



COMUNE DI MARINO

Città Metropolitana di Roma Capitale

COMUNICATO STAMPA

MARINO IN MOSTRA nel contesto della 94^a Sagra dell'Uva

6-7-8 ottobre 2018

Sabato 6 ottobre ore 16:00 presentazione del **Marchio Collettivo Figurativo Europeo** a cura dell'Assessore alle Attività Produttive Ada Santamaita

" Un grande lavoro di squadra che ha reso possibile dar vita ad un progetto comune di valorizzazione delle nostre eccellenze".

E' questo il commento dell'Assessore alle Attività Produttive per ringraziare le maestranze che si sono prodigate per la realizzazione di Marino in Mostra.

In mostra e in una vetrina "animata" ci saranno infatti non solo i prodotti tipici ma gli stessi Produttori agricoli e gli Chef che illustreranno i piatti della nostra tradizione e ci regaleranno preziose pillole sui segreti culinari dell'arte marinese. Una brigata di sapienti artigiani del buon bere e del buon mangiare a disposizione degli ospiti della Sagra. Ad aprire i battenti sarà la presentazione del neonato e prestigioso marchio collettivo dei **Prodotti tipici città di Marino** con il quale si è dato risalto all'identità territoriale rappresentata da produzioni enogastronomiche d'eccellenza. Per ora, a fregiarsi del marchio sono le ciambelle al vino, le ciambelle al mosto, il pane e il vino, primi di una lista che sarà in futuro molto più nutrita. Il logo è stato registrato presso l'Ufficio dell'Unione Europea e pubblicato sul Bollettino dei Marchi dell'Unione Europea n. 2018/092 del 17.05.2018.

Marino, 5 ottobre 2018

L'Ufficio Stampa con la collaborazione di Loredana Gelli

MARINO IN IN MOSTRA



MARINO in MOSTRA a cura dell'associazione culturale e di promozione sociale Green Mind - Il Bene Comune della Terra

La Green Mind è un'associazione culturale nata nel 2013, che si pone come obiettivo privilegiato la lotta alla discriminazione e l'integrazione umana sociale culturale anche attraverso il turismo. Già da tempo opera sul territorio del Comune di Marino con progetti che mirano allo sviluppo territoriale e all'integrazione sociale attraverso la riscoperta e rilettura del Territorio e delle sue tradizioni storiche, artistiche culturali ed enogastronomiche. Quest'anno è stata chiamata per occuparsi dell'organizzazione di un evento che sarà il trait d'union tra identità territoriale e prodotti strettamente correlati ad essa. Al centro della Sagra e al centro della città: Piazza San Barnaba sarà il contenitore di **"Marino in Mostra"**, un evento in cui le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio saranno messe in risalto. Prodotti della nostra terra e dei nostri migliori gastronomi: sapienti «artigiani» del buon bere e del buon mangiare. Questo progetto nasce con l'intento di valorizzare i prodotti e il commercio di Marino attraverso una vetrina "animata" durante il suo evento più famoso. Con l'occasione sarà inoltre dato particolare risalto al neonato marchio "Prodotti tipici città di Marino" che conferisce ulteriore prestigio all'evento, ponendo risalto sull'identità territoriale rappresentata da produzioni enogastronomiche d'eccellenza.

Sabato 6 Ottobre:

ore 12:00 apertura stand

ore 16:00 presentazione del Marchio Collettivo di Qualità a cura del Comune di Marino

ore 18:00 inaugurazione mostra attrezzi agricoli con letture e stornelli a cura del Museo del Vino di Marino

ore 19:00 "Il Vino e l'Amore - il matrimonio come opportunità di sviluppo territoriale" a cura di Bianca Trusiani (destination wedding Specialist)

ore 21:00 incontro col produttore

ore 22:00 pillole di tradizione - Tra Sacro e Profano: l'origine della sagra

Domenica 7 Ottobre:

ore 10:00 apertura degli stand

ore 15:00 pillole di tradizione - il Terroir

ore 18:00 piatti della nostra tradizione: incontro con lo chef

ore 19:00 pillole di tradizione - dal Vulcano al bicchiere

Lunedì 8 Ottobre:

ore 12:00 apertura stand

ore 12:30 pillole di tradizione - Uva e antichi mestieri

ore 14:00 incontro col produttore

ore 15:00 piatti della nostra tradizione: incontro con lo chef

ore 18:30 pillole di tradizione - l'arte della vinificazione. Curiosità: perché sa di tappo?

ore 20:30 brindisi con le autorità sulle note di "Libiam né lieti calici" (La Traviata - G. Verdi)

Per gli incontri con lo Chef:

La moderna Cantina Colonna a Marino nasce dal desiderio di avventura. Nonostante il locale sia nato nel 1994, viene rilevato nel 2018 da giovani appassionati dell'enogastronomia laziale, desiderosi di fornire ai clienti una proposta differente, di qualità. Ragazzi che si sono gettati in questa scommessa, in un periodo difficile in

cui le proposte alimentari e culinarie sono sempre numerose. Ciò che li ha convinti, è stata la certezza che offrendo prodotti di qualità, realizzati con passione e amore, naturali e salubri, non si può fallire. Con questo impegno si confrontano ogni giorno con la sfida di fornire piatti sempre gustosi, accompagnati da vino di qualità superiore, ricercato e realizzato secondo tradizione. Per poter raggiungere questo obiettivo, la Cantina Colonna a Marino mette a disposizione dei suoi clienti un menù di piatti ricco e variegato, composto da pietanze realizzate dallo **Chef Francesco Bonsanti**. Chef Francesco comprende l'importanza della tradizione, rispettandola e tenendola ben a mente durante le preparazioni, ma unendola anche alle moderne tendenze e tecniche nel settore gastronomico italiano e internazionale. Da questa fusione nascono piatti che si presentano come vere e proprie opere d'arte, pronte per essere assaporate con gli occhi, grazie all'impattamento ricercato, con l'olfatto, con i loro profumi intensi, e con il gusto, grazie all'utilizzo di ingredienti freschissimi e di prima qualità, che rendono i sapori pieni e deliziosi. Con l'associazione Green Mind, siamo già al lavoro per lanciare una sfida ai ristoratori e produttori locali: creare dei piatti tipici marinesi legati ai prodotti locali, per sganciare Marino dalle tradizioni culinarie romane e vivere delle proprie **#MARINOinTAVOLA**

www.cantinacolonna.it

Biscotteria

Suljma

Mi chiamo **Alessandra Ripanti**, pasticciera per passione da sempre, per lavoro dal 2000. Nata a Roma e residente in Marino dove, dal 2012, ho avviato un laboratorio di dolci biologici. Mai avrei pensato di poter avviare un laboratorio se non grazie all'aiuto di tante persone care e competenti che mi hanno aiutato a metter su la Biscotteria Suljma. Un esempio di progetto di microfinanza che mi rende molto fiera.

Un progetto nato da storie di armadi e macchinari dismessi e lucidati a nuovo per poter raccontare altre storie.

Un progetto nato dalla voglia di partecipare a un'economia basata su nuovi valori di riferimento, capace di dar voce ai diritti dei lavoratori, di difendere l'ambiente e la salute dell'uomo. I miei biscotti raccontano storie di piccoli produttori che ogni giorno fanno scelte in difesa dell'ambiente e di se stessi insieme a gruppi di persone che appoggiano progetti sociali e di solidarietà. I miei biscotti parlano di me, della mia tavola, di profumi e di sapori, di semplicità ed economia, di uso e riciclo. Di mani che impastano e che offrono ciò che di meglio sanno fare. www.biscotteriasuljma.com

Per l'incontro "Il Vino e l'Amore - il matrimonio come opportunità di sviluppo territoriale"

Il Destination Wedding rappresenta una grande opportunità e nuove possibilità sia per i territori che per le aziende. L'Italia - terra romantica per definizione, ha una forte richiesta di matrimoni stranieri che non riesce a soddisfare completamente. Lavorando sul territorio, sulle proprie peculiarità e tradizioni, si possono raggiungere mercati interessanti e proficui traguardi. A proposito di Bianca Trusiani - massima esperta italiana di Destination Wedding: Ho girato il mondo e non è un modo di dire. Fin da bambina sono partita alla scoperta di Paesi e culture lontane e vicine e questo ha certamente influenzato il mio modo di pensare e vivere la vita così come le mie decisioni lavorative. Da oltre 25 anni sono un'agente di viaggi e, da sempre, mi piace cercare nuove opportunità di business ed ampliare il mio bagaglio di esperienza e competenze. Anni fa ho registrato alcuni marchi dedicati al settore del wedding e del travel convinta del ponte esistente, anche se non da tutti visibile, tra questi due mondi e, ormai da diversi anni, vengo spesso chiamata ad intervenire in conferenze ed eventi in tema Destination Wedding e sviluppo dei territori, sia dalle istituzioni sia dagli imprenditori di tutta Italia. I miei colori preferiti sono il rosso che poi rappresenta in modo perfetto il mio temperamento grintoso e schietto ed il giallo che, invece, rispecchia l'energia delle mie azioni.

<http://www.italydestinationwedding.it>

Per la Mostra di Attrezzi Agricoli:

Il **"Museo del Vino"** ideato e realizzato da **Marco Fabi** è una raccolta privata di attrezzature enologiche e vitivinicole tipiche di Marino e dei Castelli Romani in uso fino a pochi decenni fa. Insieme al "Museo del Bottaiolo" ed al "Museo del Carretto a Vino", la raccolta Fabi è volta ad approfondire un aspetto che ha caratterizzato da sempre l'economia marinese: il vino ed i suoi processi di lavorazione, dagli strumenti di lavoro nei vigneti alla finale vinificazione dell'uva. Il vino non è nient'altro che la fermentazione alcolica del succo d'uva grazie a dei lieviti nella buccia dell'acino che trasformano lo zucchero della polpa in alcool etilico e anidride carbonica. La primissima fase di realizzazione è sicuramente la vendemmia, seguita dalla

pigiatura (nei mastelli, a piedi nudi) e dalla fermentazione ad un giorno, una settimana od addirittura dieci giorni; la vinificazione si diversifica da vino bianco a vino rosso; le ultime due fasi sono quelle della svinatura e dell'invecchiamento, travasando il vino purificato dai residui solidi e dalle vinacce che rimangono sul fondo dei tini, delle botti. Anche quest'ultima fase si differenzia per i vini bianchi che vengono imbottigliati ed i vini rossi che verranno invece lasciati invecchiare fino a cinque anni.

<https://www.comune.marino.rm.gov.it/museo-del-vino>

Per le Pillole di Tradizione:

Tiziana Marinelli - Romana - Creativa, pragmatica, meticolosa, ama mettersi in gioco e vincere le sfide più difficili. Grande viaggiatrice. 'Pluridecorata' in Tecniche di Comunicazione, e-tourism: communication Perspectives alla Università della Svizzera Italiana, laurea in Scienze del Turismo, docente LUISS.

Per gli incontri col Produttore:

Ilaria Giardini - apprezzata sommelier e profonda conoscitrice del territorio e dei suoi magnifici vini, collabora attivamente con l'associazione Archeoclub Colli Albani al fine di unire le sue più grandi passioni: la cultura ed il vino.

Durante l'evento introdurrà i produttori e le aziende vinicole che interverranno agli incontri

GASTRONOMI

- Biscotti alla Gattaia
- Da Marcello Forno a legna
- Biscotteria Suljma
- Torrefazione Caffè Martella
- Bottega Colto e Mangiato
- Norcineria Bernabei
- Consorzio Ciambella al Mosto
- Olio Oro delle Donne
- Azienda Agricola Moretti Funghi KM0

AZIENDE VINICOLE

- Dino Limiti
- Nicolini
- Gotto d'oro
- Cantine Fabi
- Colle Picchioni
- Azienda vinicola Paolo Masi
- Cantina Villafranca
- Gens Fabia