

SABATO 8 GIUGNO ORE 19.00
Albergo Miralago Ristorante Donna Vittoria
Albano Laziale, Via dei cappuccini 12, 069321018


Slow Food[®]
Albano e Ariccia

CEREALIA

Laboratorio del gusto e delle arti
degustazione guidata con il mastro birraio

special guest **Teo Musso di Baladin**

Birrifificio dell'anno 2013

con **Paolo Mazzola**, docente Master di Slow Food
e **Presidente Movimento Birra Castelli Romani**

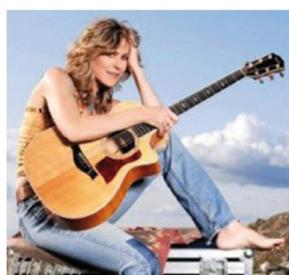
BIRRA e FOOD

musica dal vivo

con la cantautrice americana **Elizabeth Cutler**

Degustazioni aziende agricole 'Antica Macina'
di **Umberto Di Pietro di Capena** e **Vecchio Ovile di Anzio**

Reading dedicato a **Demetra-Cerere**
con gli attori della **Scuola del Teatro Bernini di Ariccia**



Info e Prenotazioni 340.2637060 347.7919610 contributo Euro 15

Slow Food porta la rivoluzione della birra al Cerealia Festival

SABATO 8 GIUGNO ORE 19.00
Albergo Miralago Ristorante Donna Vittoria
Albano Laziale, Via dei cappuccini 12, 069321018


Slow Food[®]
Albano e Ariccia

CERREALIA

Laboratorio del gusto e delle arti
degustazione guidata con il mastro birraio

special guest **Teo Musso di Baladin**

Birrificio dell'anno 2013

con **Paolo Mazzola**, docente Master di Slow Food
e Presidente Movimento Birra Castelli Romani

BIRRA e FOOD

musica dal vivo

con la cantautrice americana **Elizabeth Cutler**

Degustazioni aziende agricole 'Antica Macina'
di **Umberto Di Pietro di Capena** e **Vecchio Ovile di Anzio**

Reading dedicato a **Demetra-Cerere**

con gli attori della Scuola del Teatro Bernini di Ariccia



Info e Prenotazioni 340.2637060 347.7919610 contributo Euro 15
slowfood.albanoeariccia@gmail.com

Slow Food al Festival Cerealia

Slow Food Albano e Ariccia aderisce per il secondo anno consecutivo, a Cerealia per testimoniare la piena condivisione delle tematiche affrontate da questo festival: cultura, ambiente, territorio, società, economia, alimentazione e turismo nel bacino del mediterraneo, nell'area in cui la diffusione delle colture di cereali ha coinciso con la nascita della nostra civiltà .

Con questa nuova iniziativa Slow Food Albano e Ariccia conferma il proprio percorso progettuale di diffusione della cultura del cibo attraverso la ricostruzione di quell'antica connessione tra cibo ed arte che nel passato ha caratterizzato il territorio dei Castelli Romani.

La creazione di eventi artistici legati al cibo è un metodo privilegiato per sintonizzarsi con le caratteristiche di un territorio in cui le eccellenze enogastronomiche si sono sempre accompagnate alle emergenze culturali e naturali.

Mangiare, oltre ad essere un atto agricolo, è anche un atto artistico.

Slow Food Albano e Ariccia, in collaborazione con Movimento Birra Castelli Romani, in occasione di Cerealia ha organizzato un evento imperdibile per sabato 8 giugno alle ore 19, nella location d'eccezione del ristorante Donna Vittoria Hotel Miralago di Albano Laziale (via dei Cappuccini, 12), nella sala del primo piano con vista lago: il Laboratorio del gusto e delle arti, con Teo Musso, il rivoluzionario mastro birraio piemontese del Birrificio Baladin -premiato birrificio dell'anno 2012 alla selezione Birra di Rimini nel concorso "Birra dell'anno" promossa da Unionbirrai – alle origini del movimento italiano della birra artigianale, verrà per la prima volta ai Castelli Romani per raccontare la sua storia e presentare alcune sue birre: Nora, Noel Vaniglia e Etrusca.

La degustazione sarà guidata da Paolo Mazzola, docente Master di Slow Food e presidente di Movimento Birra Castelli Romani.

Accanto alle birre del menestrello (Baladin in "provenzale"!) Teo Musso, si potranno degustare le ricette con orzo, ceci e farro del produttore Umberto Di Pietro Antica Macina e la ricotta romana ed il pecorino del mastro casaro del Vecchio Ovile, ed ascoltare i racconti di questi due rappresentanti dell'ostinata resistenza dei piccoli produttori all'impero dell'agroindustria.

La partecipazione straordinaria della cantautrice ELISabeth Cutler, che presenterà il suo ultimo album, Slow release renderà l'evento ancora più ricco di coinvolgimenti sensoriali: raffinata musicalità multidimensionale, profondità di sguardo, curiosità e determinazione, passione e sensualità. Canzoni ricche di nuance e profumi d'oriente che arricchiscono un universo stilistico dai tratti unici: echi di melodie west coast e psichedeliche assieme a progressioni armoniche e strutturali dell'improvvisazione jazz.

I versi degli attori della Scuola del Teatro Bernini, happening nell'happening, ci doneranno un omaggio alla Grecia ed a Demetra-Cerere, Dea del raccolto e dei cereali, Dea dei frutti di madre terra.

ALBANO Laziale

Sabato 8 giugno ore 19

ALBANO LAZIALE –Hotel Miralago Ristorante Donna Vittoria, via dei Cappuccini, 12

19:00 – "Omaggio a Demetra-Cerere. Special guest TEO MUSSO"

Laboratorio del gusto e delle arti – degustazione guidata

con il mastro birraio Teo Musso di Baladin, birrificio dell'anno 2012,

con Paolo Mazzola, docente Master di Slow Food e Presidente di Movimento Birra Castelli Romani.

Abbinamenti birra e food, degustazioni, musica dal vivo

con la cantautrice americana ELISabeth Cutler e il suo album Slow Release

Degustazioni azienda agricola 'Antica Macina' di Umberto Di Pietro di Capena (cereali e legumi)

Il Vecchio Ovale di Anzio dei fratelli Frasca (formaggi di pecora)

Reading dedicato a Demetra-Cerere con gli attori della Scuola del Teatro Bernini di Ariccia.

A cura di Slow Food Albano -Ariccia.

€ 15,00. Info e prenotazioni: slowfood.albanoeaiccia@gmail.com –[347/7919610](tel:3477919610)

posti limitati

<http://www.cerealialudi.org/>

[Read More](#)
