

## Agenzia ANSA

Cerca sul sito di Terra&Gusto

Ricerca

[Mondo Agricolo](#)

[Europa](#)

[Regioni](#)

[Prodotti tipici](#)

[Vino](#)

[Dolci Piaceri](#)

[Dal Mare](#)

[Salute](#)

[Fiere & Eventi](#)

[Business](#)

[Distribuzione](#)

[In Breve](#)

# Al Circo Massimo Cibi d'Italia, 200 produttori da 19 Regioni

Il via con Renzo Arbore e chef Campoli per Pasta della Bonta'

26 settembre, 19:42

[salta direttamente al contenuto dell'articolo](#)

[salta al contenuto correlato](#)

0

0

0



[Indietro](#)

[Stampa](#)

[Invia](#)

[Scrivi alla redazione](#)

[Suggerisci \(\)](#)

**1 di 1**

[precedente](#)

[successiva](#)



*Al Circo Massimo Cibi d'Italia*

precedente  
successiva

(ANSA) - ROMA - Dopo le bighe, le spighe. Al Circo Massimo, monumentale testimonianza dell'Impero romano, per quattro giorni, da domani a domenica, 'Cibi d'Italia' porta nel cuore della Capitale le eccellenze agroalimentari di 19 Regioni, con un mercato che vede protagonisti oltre 200 produttori. Voluta dalla Fondazione Campagna Amica e promossa dalla Coldiretti la manifestazione rappresenta un'occasione per conoscere e acquistare una selezione di eccellenze del made in Italy a tavola.

L'iniziativa si apre, domani alle 18,30, con l'iniziativa benefica della Lega Del Filo D'oro con ospiti d'onore Renzo Arbore e lo chef Fabio Campoli, che presenteranno l'operazione "Pasta della Bontà" a cura di Fondazione Campagna Amica e Lega del Filo d'Oro. A seguire l'Aperivolio, creazione di Sergio Trisolino, assistant bar manager dell'Hotel De Russie, che sarà servito presso lo stand di Unaprol. Mentre venerdì mattina è prevista la partecipazione del Ministro dell'Istruzione Francesco Profumo, del Sindaco di Roma Gianni Alemanno e del presidente della Coldiretti Sergio Marini ma anche intere classi e centinaia di pastori, agricoltori, allevatori. Tra le curiosità la ricostruzione storica della tavola con i cibi degli antichi romani.

Tra i prodotti presenti a 'Cibi d'Italia', aperto al pubblico dalle ore 9 a mezzanotte, il Capocollo di Calabria Dop, il Salame da Sugo emiliano, il Prosciutto di San Daniele Dop, il raro Ossocollo, un insaccato tipico di Pordenone. Tra le specialita' casearie il Parmigiano Reggiano Selezione Vacche Rosse, il Montasio Dop, lo Stracchinato di latte di capra. E poi centinaia di varietà di frutta e verdura e alcune "chicche" come la siciliana Pesca di Leonforte Igp, gustosa e profumatissima; il Liquor d'Ulivi, noto sin dai tempi dei Romani e citato da Dante nel XXI Canto del Paradiso; il Pecorino e la Birra alle visciole, le marmellate di pompia, un agrume riscoperto nella bella Sardegna; il maiale grigio di Norcia, in una galleria di profumi e sapori indimenticabili. Un affare le mele provenienti direttamente dal Trentino al prezzo di un euro al chilo.

Segui la linea dei cinque colori" è il leitmotiv di Unaproa che, al Circo Massimo, porta la campagna 'Nutritevi dei colori della vita' ( [www.nutritevideicoloridellavita.com](http://www.nutritevideicoloridellavita.com))

Dopo gli Oscar Green consegnati, sabato, dal ministro Catania e dal presidente di Coldiretti Marini, domenica le nuove tendenze del consumatore moderno saranno esplorate nell'incontro sui mercati di Campagna Amica e i gruppi di acquisto, seguito nel pomeriggio dall'incontro su "Un cibo civile - Agricoltura civica e sociale". Nella quattro giorni momenti di intrattenimento con laboratori del gusto, sommelier della frutta, garden coaching, agricometica e cucina della nonna ma anche fattorie didattiche con gli animali della fattoria per i più piccoli, e lezioni di agrofittness per gli sportivi.(ANSA).

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

[Indietro](#)

[Home](#)

**condividi:**



#### ANNUNCI PPN



#### **Corsi Universitari Online**

L'Università del Futuro è On  
Line. Contattaci Ora!  
[www.uniecampus.it](http://www.uniecampus.it)

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati