E' scontro con governo su immunità

Tajani attende proclamazione. La Russa: candidatura per scarcerare non...

Attualità“The Cage” tra i film più visti su Netflix (in top ten con De Sica)

Il regista Zanin: Peccato Giovinazzo non sia stata nominata...

AttualitàBonaccini: in Emilia R si può votare a regionali in modo ordinato

Tutto prosegue senza alcuno scossone istituzionale Bologna, 10 giu. (askanews)...

Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina

Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

10 Giugno 2024



Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina

Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

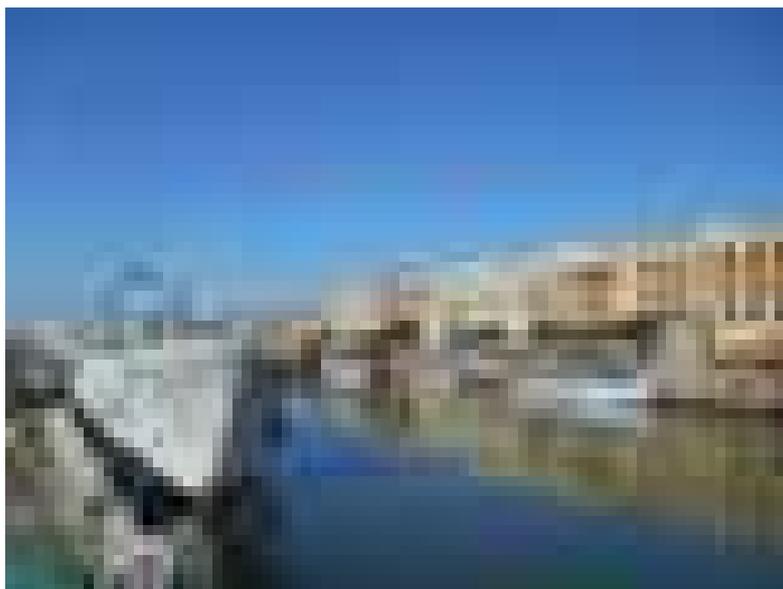
La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.

continua a leggere sul sito di riferimento



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

AttualitàLa "Via del gusto" a Fiumicino con pittura, scultura e musica



10/06/2024

Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina

Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica



Cronaca Turismo

Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina
Giu 10, 2024Turismo

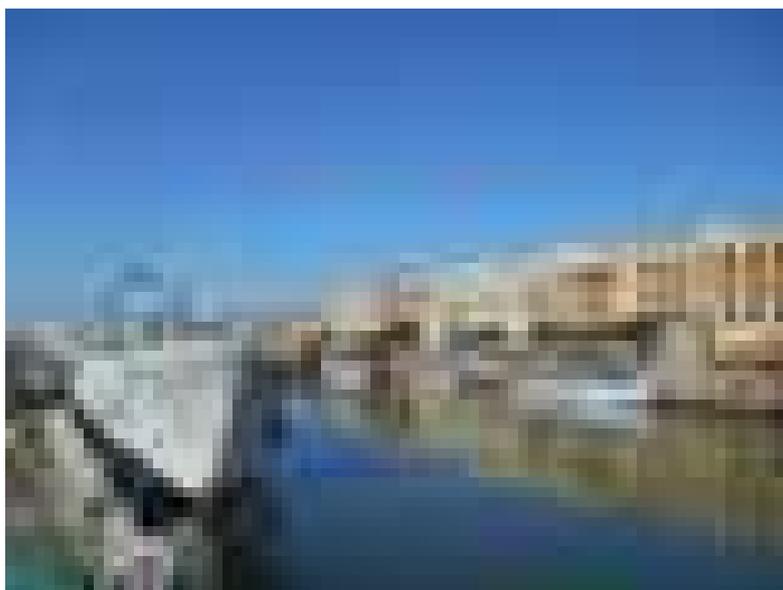
Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica



La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina

Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”, una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un’iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.



“La Via del Gusto”, vino, cibo, arte e musica in strada a Fiumicino

Sabato 15 e domenica 16 giugno va in scena la prima edizione de La Via del Gusto – vino, cibo, arte e musica in strada. L’evento è promosso dall’associazione dei commercianti di via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e...



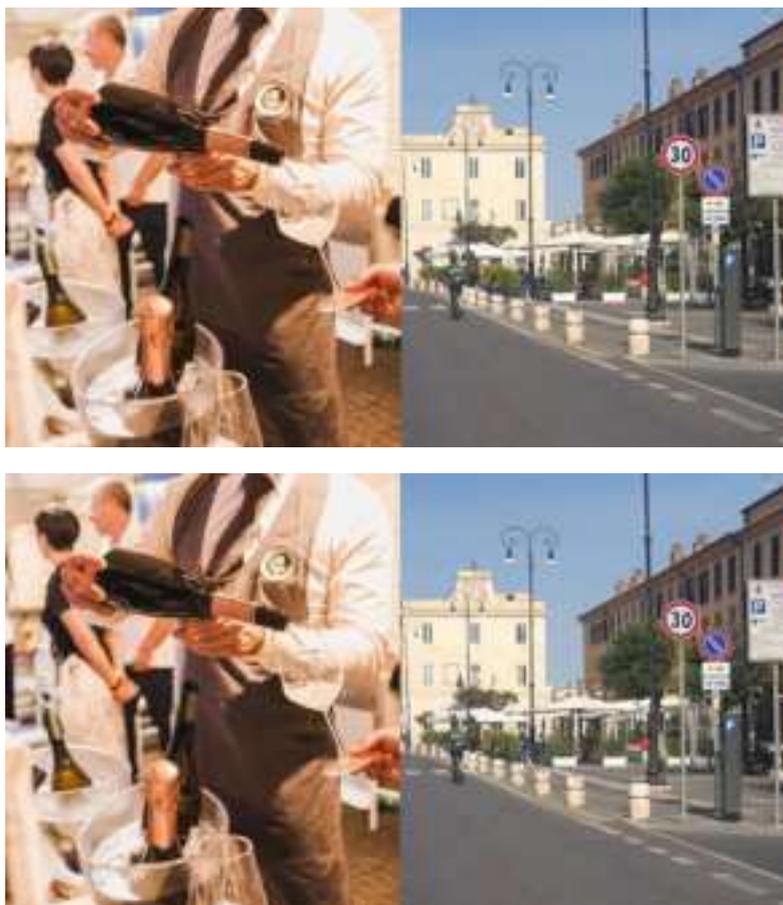
Food: al via a Fiumicino (Rm) "La Via del Gusto" Informativa



Roma 10 giu 2024 (Prima Pagina News) Sabato 15 e domenica 16 giugno la prima edizione della kermesse che coinvolge ben 27 ristoranti di via della Torre Clementina.



A Fiumicino “La Via del Gusto 2024”: vino, cibo, arte e musica in strada



Sabato 15 e domenica 16 giugno la prima edizione della kermesse che coinvolge 27 ristoranti di via della Torre Clementina, abbinati ad altrettante aziende vinicole laziali, musica di sottofondo e artisti

Fiumicino, 10 giugno 2024 – Saranno **l’odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde** che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall’associazione dei **commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico**, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, partner dell’evento il Faro online, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all’arte e alla musica dal vivo.

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino **in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024** (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione

estiva coinvolgendo praticamente tutte **le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe** con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.

La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del **"kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro)**, di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli.

Ben **54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione**: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, **dalle 18:00 alle 24:00**, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori **piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati**, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

"Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno – Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo -.

"Via della Torre Clementina rappresenta **un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più**. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio".
Abbinamenti ristoranti-aziende vinicole

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti **abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole** provenienti da ogni parte del Lazio:

Fish Take Away – Dino Limiti;
Le Mokò – Cantina Gaffino;
Bastianelli dal 1929 – Castel De Paolis;
Salotto Valadier – La Luna del Casale;
Un Posto al Sole – Cantine Volpetti;
La Ferramenta Bistrot – Parvus Ager;
Ge.pa.gi. – Cantina Tre D;
Osteria dell'Orologio – Tellenae;
Pasticceria Patrizi – Cantine Silvestri;
L'Incannucciata – Cantina Sant'Andrea;
Mare Bistrot – Marco Carpineti;
La Marina – Casale del Giglio;
Youth Café – Tenuta Le Quinte;
Pescheria Scarci – Vin Viandante;

Follis – Cantine De Sanctis;
 Cielo – Famiglia Cotarella;
 Clementina – Donne del Vico;
 Golden Italy – Tenuta Santa Lucia;
 Al Chiosco – Birrifico Agricolo Mostoitaliano;
 Fronte del Porto – Me.De.Vi Mercanti Del Vino;
 Da Giorgio – Marco Mergé;
 Ristorante Café Tarumbò – Valle Marina;
 Mec Fish – Casa della Divina Provvidenza;
 Damiano Sushi Y Tacos – La Rasenna;
 Tiber 41 – Solis Terrae;
 Casa Gusto Molo 302 – Casata Mergé;
 Al Molo – Cincinnato.



Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della **buona musica di intrattenimento**. A comporre la colonna sonora dell'evento in **4 differenti spazi lungo il percorso** ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva. Questo il programma predisposto dal direttore artistico Alessandro Brogli.

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi

LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) – Spazio Cielo

LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) – Spazio Tiber

ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) – Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi

SARAHJANE OLOG TRIO (Pop, Soul, R'N'B) – Spazio Cielo

AKIRA (Folk, Pop, Soul) – Spazio Tiber

ES DEUX (Pop, Gothic Folk) – Spazio Molo

Premio artistico "La via del Gusto"

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Nel percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una competente giuria così composta: Prof. Stefano Alessandrini (presidente giuria), M° Lucio Trojano, M° Lanfranco Finocchioli, M° Giuseppe Mancuso, M° Carlo Solazzi. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro, rispettivamente 500 euro al primo classificato, 300 euro al secondo e 200 euro al terzo.



*ilfaronline.it è su **GOOGLE NEWS**. Per essere sempre aggiornato sulle nostre notizie, **clicca su questo link** e seleziona la stellina in alto a destra per seguire la fonte.*



viaggiarecongustosano.it

Sabato 15 e domenica 16 giugno la prima edizione della kermesse La Via del Gusto

Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'**associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico**, con il **patrocinio della Regione Lazio** e del **Comune di Fiumicino** e organizzata dalla **RistorAgency**, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo.

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi **sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24)**, aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.

La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, dell'assessore allo sport e cultura **Federica Poggio** e dell'assessore al commercio e alle attività produttive **Raffaello Biselli**.

*"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di LA VIA DEL GUSTO, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco **Mario Baccini** – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare."* Sulla stessa linea l'assessore Biselli. *"L'obiettivo principale di LA VIA DEL GUSTO è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori."*



“Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso.”

Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale “pairing”. Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

*“Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno”. Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti **Follis e Cielo** – “Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo **Fabio Carnevali e Stefano Albano** per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio”.*

ABBINAMENTI RISTORANTI-AZIENDE VINICOLE

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio:

- Fish Take Away – Dino Limiti;
- Le Mokò – Cantina Gaffino;
- Bastianelli dal 1929 – Castel De Paolis;
- Salotto Valadier – La Luna del Casale;
- Un Posto al Sole – Cantine Volpetti;
- La Ferramenta Bistrot – Parvus Ager;
- Ge.pa.gi. – Cantina Tre D;
- Osteria dell'Orologio – Tellenae;
- Pasticceria Patrizi – Cantine Silvestri;
- L'Incannucciata – Cantina Sant'Andrea;
- Mare Bistrot – Marco Carpineti;
- La Marina – Casale del Giglio;
- Youth Café – Tenuta Le Quinte;
- Pescheria Scarci – Vin Viandante;
- Follis – Cantine De Sanctis;
- Cielo – Famiglia Cotarella;
- Clementina – Donne del Vico;
- Golden Italy – Tenuta Santa Lucia;



- Al Chiosco – Birrificio Agricolo Mostoitaliano;
- Fronte del Porto – Medevi Il Mestiere del Vino;
- Da Giorgio – Marco Mergé;
- Ristorante Café Tarumbò – Valle Marina;
- Mec Fish – Casa della Divina Provvidenza;
- Damiano Sushi Y Tacos – La Rasenna;
- Tiber 41 – Solis Terrae;
- Casa Gusto Molo 302 – Casata Mergé;
- Al Molo – Cincinnato.

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora dell'evento in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva.

Questo il programma predisposto dal direttore artistico **Alessandro Brogli**.

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

- ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi
- LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) – Spazio Cielo
- LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) – Spazio Tiber
- ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) – Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

- ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi
- SARAHJANE OLOG TRIO (Pop, Soul, R'N'B) – Spazio Cielo
- AKIRA (Folk, Pop, Soul) – Spazio Tiber
- ES DEUX (Pop, Gothic Folk) – Spazio Molo

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico **Otello Romani**.

Nel percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una competente giuria così composta: **Prof. Stefano Alessandrini (presidente giuria)**, **M° Lucio Trojano**, **M° Lanfranco Finocchioli**, **M° Giuseppe Mancuso**, **M° Carlo Solazzi**. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro, rispettivamente 500 euro al primo classificato, 300 euro al secondo e 200 euro al terzo.



mywhere.it

La Via del Gusto tra buona tavola, vino d'eccellenza e arte

To search in site, type your keyword and hit enter

FIUMICINO (RM) – La Via del Gusto, sabato 15 e domenica 16 giugno, è la prima edizione della kermesse che coinvolge ben 27 ristoranti di via della Torre Clementina, abbinati ad altrettante aziende vinicole laziali. Un evento che unisce buona tavola, vino d'eccellenza, arte e musica.

La Via del Gusto. Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'**associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico**, con il **patrocinio della Regione Lazio** e del **Comune di Fiumicino** e organizzata dalla **RistorAgency**, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo.

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi **sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (dalle ore 18,00 alle 24,00)**, aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio **percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino** (ma c'è anche una **birra artigianale**), rigorosamente laziale.





Torre Clementina

La via del gusto: un evento imperdibile

La **Via del Gusto** sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, dell'assessore allo sport e cultura **Federica Poggio** e dell'assessore al commercio e alle attività produttive **Raffaello Biselli**.

*"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di LA VIA DEL GUSTO, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco **Mario Baccini** – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore **Biselli**. "*





La via del gusto

L'importanza di Fiumicino

“L'obiettivo principale di LA VIA DEL GUSTO è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori.”

Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birraria.

Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale “pairing”. Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.



Degustazioni la via del gusto

*“Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno”. Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti **Follis e Cielo** – “Via*



*della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo **Fabio Carnevali e Stefano Albano** per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio".*

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio.

Musica dal vivo

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora dell'evento in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva.

Questo il programma predisposto dal direttore artistico **Alessandro Brogli**.

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi

LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) – Spazio Cielo

LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) – Spazio Tiber

ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) – Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi

SARAHJANE OLOG TRIO (Pop, Soul, R'N'B) – Spazio Cielo

AKIRA (Folk, Pop, Soul) – Spazio Tiber

ES DEUX (Pop, Gothic Folk) – Spazio Molo



La via del gusto

Premio artistico La via del gusto

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e



scultori, coordinati dal direttore artistico **Otello Romani**. Nel percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una competente giuria così composta: **Prof. Stefano Alessandrini (presidente giuria), M° Lucio Trojano, M° Lanfranco Finocchioli, M° Giuseppe Mancuso, M° Carlo Solazzi**. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro, rispettivamente 500 euro al primo classificato, 300 euro al secondo e 200 euro al terzo.

[azienda vinicola](#), [azienda vitivinicola](#), [azienda vitivinicola italiana](#), [Hosteria Le Brocchette a Fiumicino](#), [la via del gusto](#), [la via del gusto fiumicino](#), [le brocchette a fiumicino](#), [Ristorante di pesce](#), [Ristorante di pesce a Roma](#), [ristorante di pesce fiumicino](#), [ristoranti fiumicino](#), [torre clementina fiumicino](#)

- [About](#)
- [Latest Posts](#)



Cosa c'entra Rimini con l'America non lo so però sono un riminese doc dal cuore stars and stripes(come la sciarpa che indosso sempre). Il mio lavoro è fatto di numeri e non di chiacchiere, però le belle parole servono al cuore e per questo ho "sposato" il progetto MyWhere. Amo la buona cucina ed il buon vino, i motori scattanti e le belle donne, ed in questo c'è tutto il mio essere riminese, ma fondamentalmente mi sento un uomo libero come il Paese che amo tanto.

Latest posts by L'Editore([see all](#))



giovannilucianelli.it

La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica

[Home](#) [Attualità](#) La “Via del gusto” a Fiumicino con pittura, scultura e musica



- [Attualità](#)

Di

[Redazione](#)

-

10 Giugno 2024

[0](#)

59

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Pinterest](#)

[WhatsApp](#)

Appuntamento il 15-16 giugno in via della Torre Clementina

Milano, 10 giu. (askanews) – Un week end all’insegna dell’arte e dell’enogastronomia sabato 15 e domenica 16 giugno a Fiumicino, per la prima edizione di “La Via del gusto”,



una kermesse che coinvolgerà in via della Torre Clementina 27 ristoranti e altrettante aziende vinicole laziali. Un'iniziativa in riva al mare concepita non solo per i cittadini di Fiumicino ma per attrarre visitatori e turisti.

“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare”.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani. Lungo la strada saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d’arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una giuria. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro. Lungo il percorso, band musicali intratterranno cittadini e turisti in quattro punti della passeggiata.

[continua a leggere sul sito di riferimento](#)



La Via del Gusto sul mare di Fiumicino

Date: sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (18:00-24:00)

Dove: via della Torre Clementina e Centro Storico di Fiumicino (Roma)

Cos'è: una kermesse di due giorni con vino, cibo, arte e musica dal vino, per festeggiare l'arrivo dell'estate

Cosa trovi: Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative, 26 aziende vinicole e 1 birreria. A Fiumicino gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio.

Per chi: appassionati, curiosi, sommelier, operatori del settore e per tutti i turisti che sono a Roma in concomitanza con la manifestazione e che vogliono unire una degustazione enogastronomica con la visita dei monumenti più celebri della città.

Costo delle degustazioni: 15 euro a persona. L'acquisto prevede un kit degustazione che comprende: 1 calice con 1 porta bicchiere e 10 gettoni per le degustazioni (vino e cibo), invece degli 8 gettoni previsti per l'acquisto in loco. **Acquisto ticket online:**

<https://www.vivaticket.com> – **informazioni:** www.laviadelgustofiumicino.it





La Via del Gusto a Fiumicino

La prima edizione della kermesse sul mare di Fiumicino

Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto. Vino, cibo, arte e musica in strada

Questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi **sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24)**, aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. <https://www.laviadelgustofiumicino.it/>
Musica dal vivo

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora dell'evento in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva.

27 attività ristorative e 26 cantine coinvolte

Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra

ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

Gli abbinamenti Ristoranti – Cantine lungo via della Torre Clementina

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio:

Fish Take Away – Dino Limiti;
Le Mokò – Cantina Gaffino;
Bastianelli dal 1929 – Castel De Paolis;
Salotto Valadier – La Luna del Casale;
Un Posto al Sole – Cantine Volpetti;
La Ferramenta Bistrot – Parvus Ager;
Ge.pa.gi. – Cantina Tre D;
Osteria dell'Orologio – Tellenae;
Pasticceria Patrizi – Cantine Silvestri;
L'Incannucciata – Cantina Sant'Andrea;
Mare Bistrot – Marco Carpineti;
La Marina – Casale del Giglio;
Youth Café – Tenuta Le Quinte;
Pescheria Scarci – Vin Viandante;
Follis – Cantine De Sanctis;
Cielo – Famiglia Cotarella;
Clementina – Donne del Vico;
Golden Italy – Tenuta Santa Lucia;
Al Chiosco – Birrificio Agricolo Mostoitaliano;
Fronte del Porto – Me.De.Vi Mercanti Del Vino;
Da Giorgio – Marco Mergé;
Ristorante Café Tarumbò – Valle Marina;
Mec Fish – Casa della Divina Provvidenza;
Damiano Sushi Y Tacos – La Rasenna;
Tiber 41 – Solis Terrae;
Casa Gusto Molo 302 – Casata Mergé;
Al Molo – Cincinnato.
Informazioni e Contatti

Organizzazione: La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada – Via della Torre Clementina, Fiumicino (Roma) **Costo delle degustazioni vino-cibo:** 15 euro a persona

Mob: 338.4265856 – **Email:** laviadelgustofiumicino@gmail.com – **Sito web:**

www.laviadelgustofiumicino.it

ilfattonisseno.it

A Fiumicino 'La via del gusto', assaggi e degustazioni in riva al mare - il Fatto Nisseno

AdnKronos

- [News Regionali](#)

[AdnKronos](#) |

Mer, 12/06/2024 - 18:14

Condividi su:



(Adnkronos) – Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale. La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale. Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio



del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare." Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di 'La via del gusto' è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso." Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni. "Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio". —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



carlozucchetti.it

La Via del Gusto, 15-16 giugno 2024 Fiumicino

Prima edizione della kermesse che coinvolge 54 aziende, tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar, pasticcerie e 26 aziende vinicole e 1 birreria.

Sarà un evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, di passeggiare attraverso un "food district" in riva al mare, accompagnati da arte e musica in strada

Quando: sabato 15 e domenica 16 giugno 2024

Dove: Via della Torre Clementina, Fiumicino

Orari: 18,00 – 24,00

Costo:

€ 15,00 kit degustazione

Acquista [qui](#) il tuo biglietto

Info:

laviadelgustofiumicino@gmail.com

www.laviadelgustofiumicino.it



Abbinamenti Ristoranti e Cantine

Al Chiosco – Birrificio Agricolo Mostoitaliano

Al Molo – Cincinnato

Bastianelli dal 1929 – Castel De Paolis

Casa Gusto Molo 302 – Casata Mergé

Cielo – Famiglia Cotarella

Clementina – Donne del Vico

Da Giorgio – Marco Mergé

Damiano Sushi Y Tacos – La Rasenna

Fish Take Away – Dino Limiti

Follis – Cantine De Sanctis

Fronte del Porto – Medevi Il Mestiere del Vino

Ge.pa.gi. – Cantina Tre D

Golden Italy – Tenuta Santa Lucia

L'Incannucciata – Cantina Sant'Andrea

La Ferramenta Bistrot – Parvus Ager

La Marina – Casale del Giglio

Le Mokò – Cantina Gaffino

Mare Bistrot – Marco Carpineti



Mec Fish – Casa della Divina Provvidenza
Osteria dell'Orologio – Tellenae
Pasticceria Patrizi – Cantine Silvestri
Pescheria Scarci – Vin Viandante
Ristorante Café Tarumbò – Valle Marina
Salotto Valadier – La Luna del Casale
Tiber 41 – Solis Terrae
Un Posto al Sole – Cantine Volpetti
Youth Café – Tenuta Le Quinte

Programma

Sabato 15 giugno 2024

ore 18,00 apertura evento

ore 18,15-18,45 presentazione ristoranti, aziende vinicole e artisti

Presenta Chiara Giannotti (Vino.TV)

ore 18,45 taglio del nastro con le autorità locali

ore 18,00-24,00 Degustazioni vino e gastronomia

itinerante lungo via della Torre Clementina e in piazza Grassi

ore 10,00-24,00 Mostra pittura e scultura

itinerante lungo via della Torre Clementina e in piazza Grassi

Programmazione musicale

Acoustic Mood Trio (pop, rock&soul) – Piazza Grassi

La Banda dell'Uku (folk, rock, pop) – Spazio Cielo

Less is More Trio (pop, rock, soul) – Spazio Tiber

Rock Inc. Acoustic Version (acoustic rock) – Spazio Molo

Domenica 16 giugno 2024

ore 18,00-24,00 Degustazioni Vino e Gastronomia

lungo via della Torre Clementina e in piazza Grassi

ore 10,00-24,00 Mostra pittura e scultura

itinerante lungo via della Torre Clementina e in piazza Grassi

Ore 20,00 premiazione. Presenta Chiara Giannotti (Vino.TV)

Programmazione musicale

Acoustic Mood Trio (pop, rock&soul) – Piazza Grassi

Sarahjane Olog (soul, blues, pop) – Spazio Cielo

Akira Manera (pop, rock, folk) – Spazio Tiber

Es Deux Duo (pop&folk) – Spazio Molo

vino.tv

La Via del Gusto a Fiumicino

[12 Giugno 2024](#) [12 Giugno 2024](#) / [Eventi speciali](#), [Uncategorized](#), [#ChiaraGiannotti](#), [#fiumicino](#), [#laviadelgusto](#), [#vinoTV](#), [degustazioni](#), [eventi enogastronomici](#)

LA VIA DEL GUSTO
VINO, CIBO, ARTE E MUSICA IN STRADA

FIUMICINO + Via della Torre Clementina
SABATO 15 E DOMENICA 16 GIUGNO 2024
dalle ore 18.00 alle 24.00

27 RISTORANTI
27 AZIENDE VINICOLE LAZIALI
27 PITTORI CON LE LORO OPERE
4 SPAZI MUSICALI "LIVE"

ACCESSO GRATUITO + DEGUSTAZIONE € 16,00

Un fantastico percorso tra enogastronomia, musica e arte.

www.laviadelgustofiumicino.it Per info: 338.4265856

La 1° Edizione de La Via del Gusto prende il via Sabato 15 e domenica 16 giugno in via della Torre Clementina, a Fiumicino. Due serate in riva al mare che uniscono buona tavola, vino d'eccellenza, arte e musica dal vivo!!!

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 dalle 18.00 alle 24.00, aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in **un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.**

La Via del Gusto sarà, dunque, **un grande evento diffuso**, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi, di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un



sottofondo musicale.



Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, dell'assessore allo sport e cultura **Federica Poggio** e dell'assessore al commercio e alle attività produttive **Raffaello Biselli**.

*“Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di LA VIA DEL GUSTO, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco **Mario Baccini** – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare.”*

Sulla stessa linea l'**assessore Biselli**. *“L’obiettivo principale di LA VIA DEL GUSTO è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori.”*

“Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all’accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un’esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l’arte e la musica lungo il percorso.”



Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: **27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria.**

Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

"Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti **Follis e Cielo** – *"Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo **Fabio Carnevali** e **Stefano Albano** per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio".*

DETTAGLI DELL'EVENTO:

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada

15 e 16 giugno 2024

Orario: 18:00-24:00



Via della Torre Clementina, Fiumicino (RM)



ABBINAMENTI RISTORANTI-AZIENDE VINICOLE

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio:

- Fish Take Away – Dino Limiti;
- Le Mokò – Cantina Gaffino;
- Bastianelli dal 1929 – Castel De Paolis;
- Salotto Valadier – La Luna del Casale;
- Un Posto al Sole – Cantine Volpetti;
- La Ferramenta Bistrot – Parvus Ager;
- Ge.pa.gi. – Cantina Tre D;
- Osteria dell’Orologio – Tellenae;
- Pasticceria Patrizi – Cantine Silvestri;
- L’Incannucciata – Cantina Sant’Andrea;
- Mare Bistrot – Marco Carpineti;
- La Marina – Casale del Giglio;
- Youth Café – Tenuta Le Quinte;
- Pescheria Scarci – Vin Viandante;
- Follis – Cantine De Sanctis;
- Cielo – Famiglia Cotarella;



- Clementina – Donne del Vico;
- Golden Italy – Tenuta Santa Lucia;
- Al Chiosco – Birrificio Agricolo Mostoitaliano;
- Fronte del Porto – Medevi Il Mestiere del Vino;
- Da Giorgio – Marco Mergé;
- Ristorante Café Tarumbò – Valle Marina;
- Mec Fish – Casa della Divina Provvidenza;
- Damiano Sushi Y Tacos – La Rasenna;
- Tiber 41 – Solis Terrae;
- Casa Gusto Molo 302 – Casata Mergé;
- Al Molo – Cincinnato.

MUSICA DAL VIVO

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora dell'evento in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva.

Questo il programma predisposto dal direttore artistico **Alessandro Brogli**.

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

- ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi
- LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) – Spazio Cielo
- LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) – Spazio Tiber
- ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) – Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

- ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi
- SARAHJANE OLOG TRIO (Pop, Soul, R'N'B) – Spazio Cielo
- AKIRA MANERA (Folk, Pop, Soul) – Spazio Tiber
- ES DEUX (Pop, Gothic Folk) – Spazio Molo





PREMIO ARTISTICO “LA VIA DEL GUSTO”

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico **Otello Romani**.

Nel percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una competente giuria così composta: **Prof. Stefano Alessandrini (presidente giuria)**, **M° Lucio Trojano**, **M° Lanfranco Finocchioni**, **M° Giuseppe Mancuso**, **M° Carlo Solazzi**. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro, rispettivamente 500 euro al primo classificato, 300 euro al secondo e 200 euro al terzo.

La Via del Gusto è promossa dall'**associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico**, con il **patrocinio della Regione Lazio** e del **Comune di Fiumicino** e organizzata dalla **RistorAgency**.

Per info e dettagli potete consultare direttamente la pagina ufficiale <http://www.laviadelgustofiumicino.it> e sulle pagine social [Facebook @laviadelgustofiumicino](#) e [Instagram @laviadelgusto.2024](#) . Biglietti in prevendita su www.vivaticket.com/it/ticket/la-via-del-gusto/236522

[0](#)



Fiumicino – Inaugurata la ruota panoramica in Darsena

FIUMICINO – Dopo alcune settimane segnate da polemiche, curiosità e consensi, in un “derby” a distanza anche con Ostia, e' stata inaugurata ieri sera, nella Darsena portuale di Fiumicino, la ruota panoramica, una delle attrazioni dell'estate sul litorale romano. Alta 32 metri e larga 31, di notte illuminata da 2 mila luci led Rgb color rosso, verde e blu, rimarrà nell'area fino a metà settembre, aperta tutti i giorni dalle 10 alle 12 e dalle 12 alla mezzanotte.

Tra le 24 cabine, ognuna per 6 ospiti per un totale di oltre 130 passeggeri, una e' dedicata ad ospitare persone diversamente abili in carrozzina che hanno accesso gratuito.

Al taglio del nastro inaugurale presente, tra gli altri, l'assessore alle Attività produttive di Fiumicino, Raffaello Biselli: “E' l'unica ruota panoramica estiva sul litorale laziale e ringrazio la Moruzzi Group per aver scelto Fiumicino per il suo allestimento.

La ruota sarà il simbolo dell'estate di Fiumicino, sicuramente una delle attrazioni più gettonate e che fa da apripista alle tante iniziative in programma, partite questo weekend con la Sagra del Pesce e che precede, nel prossimo, la prima edizione dell'evento enogastronomico La Via del Gusto su via Torre Clementina con 27 ristoranti abbinati ad altrettante aziende vinicole in un percorso di degustazioni a tappe”.

Già diverse decine di persone, tra le quali non pochi turisti stranieri, sono salite sulla ruota, scattando foto dall'alto, al tramonto e di notte, della Darsena, del porto canale e del mare, con vedute inedite, postandole sui social.

Il costo del biglietto, tre giri per un totale di dieci minuti di attrazione viaggiante, prevede 8 euro per gli adulti e 6 per i minori, ma sono previsti pacchetti promozionali per le famiglie.



La Via del Gusto a Fiumicino

Sabato 15 e domenica 16 giugno la prima edizione della kermesse che coinvolge ben 27 ristoranti di via della Torre Clementina, abbinati ad altrettante aziende vinicole laziali, musica di sottofondo e artisti che concorreranno con le loro opere. Un evento che unisce buona tavola, vino d'eccellenza, arte e musica.

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada

15 e 16 giugno 2024 – Orario: 18:00-24:00

Via della Torre Clementina, Fiumicino (RM)

Info: www.laviadelgustofiumicino.it

Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla

RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo.

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.

La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura

Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive

Raffaello Biselli.

"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di LA VIA DEL GUSTO, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare."

Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di LA VIA DEL GUSTO è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori."

"Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno

scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso.”

Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale “pairing”. Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

“Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno”. Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – “Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio”.

ABBINAMENTI RISTORANTI-AZIENDE VINICOLE

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio:

Fish Take Away – Dino Limiti

Le Mokò – Cantina Gaffino

Bastianelli dal 1929 – Castel De Paolis

Salotto Valadier – La Luna del Casale

Un Posto al Sole – Cantine Volpetti

La Ferramenta Bistrot – Parvus Ager

Ge.pa.gi. – Cantina Tre D

Osteria dell'Orologio – Tellenae

Pasticceria Patrizi – Cantine Silvestri

L'Incannucciata – Cantina Sant'Andrea

Mare Bistrot – Marco Carpineti

La Marina – Casale del Giglio

Youth Café – Tenuta Le Quinte

Pescheria Scarci – Vin Viandante

Follis – Cantine De Sanctis

Cielo – Famiglia Cotarella

Clementina – Donne del Vico

Golden Italy – Tenuta Santa Lucia

Al Chiosco – Birrificio Agricolo Mostoitaliano

Fronte del Porto – Medevì Il Mestiere del Vino

Da Giorgio – Marco Mergé

Ristorante Café Tarumbò – Valle Marina

Mec Fish – Casa della Divina Provvidenza

Damiano Sushi Y Tacos – La Rasenna

Tiber 41 – Solis Terrae

Casa Gusto Molo 302 – Casata Mergé

Al Molo – Cincinnato

MUSICA DAL VIVO

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora dell'evento in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva.

Questo il programma predisposto dal direttore artistico Alessandro Brogli.

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi

LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) – Spazio Cielo

LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) – Spazio Tiber

ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) – Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi

SARAHJANE OLOG TRIO (Pop, Soul, R'N'B) – Spazio Cielo

AKIRA (Folk, Pop, Soul) – Spazio Tiber

ES DEUX (Pop, Gothic Folk) – Spazio Molo

PREMIO ARTISTICO "LA VIA DEL GUSTO"

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani.

Nel percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una competente giuria così composta: Prof. Stefano Alessandrini (presidente giuria), M° Lucio Trojano, M° Lanfranco Finocchioni, M° Giuseppe Mancuso, M° Carlo Solazzi. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro, rispettivamente 500 euro al primo classificato, 300 euro al secondo e 200 euro al terzo.

Redazione Centrale TdG



Torre Clementina si trasforma nella “Via del gusto”



- >
- La Provincia di Civitavecchia
- >
- Cronaca

Redazione

Email:

redazione@laprovincia.online

08 Giugno 2024 - 09:00

FIUMICINO - “La via del gusto” – vino, cibo, arte e musica in strada è un evento di degustazione enogastronomica alla sua prima edizione, che ha come obiettivo la promozione e la valorizzazione delle attività di ristorazione concentrate nella «food district» di Fiumicino, via della Torre Clementina. L’evento si terrà sabato 15 e domenica 16 giugno. Un format itinerante che vedrà coinvolti 27 ristoranti, 27 aziende vinicole laziali, le opere di 27 pittori; previsti inoltre quattro spazi musicali “live” ed artisti di strada. Le varie attività saranno ospitate nei gazebo collocati nei pressi degli esercizi commerciali interessati.

«Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini -. Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un’occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l’arte nella nostra comunità. – prosegue -. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini ed i turisti a partecipare».

«L’obiettivo principale di ‘La via del gusto’ è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino,» ha spiegato l’assessore alle Attività Produttive, Raffaello Biselli -. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione e grazie all’accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un’esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l’arte e la musica lungo il percorso».



Torre Clementina si trasforma nella “Via del gusto”



Fra vino, cibo, arte e musica in strada l'evento enogastronomico nel cuore della città

8 giugno, 2024 • 07:00

Comuni:

Fiumicino **PHOTO**

FIUMICINO - “La via del gusto” – vino, cibo, arte e musica in strada è un evento di degustazione enogastronomica alla sua prima edizione, che ha come obiettivo la promozione e la valorizzazione delle attività di ristorazione concentrate nella «food district» di Fiumicino, via della Torre Clementina. L'evento si terrà sabato 15 e domenica 16 giugno. Un format itinerante che vedrà coinvolti 27 ristoranti, 27 aziende vinicole laziali, le opere di 27 pittori; previsti inoltre quattro spazi musicali “live” ed artisti di strada. Le varie attività saranno ospitate nei gazebo collocati nei pressi degli esercizi commerciali interessati.

«Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di ‘La via del gusto’, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini -. Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. – prosegue -. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini ed i turisti a partecipare».

«L'obiettivo principale di ‘La via del gusto’ è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino,» ha spiegato l'assessore alle Attività Produttive, Raffaello Biselli -. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso».



Fra vino, cibo, arte e musica in strada l'evento enogastronomico nel cuore della città

Torre Clementina si trasforma nella "Via del gusto"

FIUMICINO - "La via del gusto" - vino, cibo, arte e musica in strada è un evento di degustazione enogastronomica alla sua prima edizione, che ha come obiettivo la promozione e la valorizzazione delle attività di ristorazione concentrate nella «food district» di Fiumicino, via della Torre Clementina. L'evento si terrà sabato 15 e domenica 16 giugno. Un format itinerante che vedrà coinvolti 27 ristoranti, 27 aziende vinicole laziali, le opere di 27 pittori; previsti inoltre quat-

tro spazi musicali "live" ed artisti di strada. Le varie attività saranno ospitate nei gazebo collocati nei pressi degli esercizi commerciali interessati.

«Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica - ha dichiarato il sindaco Mario Baccini -. Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un mo-

do per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. - prosegue -. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini ed i turisti a partecipare».

«L'obiettivo principale

di "La via del gusto" è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino," ha spiegato l'assessore alle Attività Produttive, Raffaello Biselli -. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte

sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso».

OFFICINA COMUNICAZIONE





Fra vino, cibo, arte e musica in strada l'evento enogastronomico nel cuore della città

Torre Clementina si trasforma nella "Via del gusto"

FIUMICINO - "La via del gusto" - vino, cibo, arte e musica in strada è un evento di degustazione enogastronomica alla sua prima edizione, che ha come obiettivo la promozione e la valorizzazione delle attività di ristorazione concentrate nella «food district» di Fiumicino, via della Torre Clementina. L'evento si terrà sabato 15 e domenica 16 giugno. Un format itinerante che vedrà coinvolti 27 ristoranti, 27 aziende vinicole laziali, le opere di 27 pittori; previsti inoltre quat-

tro spazi musicali "live" ed artisti di strada. Le varie attività saranno ospitate nei gazebo collocati nei pressi degli esercizi commerciali interessati.

«Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di 'La via del gusto', un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica - ha dichiarato il sindaco Mario Baccini -. Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un mo-

do per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. - prosegue -. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini ed i turisti a partecipare».

«L'obiettivo principale

di "La via del gusto" è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino," ha spiegato l'assessore alle Attività Produttive, Raffaello Biselli -. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte

sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori. Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso».

OFFICINA COMUNICAZIONE





La via del gusto, a Fiumicino la rambla del vino e ristorazione



ROMA, 07 giugno 2024, 18:53

Redazione ANSA

Un nuovo distretto enogastronomia a Fiumicino si presenta a "La via del gusto", prima edizione dell'iniziativa che sabato 15 e domenica 16 giugno coinvolge 27 esercizi, tra ristoranti, pizzerie, birrerie e pasticcerie di via della Torre Clementina, abbinati ad altrettante aziende vinicole laziali, con musica di sottofondo e artisti. Un appuntamento promosso dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto sarà, dunque, un evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi, di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione a tappe. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di "La via del gusto", che celebra e promuove il meglio della nostra tradizione enogastronomica - ha detto il sindaco di Fiumicino Mario Baccini "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più" sottolineano i promotori ricordando che il programma musicale è curato dal direttore artistico Alessandro Brogli.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



La via del gusto, a Fiumicino la rambla del vino e ristorazione - Terra e Gusto



(ANSA) - ROMA, 07 GIU - Un nuovo distretto enogastronomia a Fiumicino si presenta a "La via del gusto", prima edizione dell'iniziativa che sabato 15 e domenica 16 giugno coinvolge 27 esercizi, tra ristoranti, pizzerie, birrerie e pasticcerie di via della Torre Clementina, abbinati ad altrettante aziende vinicole laziali, con musica di sottofondo e artisti. Un appuntamento promosso dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto sarà, dunque, un evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi, di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione a tappe. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di "La via del gusto", che celebra e promuove il meglio della nostra tradizione enogastronomica - ha detto il sindaco di Fiumicino Mario Baccini "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più" sottolineano i promotori ricordando che il programma musicale è curato dal direttore artistico Alessandro Brogli. (ANSA).



terra-e-gusto
16 le pratiche sleali da sanzionare nella filiera alimentare



terra-e-gusto
Consorzio, dopo N.Y. e California investire in mercati interni



terra-e-gusto
Amarone, un must nei migliori ristoranti del Paese



terra-e-gusto
Appassionati e curiosi visitano territori e cantine



Scuole

I cinque giorni di ferie avrebbero delle condizionalità improponibili per i sindacati, che hanno rifiutato l'accordo proposto dalla Provincia.

LE RICHIESTE I cinque punti mossi dalla UIL sul tema scuole dell'infanzia

IL DIALOGO A livello comunale era già stato cercato



Scuola

Si parla anche di undicesimo mese, supplenze, compresenza, mantenimento degli organici



sport

Gli alunni divisi in squadre si sono affrontati per conquistare il trofeo dopo aver studiato, nei mesi scorsi, storia e curiosità della Val di Non



l'allarme

A dare l'allarme il compagno di cordata. La massa nevosa è scivolata per un migliaio di metri



Tennis

Per la toscana è doppia qualificazione in finale: prima la sfida nel singolo contro la Sviatek, numero uno, poi domenica con l'emiliana la sfida nel doppio



La via del gusto, a Fiumicino la rambla del vino e ristorazione - Terra e Gusto



(ANSA) - ROMA, 07 GIU - Un nuovo distretto enogastronomia a Fiumicino si presenta a "La via del gusto", prima edizione dell'iniziativa che sabato 15 e domenica 16 giugno coinvolge 27 esercizi, tra ristoranti, pizzerie, birrerie e pasticcerie di via della Torre Clementina, abbinati ad altrettante aziende vinicole laziali, con musica di sottofondo e artisti. Un appuntamento promosso dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo. La Via del Gusto sarà, dunque, un evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi, di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione a tappe. "Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di "La via del gusto", che celebra e promuove il meglio della nostra tradizione enogastronomica - ha detto il sindaco di Fiumicino Mario Baccini "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più" sottolineano i promotori ricordando che il programma musicale è curato dal direttore artistico Alessandro Brogli. (ANSA).



terra-e-gusto
16 le pratiche sleali da sanzionare nella filiera alimentare



terra-e-gusto
Consorzio, dopo N.Y. e California investire in mercati interni



terra-e-gusto
Amarone, un must nei migliori ristoranti del Paese



terra-e-gusto
Appassionati e curiosi visitano territori e cantine



Roma
Il consiglio di classe del liceo romano ha deciso una sospensione simbolica di 6 giorni trasformata in attività con il Telefono Rosa. Con il 5 non sarebbero stati ammessi alla Maturità



virus

La vittima è un uomo di 59 anni. L'Oms: il rischio per la popolazione resta basso



Via della Torre Clementina, la via del gusto



- 07/06/2024 18:00
- Redazione Agenfood
- PERCORSI

(Agen Food) – Fiumicino (RM), 7 giu. – **La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada**, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi **sabato 15 e domenica 16 giugno 2024** (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino rigorosamente laziale.

La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, dell'assessore allo sport e cultura **Federica Poggio** e dell'assessore al commercio e alle attività produttive **Raffaello Biselli**.

"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di LA VIA DEL GUSTO, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare."

Sulla stessa linea **l'assessore Biselli**. "L'obiettivo principale di LA VIA DEL GUSTO è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della

ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori.”

“Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all’accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un’esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l’arte e la musica lungo il percorso.”

Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via gli appositi gazebo allestiti per l’occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale “pairing”. Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all’interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

“Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno”. Spiegano i promotori dell’evento e proprietari dei ristoranti **Follis e Cielo** – “Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l’occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo **Fabio Carnevali e Stefano Albano** per averci aiutato ad organizzare l’evento al meglio”.

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio.

Fish Take Away – Dino Limiti; Le Mokò – Cantina Gaffino; Bastianelli dal 1929 – Castel De Paolis; Salotto Valadier – La Luna del Casale; Un Posto al Sole – Cantine Volpetti; La Ferramenta Bistrot -Parvus Ager; Ge.pa.gi. – Cantina Tre D; Osteria dell’Orologio – Tellena; Pasticceria Patrizi – Cantine Silvestri; L’Incannucciata – Cantina Sant’Andrea; Mare Bistrot – Marco Carpineti; La Marina- Casale del Giglio; Youth Café – Tenuta Le Quinte; Pescheria Scarci – Vin Viandante; Follis – Cantine De Sanctis; Cielo – Famiglia Cotarella; Clementina – Donne del Vico; Golden Italy -Tenuta Santa Lucia; Al Chiosco – Birrifico Agricolo Mostoitaliano; Fronte del Porto – Me.De.Vi Mercanti Del Vino; Da Giorgio – Marco Mergé; Ristorante Café Tarumbò – Valle Marina; Mec Fish – Casa della Divina Provvidenza; Damiano Sushi Y Tacos – La Rasenna; Tiber 41 – Solis Terrae; Casa Gusto Molo 302 – Casata Mergé; Al Molo – Cincinnato.

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d’arte, che vedrà all’opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico **Otello Romani**.

Redazione Agenfood

Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell’informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all’industria agroalimentare e al suo indotto, all’enogastronomia e al connesso mondo del turismo.



La Via del Gusto: a Fiumicino buona tavola, vino d'eccellenza e arte



Appuntamenti di Redazione 7 Giugno 2024 7 Giugno 2024



Sabato 15 e domenica 16 giugno al via la prima edizione di La Via del Gusto, la kermesse che coinvolge ben 27 ristoranti di via della Torre Clementina, abbinati ad altrettante aziende vinicole laziali. Un evento che unisce buona tavola, vino d'eccellenza, arte e musica.

Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'**associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico**, con il **patrocinio della Regione Lazio** e del **Comune di Fiumicino** e organizzata dalla **RistorAgency**, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo.

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi **sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24)**, aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.

La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, dell'assessore allo sport e cultura **Federica Poggio** e dell'assessore al commercio e alle attività produttive **Raffaello Biselli**.

*"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di LA VIA DEL GUSTO, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco **Mario Baccini** – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare."*

Sulla stessa linea l'assessore Biselli. *"L'obiettivo principale di LA VIA DEL GUSTO è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori."*

"Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso."

Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

"Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti **Follis e Cielo** – *"Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo **Fabio Carnevali** e **Stefano Albano** per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio".*



I ristoranti e le aziende partecipanti

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio:

Fish Take Away – Dino Limiti;

Le Mokò – Cantina Gaffino;

Bastianelli dal 1929 – Castel De Paolis;

Salotto Valadier – La Luna del Casale;

Un Posto al Sole – Cantine Volpetti;

La Ferramenta Bistrot – Parvus Ager;

Ge.pa.gi. – Cantina Tre D;

Osteria dell’Orologio – Tellena;

Pasticceria Patrizi – Cantine Silvestri;

L’Incannucciata – Cantina Sant’Andrea;

Mare Bistrot – Marco Carpineti;

La Marina – Casale del Giglio;

Youth Café – Tenuta Le Quinte;

Pescheria Scarci – Vin Viandante;

Follis – Cantine De Sanctis;

Cielo – Famiglia Cotarella;

Clementina – Donne del Vico;

Golden Italy – Tenuta Santa Lucia;

Al Chiosco – Birrificio Agricolo Mostoitaliano;

Fronte del Porto – Me.De.Vi Mercanti Del Vino;

Da Giorgio – Marco Mergé;

Ristorante Café Tarumbò – Valle Marina;
Mec Fish – Casa della Divina Provvidenza;
Damiano Sushi Y Tacos – La Rasenna;
Tiber 41 – Solis Terrae;
Casa Gusto Molo 302 – Casata Mergé;
Al Molo – Cincinnati.

L'intrattenimento musicale

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora dell'evento in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva.

Questo il programma predisposto dal direttore artistico **Alessandro Brogli**.

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi

LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) – Spazio Cielo

LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) – Spazio Tiber

ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) – Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi

SARAHJANE OLOG TRIO(Pop, Soul, R'N'B) – Spazio Cielo

AKIRA (Folk, Pop, Soul) – Spazio Tiber

ES DEUX (Pop, Gothic Folk) – Spazio Molo

Premio artistico “La Via del Gusto”

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico **Otello Romani**.

Nel percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una competente giuria così composta: **Prof. Stefano Alessandrini (presidente giuria), M° Lucio Trojano, M° Lanfranco Finocchioli, M° Giuseppe Mancuso, M° Carlo Solazzi**. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro, rispettivamente 500 euro al primo classificato, 300 euro al secondo e 200 euro al terzo.



Info utili

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada

15 e 16 giugno 2024

Orario: 18:00-24:00

Via della Torre Clementina, Fiumicino (RM)

Costo delle degustazioni: 15 euro a persona

(8 gettoni, un calice e una tasca porta bicchiere inclusi)

Sito



La Via del Gusto 2024: vino, cibo, arte e musica in strada



Food

Di
redazione

-
07/06/2024

Facebook

Twitter

Pinterest

WhatsApp

Linkedin

Email

Print

Telegram



- Pubblicità -

Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico, con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Fiumicino e organizzata dalla RistorAgency, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo.

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24), aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.

La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino Mario Baccini, dell'assessore allo sport e cultura Federica Poggio e dell'assessore al commercio e alle attività produttive Raffaello Biselli.

"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di LA VIA DEL GUSTO, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco Mario Baccini – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare."

Sulla stessa linea l'assessore Biselli. "L'obiettivo principale di LA VIA DEL GUSTO è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori."

"Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli – e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il percorso."

Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

"Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti Follis e Cielo – "Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo Fabio Carnevali e Stefano Albano per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio".

ABBINAMENTI RISTORANTI-AZIENDE VINICOLE

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio:

Fish Take Away – Dino Limiti;
Le Mokò – Cantina Gaffino;
Bastianelli dal 1929 – Castel De Paolis;
Salotto Valadier – La Luna del Casale;
Un Posto al Sole – Cantine Volpetti;
La Ferramenta Bistrot – Parvus Ager;
Ge.pa.gi. – Cantina Tre D;
Osteria dell'Orologio – Tellenae;
Pasticceria Patrizi – Cantine Silvestri;
L'Incannucciata – Cantina Sant'Andrea;
Mare Bistrot – Marco Carpineti;
La Marina – Casale del Giglio;
Youth Café – Tenuta Le Quinte;
Pescheria Scarci – Vin Viandante;
Follis – Cantine De Sanctis;
Cielo – Famiglia Cotarella;
Clementina – Donne del Vico;
Golden Italy – Tenuta Santa Lucia;

Al Chiosco – Birrificio Agricolo Mostoitaliano;
Fronte del Porto – Me.De.Vi Mercanti Del Vino;
Da Giorgio – Marco Mergé;
Ristorante Café Tarumbò – Valle Marina;
Mec Fish – Casa della Divina Provvidenza;
Damiano Sushi Y Tacos – La Rasenna;
Tiber 41 – Solis Terrae;
Casa Gusto Molo 302 – Casata Mergé;
Al Molo – Cincinnato.

MUSICA DAL VIVO

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora dell'evento in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva. Questo il programma predisposto dal direttore artistico Alessandro Brogli.

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi
LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) – Spazio Cielo
LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) – Spazio Tiber
ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) – Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) – Piazza Grassi
SARAHJANE OLOG TRIO (Pop, Soul, R'N'B) – Spazio Cielo
AKIRA (Folk, Pop, Soul) – Spazio Tiber
ES DEUX (Pop, Gothic Folk) – Spazio Molo

PREMIO ARTISTICO "LA VIA DEL GUSTO"

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico Otello Romani.

Nel percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una competente giuria così composta: Prof. Stefano Alessandrini (presidente giuria), M° Lucio Trojano, M° Lanfranco Finocchioli, M° Giuseppe Mancuso, M° Carlo Solazzi. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro, rispettivamente 500 euro al primo classificato, 300 euro al secondo e 200 euro al terzo.



[effettofood.com](https://www.effettofood.com)

LA VIA DEL GUSTO – Vino, cibo, arte e musica in strada: l'evento a Fiumicino il 15 e 16 giugno 2024

La prima edizione della kermesse a pochi km da Roma che coinvolge ben 27 ristoranti di via della Torre Clementina, abbinati ad altrettante aziende vinicole laziali

by [Roberta Mancia](#)

[7 Giugno 2024](#)

in [Blog News](#), [Eventi Food & Wine](#), [Food News](#), [Lazio](#), [Roma Eventi Food](#), [Vini e Liquori](#)
[0](#)

Sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 è in programma la prima edizione della kermesse [LA VIA DEL GUSTO](#), promossa dall'**associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico**, con il **patrocinio della Regione Lazio** e del **Comune di Fiumicino**. La manifestazione è organizzata dalla **RistorAgency**, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo.

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi **sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24)**, aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.





LA VIA DEL GUSTO via di Torre Clementina Fiumicino

LA VIA DEL GUSTO – Vino, cibo, arte e musica in strada a Fiumicino via di Torre Clementina

LA VIA DEL GUSTO – Vino, cibo, arte e musica in strada sarà un **grande evento diffuso**, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di **convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare**, accompagnati da un sottofondo musicale.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, dell'assessore allo sport e cultura **Federica Poggio** e dell'assessore al commercio e alle attività produttive **Raffaello Biselli**. *"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di LA VIA DEL GUSTO, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica – ha dichiarato il sindaco **Mario Baccini** – Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare."*





LA VIA DEL GUSTO Fiumicino Abbinamento ristoranti e bistrot con aziende vinicole del Lazio

I ristoranti e le aziende vinicole coinvolte in LA VIA DEL GUSTO Fiumicino

Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: **27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria**. Lungo la via di Torre Clementina a Fiumicino dalle 18:00 alle 24:00, i gazebo allestiti per l'occasione proporranno agli avventori **piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati**, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni della manifestazione.

Fish Take Away – Dino Limiti

Le Mokò – Cantina Gaffino

Bastianelli dal 1929 – Castel De Paolis

Salotto Valadier – La Luna del Casale

Un Posto al Sole – Cantine Volpetti

La Ferramenta Bistrot – Parvus Ager

Ge.pa.gi. – Cantina Tre D

Osteria dell'Orologio – Tellenae

Pasticceria Patrizi – Cantine Silvestri

L'Incannucciata – Cantina Sant'Andrea

Mare Bistrot – Marco Carpineti

La Marina – Casale del Giglio

Youth Café – Tenuta Le Quinte

Pescheria Scarci – Vin Viandante

Follis – Cantine De Sanctis

Cielo – Famiglia Cotarella



Clementina – Donne del Vico

Golden Italy – Tenuta Santa Lucia

Al Chiosco – Birrificio Agricolo Mostoitaliano

Fronte del Porto – Me.De.Vi Mercanti Del Vino

Da Giorgio – Marco Mergé

Ristorante Café Tarumbò – Valle Marina

Mec Fish – Casa della Divina Provvidenza

Damiano Sushi Y Tacos – La Rasenna

Tiber 41 – Solis Terrae

Casa Gusto Molo 302 – Casata Mergé

Al Molo – Cincinnato

Info LA VIA DEL GUSTO Fiumicino, contatti, orari, biglietti

[La Via del Gusto](#)

Vino, cibo, arte e musica in strada

15 e 16 giugno 2024

Orario: 18:00-24:00

Via della Torre Clementina – Fiumicino (RM)

Biglietto LA VIA DEL GUSTO acquistabile al botteghino all'ingresso: 15 euro (comprensivo di 8 gettoni, un calice e una tasca porta bicchiere)

Biglietto LA VIA DEL GUSTO acquistabile online: [LA VITA DEL GUSTO FIUMICINO](#)

[BIGLIETTI ONLINE](#)

L'acquisto online prevede un kit degustazione composto da un calice con tasca porta bicchiere e 10 gettoni per le degustazioni, invece degli 8 gettoni previsti per l'acquisto in loco



Fiumicino - La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada 15/16 Giugno 2024

Saranno l'odore della salsedine, il verso dei gabbiani in volo e il suono delle onde che si infrangono sul bagnasciuga a fare da cornice idilliaca alla prima edizione della kermesse, promossa dall'**associazione dei commercianti di Via della Torre Clementina e Centro Storico**, con il **patrocinio della Regione Lazio** e del **Comune di Fiumicino** e organizzata dalla **RistorAgency**, che coinvolgerà il grande pubblico per due serate in riva al mare interamente dedicate al buon cibo, al vino laziale, all'arte e alla musica dal vivo.

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada, questo il nome della manifestazione in programma a Fiumicino in via della Torre Clementina e piazza Grassi **sabato 15 e domenica 16 giugno 2024 (h. 18/24)**, aprirà le porte alla stagione estiva coinvolgendo praticamente tutte le realtà ristorative della via in un vero e proprio percorso di degustazione a tappe con gli assaggi dei ristoranti abbinati a ottimi calici di vino (ma c'è anche una birra artigianale), rigorosamente laziale.

La Via del Gusto sarà, dunque, un grande evento diffuso, che darà l'opportunità a tutti i partecipanti, previo acquisto del "kit" comprensivo di calice, apposita taschina e gettoni per gli assaggi (15 euro), di passeggiare attraverso un vero e proprio "food district", per una degustazione da assaporare insieme alla famiglia e agli amici, in un clima di convivialità e spensieratezza con lo sguardo rivolto al tramonto e al mare, accompagnati da un sottofondo musicale.

Ad aprire la manifestazione sarà il classico taglio del nastro, alla presenza del sindaco di Fiumicino **Mario Baccini**, dell'assessore allo sport e cultura **Federica Poggio** e dell'assessore al commercio e alle attività produttive **Raffaello Biselli**.

*"Siamo entusiasti di presentare la prima edizione di LA VIA DEL GUSTO, un evento che celebra il meglio della nostra tradizione enogastronomica - ha dichiarato il sindaco **Mario Baccini** - Un appuntamento strategico che non rappresenta solo un'occasione per gustare eccellenti vini e cibi, ma anche un modo per valorizzare le attività di ristorazione locali e promuovere la cultura e l'arte nella nostra comunità. Ci aspettiamo una grande affluenza ed invitiamo tutti i cittadini e i turisti a partecipare."*

Sulla stessa linea l'assessore Biselli. *"L'obiettivo principale di LA VIA DEL GUSTO è promuovere le attività di ristorazione di Fiumicino. In un periodo in cui il settore della ristorazione ha affrontato molte sfide, eventi come questo sono fondamentali per sostenere le imprese ed attrarre visitatori."*

"Siamo particolarmente orgogliosi del format innovativo ed itinerante di questa manifestazione – continua Biselli - e grazie all'accoppiamento tra ristoratori ed aziende vinicole, garantiamo un'esperienza dinamica e varia per i partecipanti, che potranno scoprire nuove combinazioni di sapori ed apprezzare l'arte e la musica lungo il

percorso."

Ben 54 saranno le realtà coinvolte nella manifestazione: 27 attività ristorative (tra ristoranti, bistrot, osterie, pizzerie, bar e pasticcerie), 26 aziende vinicole e 1 birreria. Lungo la via, dalle 18:00 alle 24:00, gli appositi gazebo allestiti per l'occasione, proporranno quindi agli avventori piccoli assaggi dei propri piatti più iconici, oltre ai vini delle aziende abbinati, provenienti da tutto il Lazio, in un ideale "pairing". Tali abbinamenti cibo-vino continueranno anche all'interno dei ristoranti aderenti, per entrambi i giorni.

"Abbiamo pensato di organizzare un evento che promuovesse non solo i nostri ristoranti, ma tutte le attività di ristorazione della via, dalla torre fino al molo, senza escludere nessuno". Spiegano i promotori dell'evento e proprietari dei ristoranti **Follis e Cielo** - *"Via della Torre Clementina rappresenta un unicum, non solo per Fiumicino, e questa è l'occasione giusta per valorizzarla e farla conoscere ancor di più. Ringraziamo **Fabio Carnevali e Stefano Albano** per averci aiutato ad organizzare l'evento al meglio".*

ABBINAMENTI RISTORANTI-AZIENDE VINICOLE

A partire dalla torre, a inizio via, fino alla fine del molo, si susseguiranno i seguenti abbinamenti tra attività di ristorazione e aziende vinicole provenienti da ogni parte del Lazio:

Fish Take Away - Dino Limiti;
Le Mokò - Cantina Gaffino;
Bastianelli dal 1929 - Castel De Paolis;
Salotto Valadier - La Luna del Casale;
Un Posto al Sole - Cantine Volpetti;
La Ferramenta Bistrot - Parvus Ager;
Ge.pa.gi. - Cantina Tre D;
Osteria dell'Orologio - Tellenae;
Pasticceria Patrizi - Cantine Silvestri;
L'Incannucciata - Cantina Sant'Andrea;
Mare Bistrot - Marco Carpineti;
La Marina - Casale del Giglio;
Youth Café - Tenuta Le Quinte;
Pescheria Scarci - Vin Viandante;
Follis - Cantine De Sanctis;
Cielo - Famiglia Cotarella;
Clementina - Donne del Vico;
Golden Italy - Tenuta Santa Lucia;
Al Chiosco - Birrificio Agricolo Mostoitaliano;

Fronte del Porto - Me.De.Vi Mercanti Del Vino;

Da Giorgio - Marco Mergé;

Ristorante Café Tarumbò - Valle Marina;

Mec Fish - Casa della Divina Provvidenza;

Damiano Sushi Y Tacos - La Rasenna;

Tiber 41 - Solis Terrae;

Casa Gusto Molo 302 - Casata Mergé;

Al Molo - Cincinnato.

MUSICA DAL VIVO

Per accompagnare al meglio le degustazioni, non poteva mancare della buona musica di intrattenimento. A comporre la colonna sonora dell'evento in 4 differenti spazi lungo il percorso ci saranno delle formazioni musicali, per lo più duo e trio, per rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, immersiva e suggestiva.

Questo il programma predisposto dal direttore artistico **Alessandro Brogli**.

Sabato 15 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) - Piazza Grassi

LA BANDA DELL'UKU (Folk rock, Pop) - Spazio Cielo

LESS IS MORE TRIO (Soul, Pop, Jazz) - Spazio Tiber

ROCK INC. DUO ACOUSTIC VERSION (Acoustick rock) - Spazio Molo

Domenica 16 giugno (dalle 18 a mezzanotte)

ACOUSTIC MOOD TRIO POP (Soul, R'N'B) - Piazza Grassi

SARAHJANE OLOG TRIO(Pop, Soul, R'N'B) - Spazio Cielo

AKIRA (Folk, Pop, Soul) - Spazio Tiber

ES DEUX (Pop, Gothic Folk) - Spazio Molo

PREMIO ARTISTICO "LA VIA DEL GUSTO"

La Via del Gusto è anche il nome di un premio d'arte, che vedrà all'opera 32 pittori e scultori, coordinati dal direttore artistico **Otello Romani**.

Nel percorso lungo tutta la via, infatti, con libero accesso per tutti i due giorni, saranno allestiti 27 gazebo, concepiti come piccole gallerie d'arte, dove sarà possibile ammirare le creazioni degli artisti in gara. Le loro opere saranno visionate e valutate da una competente giuria così composta: **Prof. Stefano Alessandrini (presidente giuria)**, **M° Lucio Trojano**, **M° Lanfranco Finocchioli**, **M° Giuseppe Mancuso**, **M° Carlo Solazzi**. Ai primi tre classificati andranno altrettanti premi in denaro, rispettivamente 500 euro al primo classificato, 300 euro al secondo e 200 euro al terzo.

La Via del Gusto – Vino, cibo, arte e musica in strada

15 e 16 giugno 2024

Orario: 18:00-24:00

Via della Torre Clementina, Fiumicino (RM)

Costo delle degustazioni: 15 euro a persona

(8 gettoni, un calice e una tasca porta bicchiere inclusi)

Info: www.laviadelgustofiumicino.it