

PROGRAMMA



LAGHIDIVINI 2011

Festival dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani Bracciano (Roma) 16-19 giugno 2011

Un evento unico, originale e di rilevanza nazionale giunto alla quarta edizione sulle sponde del lago di Bracciano, trentacinque laghi, numerose aziende e centocinquanta etichette in degustazione nel centro storico di Bracciano. Convegni, concerti, spettacoli, animazioni di strada, proiezioni, seminari, workshop, mostre e mercato delle eccellenze enogastronomiche nel centro storico. Con il patrocinio di istituzioni e la collaborazione di enti e di associazioni culturali del territorio.

INAUGURAZIONE

Giovedì 16 giugno 2011 ore 20.30 Lungolago Argenti Bracciano

Inaugurazione a cura di L.A.G.O., l'associazione culturale che promuove quest'anno la IV edizione del festival, a bordo della motonave *Sabazia II* del Consorzio Lago di Bracciano. Un tour del lago, ad invito, nello spirito del festival Laghidivini, con brindisi e degustazioni guidate dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani presenti alla manifestazione, in abbinamento a presentazioni di prodotti di eccellenza del territorio sabatino con la collaborazione dell'associazione **Slow Food Bracciano**.

DEGUSTAZIONI, SEMINARI e WORKSHOP SUI VINI DI LAGO

Venerdì 17, sabato 18 e domenica 19 giugno degustazioni dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani dalle ore 18.00 alla mezzanotte presso il Chiostro degli Agostiniani in Via Umberto I, n°5

A pochi passi dal *Castello Odescalchi*, nel chiostro cinquecentesco della Chiesa di Santa Maria Novella, si terranno banchi di assaggio dei vini provenienti da oltre trentacinque territori lacustri; ogni tavolo, dedicato ad un lago, offrirà la possibilità di approfondire la conoscenza dei vini attraverso il servizio affidato a sommeliers professionisti. Un'occasione per conoscere nuovi vini ed imparare ad apprezzarli in abbinamento a proposte turistiche ed enogastronomiche riguardanti i laghi con proiezioni a tema. Ingresso consentito fino alle 23.30. Per le degustazioni è necessario versare un contributo di euro 7 (ridotto a euro 5 per i soci *Slow Food, Epulae, ARS e ONAV*, nonché per gli associati *CEPI-UCI* e dell'*Associazione Commercianti Bracciano*), che dà diritto ad un bicchiere da degustazione e relativa taschina, ad una carta dei vini, a poter effettuare tutte le degustazioni che si desiderano, all'ingresso gratuito al Museo Civico ed a partecipare ai laboratori

ed a tutte le attività in programma per la giornata.

Durante la manifestazione sarà possibile visitatori incontrare i produttori e/o i rappresentanti di numerose aziende vitivinicole presenti o avere indicazioni dai sommelier circa dove o come poter, successivamente, acquistare i vini in degustazione. Al riguardo sono state attivate preziose sinergie con **ENOGALLERY, CAFFE' GRAND'ITALIA, PIU' BUONO ed ENOLOGICAMENTE.**

Da venerdì a domenica all'interno del Chiostro sarà possibile dedicare maggiore attenzione al senso dell'olfatto con:

“L'olfatto: un senso da allenare” a cura di Epulae Bracciano un piacevole gioco per risvegliare il senso dell'olfatto rivolto a quei visitatori che vogliono cimentarsi con il riconoscimento di profumi che rimandano ad alcuni tra i principali sentori diffusi nei vini.

“L'olfatto: un percorso sensoriale” un viaggio tra i profumi dell'antichità a cura del ***Centro di Archeologia sperimentale Antiquitates di Blera*** (VT) che ha messo a punto e studiato le tecniche utilizzate nell'antichità per la produzione di profumi, in particolare quelle attraverso l'estrazione per macerazione a caldo nell'olio d'oliva e per distillazione con alambicchi di terracotta, secondo quanto emerso dagli scavi archeologici nell'isola di Cipro risalenti al III millennio. Nell'ambito del festival oltre ai sentori dei vini in degustazione ai visitatori sarà possibile un'occasione unica quella di annusare i profumi dell'antichità prodotti nell'isola consacrata a Venere.

... ed a quello del gusto con gelati artigianali al vino ed al mosto preparati da ***GELATIDIVINI*** di Roberto Troiani di Frascati

PERCORSO ITINERANTE NEL CENTRO STORICO

Mostra di eccellenze enogastronomiche ed animazione con teatro di strada

Con la collaborazione diretta di **CEPI-UCI** e della **PRO LOCO Bracciano** si propone al visitatore un percorso in via dell'Arazzeria dove alcune cantine per l'occasione verranno aperte al fine di ospitare aziende ed artigiani di eccellenza nel campo enogastronomico del territorio. Oltre alla mostra sarà possibile, per i visitatori, degustare e fare acquisti direttamente dai produttori presenti.

Un fitto programma di performance, “siparietti mimico-teatrali”, mini-concerti e caleidoscopici momenti circensi e di gioco interattivo che animeranno un percorso alla scoperta di un teatro di strada dirompende ed inaspettato, coordinato dalla direzione artistica di **JACK LA CAYENNE**, famoso e sensibile attore e mimo, di fama internazionale.

MUSEO CIVICO

Posto all'interno del Chiostro degli Agostiniani, il **Museo Civico** sarà aperto al pubblico anche durante le degustazioni, dalle 18 alle 23 per approfondire la conoscenza del territorio attraverso l'ausilio di postazioni multimediali e per ammirare le nuove opere d'arte ed allestimenti di cui si è recentemente dotata la struttura museale.

SEMINARI E CONVEGNI

Venerdì 17 alle ore 11.00 “La criticità delle aziende vitivinicole nell'era della globalizzazione” Sala Conferenze dell'Archivio storico Piazza Mazzini, 5 Modera la giornalista Mariangela Petruzzelli; intervengono: il dott. Mario Serpillo, presidente nazionale dell'UCI (Unione Coltivatori Italiani); il dott. Rolando Marciano presidente

nazionale di CEPI (Confederazione Europea Piccole Imprese), enologi, economisti, imprenditori e giornalisti.

***Sabato 18 giugno ore 18.30 Sala conferenze dell'Archivio Storico
“Vini di lago, storia e terroir” a cura di Sandra Ianni***

Convegno a tema, modera la giornalista Mariangela Petruzzelli, a partire dai fasti di un vino ormai scomparso da quasi settant'anni: il Castel Bracciano, prodotto sulle sponde del lago omonimo dalla famiglia Odescalchi, si arriverà ai vini di particolare pregio e carattere di oggi ed a quelli di “domani” prodotti sulle sponde del lago di Telesse (Antonio Donato per Castello Ducale), di Garda (il produttore Sandro De Bruno) e del Pertusillo (Pier Diosis). Interverranno sommeliers e giornalisti ed al termine una degustazione guidata.

Sabato 18 alle ore 20.00 e domenica 19 alle ore 21.00 - Sala Conferenze dell'Archivio Storico: “La civiltà del vino”.

Breve percorso culturale nella bevanda idroalcolica che da millenni accompagna la storia dell'uomo; durata circa 45 minuti. A seguire degustazione guidata ed introduzione all'analisi sensoriale di un vino. Consigliata la prenotazione su prenotazioni@laghidivini.it o direttamente presso il punto informazioni

SPETTACOLI

VENERDI 17 giugno Piazza Mazzini BRACCIANO ore 21.30 concerto, con la direzione artistica di Mariangela Petruzzelli, la cantante lirica ***SARA PASTORE,*** si esibisce in ***“Lirichedivino”*** liriche e scenografia dinamica a cura dell'***Archivio Storico del Cinema Italiano-*** Associazione culturale onlus: proiezione inedita di brani ed immagini inerenti il vino e i brindisi dei più importanti film e protagonisti del cinema italiano.

***SABATO 18 giugno Piazza Mazzini BRACCIANO, ore 21.30
Spettacolo “De Tarantula” con la direzione artistica di Mariangela Petruzzelli***

Anteprima nazionale di uno spettacolo di danza ad opera della compagnia ***“Mediterraneo Opera Ballet”***, diretta da Carmen Savino, etoile di fama internazionale e del ***Teatro Petruzzelli di Bari.*** Il balletto prende spunto dalla ricerca etnografica condotta da Ernesto De Martino nel 1959 sul tarantismo soffermandosi soprattutto su come le pratiche rituali abbiano la funzione di scongiurare le ansie di un'esistenza segnata dalla povertà e dall'emarginazione, condizione vissuta soprattutto dalla donna. A supporto dell'elaborazione coreografica contemporanea (con riferimenti alla natura popolare dei movimenti caratteristici delle tarantate), ci sarà il video ***“Tarantula”*** girato da Gianfranco Mingozzi e redatto con la consulenza di Ernesto De Martino, con il commento di Salvatore Quasimodo.

DOMENICA 19 giugno presso la Sala Conferenze dell'Archivio storico alle ore 18.00 “ALLEGRO VIVO”

Coro-orchestra diretto dalla prof.ssa Maria Grazia Achilli formato da circa venti elementi dai 7 ai 16 anni che si esibiranno in un concerto di musiche di repertorio vario che spazierà dalla musica classica al jazz, da quella popolare alla musica sudamericana.

PROIEZIONI

Dal venerdì alla domenica dalle ore 21.30 alle ore 23.00 Immagini di LAGHIDIVINI nel Chiostro degli Agostiniani Proiezioni di immagini, beni architettonici, paesaggi e vigneti relativi ai laghi presenti alla manifestazione, sulle produzioni vitivinicole e sui prodotti di eccellenza enogastronomica del territorio.

PREMIAZIONI

Domenica 19 alle ore 22.00 presso il Chiostro degli Agostiniani consegna del premio al titolare dell'attività commerciale e/o artigianale che si è aggiudicata il titolo per ***“Laghidivini 2011: miglior vetrina in tema”*** in collaborazione con ***l'Associazione Commercianti di Bracciano.***

“Laghidivini 2011: il vino preferito dal pubblico” attribuzione del premio all'azienda vitivinicola che ha ottenuto il maggior numero di preferenze tra i visitatori dei banchi d'assaggio nel corso della manifestazione che avranno espresso, su di un apposito tagliando, la preferenza ad uno solo tra tutti i vini degustati.

PARTECIPAZIONI e COLLABORAZIONI

Aziende vitivinicole provenienti da numerosissimi, noti o poco conosciuti laghi italiani, dall'Alto Adige alla Sicilia, tanto per citarne alcuni: Garda, Iseo, Lentini, Averno, Bolsena, Alimini, Lentini.

Tantissime aziende vitivinicole tra cui: **F.lli Berlucchi, Grotta del Sole, Elena Walch, Masone Mannu, Guerrieri Rizzardi, Montresor, Valdo** tanto per citarne alcuni.

Circa **150** le etichette in degustazione che prevedono le più disparate tipologie di vini, tra cui: ***Bardolino, Negroamaro, Primitivo, Vermentino, Nobile di Montepulciano, Grillo, Moscato di Noto, Picolit, Gewurztraminer, Friulano, Marzemino, Nosiola, Aglianico del Vulture, Fiano, Pallagrello, Bellone, Aleatico di Gradoli, Cesanese del Piglio.***

Preziose le collaborazioni e le sinergie con: **ENOLOGICAMENTE, CAFFE' GRAND'ITALIA, PIU' BUONO, ENOGALLERY, IP INDUSTRIE, PROLOCO BRACCIANO, ANTIQUITATES, PROTEZIONE CIVILE BRACCIANO e RIONE MONTI.**