



## **RASSEGNA STAMPA**

Un Mare diVino 2024  
29-06-2024 • 30-06-2024

A CURA DI

**B** Bortolan  
Carnevali  
& Partners

# Riassunto

## **Con "Weekend dance" in tutta la Romagna la Notte si tinge di Rosa LA RIVIERA IN FESTA**

Dal 5 al 7 luglio torna l'appuntamento che unisce entroterra e litorale in una festa collettiva tra concerti e balli per tutti i gusti. E tornano a sfilare anche i carri allegorici di Carnevale  
Corriere Romagna - 27/06/2024 -p.38

## **Un "Mare diVino" a Ostia, assaggi e show cooking: weekend da buongustai**

L EVENTO Degustazioni dei migliori vini, specialità gastronomiche, show cooking, chef importanti, dj set sotto le  
Il Messaggero Ostia Litorale - 27/06/2024 -p.2

## **Un "Mare diVino" a Ostia, assaggi e show cooking: weekend da buongustai**

L EVENTO Degustazioni dei migliori vini, specialità gastronomiche, show cooking, chef importanti, dj set sotto le  
Il Messaggero Civitavecchia - 27/06/2024 -p.6

## **L estate a Ostia con un "Mare diVino"**

Gli appuntamenti  
Il Messaggero - 27/06/2024 -p.69

## **Un Mare diVino, il festival**

Ostia Presenti anche molte aziende del territorio e la tiella di Gaeta  
Ciociaria Oggi - 28/06/2024 -p.34

## **Ostia, al via il fine settimana dei «wine-lovers»**

. Roma low cost  
Corriere della Sera Roma - 28/06/2024 -p.16

## **In quattromila a Mare diVino: «Un record»**

Ostia  
Il Messaggero Ostia Litorale - 01/07/2024 -p.1

## **"Un mare diVino" da record a Ostia Oltre 4mila in piazza Anco Marzio**

IL BILANCIO Un infinità di brindisi, degustazione e divertimento. Si è conclusa con oltre 4mila presenze la sesta edizione  
Il Messaggero Latina - 01/07/2024 -p.10

## **"Un mare diVino" da record a Ostia Oltre 4mila in piazza Anco Marzio**

IL BILANCIO Un infinità di brindisi, degustazione e divertimento. Si è conclusa con oltre 4mila presenze la sesta edizione  
Il Messaggero Ostia Litorale - 01/07/2024 -p.3

# Indice

<b>Calendario Eventi Giugno 2024</b> vino.tv - 27/05/2024	7
<b>Gli eventi in Italia dal 16 al 30 giugno</b> radio-food.it - 17/06/2024	11
<b>Un Mare diVino 2024</b> incantina.info - 21/06/2024	19
<b>Un Mare diVino 2024: a Ostia degustazioni e show cooking vista mare</b> mangiaebevi.it - 24/06/2024	21
<b>A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino 2024</b> lavocedellazio.it - 24/06/2024	25
<b>Un Mare diVino 2024, ad Ostia al via l'evento principe dedicato alle eccellenze vitivinicole del Belpaese</b> youwinemagazine.it - 25/06/2024	28
<b>A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino 2024!</b> agenfood.it - 25/06/2024	31
<b>Un Mare diVino 2024</b> acquaefarina-sississima.blogspot.com - 25/06/2024	34
<b>Ostia inaugura l'estate con Un Mare diVino 2024</b> Taccuinodiviaggio.it - 26/06/2024	40
<b>Vino: al via stagione estiva a Ostia con 'Un Mare diVino' 2024</b> quotidianocontribuenti.com - 26/06/2024	42
<b>A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino 2024</b> horecanews.it - 26/06/2024	43
<b>Un Mare diVino, a Ostia banchi d'assaggio e show cooking</b> Ansa.it - 26/06/2024	46
<b>Un Mare diVino, a Ostia banchi d'assaggio e show cooking</b> giornaletrentino.it - 26/06/2024	47
<b>Un Mare diVino, a Ostia banchi d'assaggio e show cooking</b> altoadige.it - 26/06/2024	52
<b>A Ostia c'è un "Mare diVino", la kermesse enogastronomica sul litorale romano</b> IlFaroOnline.it - 26/06/2024	53
<b>Ostia, arriva un Mare diVino 2024: ecco dove e quando</b> 7colli.it - 26/06/2024	55
<b>Ostia, con l'estate torna «Un Mare diVino»: weekend tra degustazioni e show cooking</b> roma.corriere.it - 26/06/2024	57
<b>A Ostia arriva l'estate con un Mare diVino 2024</b> gazzettadiroma.it - 26/06/2024	59
<b>Municipio X, un mare diVino 2024</b> 060608.it - 26/06/2024	62
<b>Degustazioni, sagre e festival a Roma: cosa fare l'ultimo weekend di giugno</b> 2night.it - 26/06/2024	63

Questo weekend ad Ostia “Un Mare diVino” con degustazioni secretroma.com - 26/06/2024	64
Un Mare diVino 2024: ad Ostia arriva l'estate mywhere.it - 27/06/2024	67
Cosa fare a Roma questo weekend: 31 eventi in città theparallelvision.com - 27/06/2024	71
Un mare diVino: la VI edizione di degustazione enologica apre la stagione estiva a Ostia wineandfoodtour.it - 27/06/2024	87
Eventi e appuntamenti enogastronomici nel weekend dal 28 al 30 giugno 2024 cibotoday.it - 27/06/2024	90
UN MARE DIVINO AI NASTRI DI PARTENZA golosoecurioso.it - 27/06/2024	98
Weekend di San Pietro e Paolo: 16 eventi da non perdere sabato 29 e domenica 30 giugno Romatoday.it - 27/06/2024	101
Food & Wine cucineditalia.org - 27/06/2024	105
Con "Weekend dance" in tutta la Romagna la Notte si tinge di Rosa LA RIVIERA IN FESTA Corriere Romagna - 27/06/2024	107
Un “Mare diVino” a Ostia, assaggi e show cooking: weekend da buongustai Il Messaggero Ostia Litorale - Ostia Litorale - 27/06/2024	117
Un “Mare diVino” a Ostia, assaggi e show cooking: weekend da buongustai Il Messaggero Civitavecchia - Civitavecchia - 27/06/2024	118
L estate a Ostia con un “Mare diVino” Il Messaggero - 27/06/2024	119
Un Mare diVino 2024 a Ostia Romatoday.it - 28/06/2024	120
Tutti gli eventi a Roma e dintorni nel weekend del 29-30 giugno IlFaroOnline.it - 28/06/2024	121
Un Mare di Vino il 29 e 30 giugno a Ostia www.radoromacapitale.it - 28/06/2024	124
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino adnkronos.com - 28/06/2024	125
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino periodicodaily.com - 28/06/2024	127
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino www.ultimora.eu - 28/06/2024	129
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino cagliarilivetv.it - 28/06/2024	131
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino www.seguonews.com - 28/06/2024	133
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino mediapress24.it - 28/06/2024	135
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino	137

ilmonito.it - 28/06/2024

A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino www.internationalradio.it - 28/06/2024	139
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino www.amicaradio.com - 28/06/2024	141
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino vespernews.it - 28/06/2024	143
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino ultimenews24.it - 28/06/2024	145
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino ilmillimetro.it - 28/06/2024	147
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino ugualmenteabile.it - 28/06/2024	149
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino ilfattoniseno.it - 28/06/2024	152
Weekend di San Pietro e Paolo: 18 eventi da non perdere sabato 29 ... it.bfn.today - 28/06/2024	154
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino lagazzettatorinese.it - 28/06/2024	157
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino vetrinatv.it - 28/06/2024	160
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino porta-portese.com - 28/06/2024	163
Un Mare diVino, il festival Ciociaria Oggi - 28/06/2024	165
Ostia, al via il fine settimana dei «wine-lovers» Corriere della Sera Roma - Roma - 28/06/2024	167
Municipio X, un mare diVino 2024 turismoroma.it - 28/06/2024	168
A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino crotonenews.com - 29/06/2024	169
Un Mare diVino a Ostia: cantine, degustazioni, chef, musica, prezzi scattidigusto.it - 29/06/2024	171
San Pietro e Paolo: feste, percorsi storici e finale con i fuochi repubblica.it - 29/06/2024	176
Un Mare diVino fa splendere l'enogastronomia ad Ostia rainews.it - 30/06/2024	178
Un Mare diVino 2024 chiude con 4.000 presenze lavocedellazio.it - 01/07/2024	180
In quattromila a Mare diVino: «Un record» Il Messaggero Ostia Litorale - Ostia Litorale - 01/07/2024	182
“Un mare diVino” da record a Ostia Oltre 4mila in piazza Anco Marzio Il Messaggero Latina - Latina - 01/07/2024	183

“Un mare diVino” da record a Ostia Oltre 4mila in piazza Anco Marzio Il Messaggero Ostia Litorale - Ostia Litorale - 01/07/2024	185
Un Mare diVino chiude con un grande successo di pubblico horecanews.it - 02/07/2024	187
Ostia, grande successo per un “Un Mare diVino”: oltre 4.000 “wine lovers” IlFaroOnline.it - 02/07/2024	189
Un Mare diVino 2024: enologia, musica e divertimento a Ostia mangiaebevi.it - 02/07/2024	191
Un Mare diVino 2024 chiude con 4.000 presenze foodybev.com - 02/07/2024	194



## Calendario Eventi Giugno 2024

L'estate si avvicina, e con essa la voglia di uscire e scoprire nuovi luoghi dove degustare vini e prodotti straordinari! Ed ecco per voi una selezione delle iniziative più interessanti di Giugno:

Borgo di Vino in Tour, a Giugno 2024 le tappe di Città Sant'Angelo (Pescara), Varvasone Arzene (Pordenone), Celle Ligure (Savona), Montaione (Firenze), Altomonte (Cosenza)

1 giugno 2024 – La Vieste en Rose – Vieste (Foggia)

2-4 giugno 2024 – VitignolItalia – Napoli

3 giugno 2024 – Roero Days – Milano

5-10 giugno 2024 – Radici del Sud – Sannicandro di Bari

7-8 giugno 2024 – Amphora Revolution del Merano Wine Festival – Verona

7-9 giugno 2024 – Vini d'Abbazia – Priverno (Latina)

7 giugno 2024 – Lugana Armonie Senza Tempo – Milano

8-10 giugno 2024 – Vini Autentici "Mostra, arte e mercato del vino artigianale in Abruzzo" Capestrano (L'Aquila)

9-10 giugno 2024 – Castello di... Vino – Carini (Palermo)

12 Giugno 2024 – Jackie O' – Roma

12 Giugno 2024 – Circuito Ristogolf 2024 – Cernusco sul Naviglio (MI)

12-13 giugno 2024 – A Montefalco – Montefalco

14-16 giugno 2024 – Roma Hortus Vini – Roma

14-15-16 e 21-22-23 giugno 2024 – Vinointorno – Olevano Romano (Roma)

15-17 giugno 2024 – Ciliegiole di Maremma e d'Italia – Sorano (Grosseto)

17-23 giugno 2024 – Vinofòrum Lo Spazio del Gusto – Roma

28-30 giugno 2024 Müller Thurgau : Vino di montagna – 37<sup>a</sup> Rassegna Internazionale da Venerdì 28 a Domenica 30 Giugno 2024 a Cembra

29-30 giugno 2024 – Un Mare DiVino – Ostia (Roma)

29-30 giugno 2024 – Franciacorta in Villa – Fondi (LT)

29 giugno -1 luglio 2024 – Sicilia in bolle – La Scala dei Turchi Agrigento.

Di seguito tutti i dettagli. Save the date e correte a prenotare i vostri biglietti!!!!

Continua il Borgo DiVino 2024 in tour, l'evento enoturistico itinerante per eccellenza che abbina alla perfezione degustazioni ai banchi e visite culturali nei Borghi più Belli d'Italia.

Ve ne parlo in modo più approfondito nell'articolo

<https://vino.tv/borgo-divino-in-tour-i-vini-migliori-si-incontrano-nei-borghi-piu-belli-ditalia>

L'EVENTO:

Un intero Weekend dedicato alle degustazioni dei vini del territorio insieme a tante altre etichette da tutta Italia. Le eccellenze enogastronomiche entrano tra vicoli, rocche e scorci di terra e di mare per offrirvi weekend unici di riscoperta dei territori, da esplorare a passo lento e calice alla mano.

Vi aspetta un'esperienza degustativa a 360 gradi vissuta anche attraverso un percorso

allestito lungo il percorso dell'evento che accompagna i visitatori passo dopo passo tra vicoli e piazze, per un vero e proprio viaggio di conoscenza nell'arte della viticoltura e nell'abbinamento cibo-vino.

Borgo diVino è un appuntamento aperto a tutti che si svolge dal venerdì alla domenica.

#### IL PROGRAMMA:

Ecco le tappe di Giugno:

31 maggio -2 giugno 2024 – Città Sant'Angelo (Pescara)

7-9 giugno 2024 – Varvasone Arzene (Pordenone)

14-16 giugno 2024 – Celle Ligure (Savona)

21-23 giugno 2024 – Montaione (Firenze)

28-30 giugno 2024 – Altomonte (Cosenza)

#### INFO E CONTATTI:

Trovate tutti i dettagli dei singoli eventi su <http://www.borgodivino.it> e nelle pagine social. Potrete acquistare il ticket direttamente sul posto o sul sito. Per gli addetti al settore è possibile richiedere un accredito scrivendo una mail a [info@borgodivino.it](mailto:info@borgodivino.it)

La Vieste en Rose 2024 è il wine and music festival che inaugura l'estate nel Gargano!

Anche quest'anno la 'Perla del Gargano' si veste da regina del turismo pugliese, con il doppio appuntamento il 1 giugno con la 'Vieste En Rose' e il 31 agosto con la settimana dell'amore della 'Vieste in Love'.

Due appuntamenti ormai consolidati e attesissimi che coinvolgono turisti, cittadini e appassionati in maniera trasversale.

#### L'EVENTO:

Degustazioni di vini rosati pugliesi e italiani, musica e prodotti enogastronomici tipici del circuito Slow Food per le vie del centro storico di Vieste.

Quest'anno per la prima volta ai banchi d'assaggio non solo cantine provenienti da ogni parte d'Italia, che giungeranno in Puglia per promuovere sua maestà, il rosato, ma anche europee.

Organizzazione: La Vieste en Rose è organizzata dal Comune di Vieste e dalla società di eventi Studio360, in collaborazione con l'associazione culturale Artemia, l'azienda di food & beverage "Partesa" e Slow Food condotta di Mafredonia.

#### IL PROGRAMMA:

Sabato 1 giugno 2024 dal tramonto fino a notte fonda

#### DOVE:

Centro storico di Vieste (Foggia)

#### INFO E CONTATTI:

Per informazioni, visitate il sito ufficiale [www.laviesteenrose.com](http://www.laviesteenrose.com)

Vitigno Italia 2024, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, è una delle più importanti kermesse enologiche del Mezzogiorno.

#### L'EVENTO:

VitignItalia propone la degustazione di migliaia di vini da tutta Italia; una 3 giorni di sapori, incontri e cultura dedicati a curiosi, esperti e operatori del settore.

La diciottesima edizione andrà in scena nella panoramica location della Stazione

Marittima di Napoli: 200 cantine e 2000 etichette esporranno solo il meglio, in oltre 3500 mq tutti da scoprire.

E inoltre vi aspettano degustazioni e laboratori per conoscere i segreti più nascosti del vino.

#### IL PROGRAMMA:

Domenica 2 giugno ore 14.00 – 21.00

Lunedì 3 giugno ore 13.00 – 21.00

Martedì 4 giugno ore 13.00 – 20.00

#### DOVE:

Stazione Marittima di Napoli

#### INFO E CONTATTI:

Tutte le informazioni utili e il programma in continuo aggiornamento sulla pagina ufficiale [www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it) .

Potete acquistare il vostro biglietto su <http://www.azzurroservice.net/biglietti/vitignoitalia-2024>

Sono in arrivo i Roero Days, l'evento itinerante annuale che porta in tour i vini del Roero presentati direttamente dai produttori, scegliendo di anno in anno una diversa città italiana.

Nell'edizione 2024 Roero Days festeggia i primi 10 anni del Consorzio Tutela Roero, un decennale particolarmente significativo poiché coincide con i 10 anni dal riconoscimento del territorio roerino come Patrimonio UNESCO per la bellezza dei paesaggi vitivinicoli e i 20 anni dal conseguimento della certificazione Docg.

Per questa edizione così significativa è stata scelta Milano, la città italiana di respiro più internazionale, capitale dell'economia, della moda, della comunicazione e sempre in prima linea nella capacità di esprimere innovazione e interpretare le nuove tendenze.

L'appuntamento è per lunedì 3 giugno a Milano, nella centralissima sede di Palazzo Giureconsulti, in piazza Mercanti, a pochi passi dal Duomo.

#### L'EVENTO:

Degustazioni aperte al pubblico e ai professionisti, seminari di approfondimento, banchi d'assaggio, mostre e conferenze sul territorio le iniziative che negli anni hanno animato questo evento, nato nel 2016.

Presenti alla manifestazione oltre 60 produttori di Roero Docg per presentare al pubblico milanese di operatori e appassionati le migliori espressioni vinicole roerine, oltre 500 Roero Docg, tra bianchi, spumanti e rossi.

Arricchirà l'evento anche la mostra dedicata alle proposte per le nuove Etichette istituzionali del Consorzio, con la premiazione ufficiale del vincitore Bruno Casetta. Le bottiglie vestite con la nuova immagine istituzionale insieme alle opere di Bruno Casetta e dei finalisti, saranno esposte per la prima volta nella bellissima Sala Colonne. Le nuove etichette rappresenteranno tutti i produttori del Roero in ogni evento ufficiale italiano e internazionale in cui il Consorzio sarà coinvolto.

Verrà inoltre presentato il volume "Roero, terra del Nebbiolo e dell'Arneis", edizione DeAgostini, attraverso un convegno sul territorio roerino moderato da Luciano Ferraro, vice direttore del Corriere della Sera, nella sala del Parlamentino, uno degli spazi più affascinanti dello storico edificio con emiciclo di banchi originali e il settecentesco soffitto affrescato dal Bossi; Il volume a cura di Laura Pacelli – scrittrice, giornalista e fotografa

legata a doppio filo al mondo del vino – oltre ad illustrare le origini e la storia della viticoltura roerina e del Consorzio stesso, racconta con testi e immagini i grandi vini del Roero e tutto ciò che vi sta intorno: i vitigni da cui hanno origine – Arneis e Nebbiolo – il magnifico paesaggio patrimonio UNESCO che il fiume Tanaro separa dalle Langhe, le sue Rocche e riserve naturali, le oasi e i suggestivi santuari raggiungibili con un’articolata rete di sentieri, gli splendidi borghi di Bra, Monticello d’Alba, Guarene, Magliano Alfieri e Govone. Non mancano approfondimenti sulla ricca biodiversità che contraddistingue il Roero e che vede alternarsi boschi, castagneti e frutteti, habitat ideale per il famoso tartufo bianco e per la produzione delle altre eccellenze gastronomiche del territorio. Il volume è arricchito da dettagli sui vini, ricette e consigli di abbinamento e degustazione.

#### IL PROGRAMMA:

Il programma di lunedì 3 giugno prevede:

Ore 11:00 – 19:00: Apertura dei banchi d’assaggio

Ore 12:00: Inaugurazione della mostra dedicata alle proposte per le nuove Etichette istituzionali del Consorzio e premiazione del vincitore Bruno Casetta nella Sala Colonne.

Ore 14:00: Doppia verticale guidata di Roero Bianco e Roero Rosso nella Sala Esposizioni, condotta da Adua Villa e Paolo Zaccaria

Ore 15:30: Presentazione del volume “Roero, terra del Nebbiolo e dell’Arneis”, DeAgostini, un convegno sul territorio roerino moderato da Luciano Ferraro, vice direttore del Corriere della Sera, nella sala del Parlamentino, uno degli spazi più affascinanti dello storico edificio con emiciclo di banchi originali e il settecentesco soffitto affrescato dal Bossi;

Ore 17:00: Doppia verticale guidata di Roero Bianco e Roero Rosso nella Sala Esposizioni, il secondo dei due laboratori di degustazione co-condotti da Daniele Cernilli e Chiara Giannotti, durante i quali verranno proposte altrettante verticali in un viaggio tra vecchie e nuove annate.

#### DOVE:

Palazzo degli Affari ai Giureconsulti

Piazza dei Mercanti 2, Milano

#### INFO E CONTATTI:

Trovate tutte le informazioni dettagliate, e l’elenco delle aziende partecipanti sulla pagina ufficiale:

<https://www.consorziodelroero.it/roero-days-2024/>

Operatori professionali e giornalisti possono accedere gratuitamente alla manifestazione registrandosi preventivamente sul sito.

Prenotazioni e biglietti per Operatori del settore, Stampa, Associazioni enogastronomiche, e Privati su



## Gli eventi in Italia dal 16 al 30 giugno

***Anche questa seconda metà del mese di giugno è ricca di eventi appassionanti. Dal 16 al 30 giugno, ogni angolo del Paese ospita appuntamenti entusiasmanti per gli appassionati di cucina e vino. Ecco una selezione degli eventi più interessanti da segnare in agenda, tra degustazioni, mercati gastronomici e molto altro.***

Eventi in Piemonte **C'è fermento- dal 20 al 23 giugno**

A Saluzzo, dal 20 al 23 giugno 2024, si terrà la 14ª edizione di "C'è Fermento", il salone dedicato alla birra artigianale di qualità. Ventidue birrifici e undici cucine di strada animeranno il cortile dell'ex caserma Musso, offrendo una selezione di birre e street food da tutta Italia e oltre. L'evento, organizzato dalla Fondazione Bertoni con la collaborazione della Città di Saluzzo e Slow Food, include laboratori tematici, degustazioni con mastri birrai e una birroteca. Ingresso gratuito, birre acquistabili tramite gettoni, e novità come il menù digitale Many Menù e una cucina messicana.

Dove: Saluzzo

Quando: dal 20 al 23 giugno 2024

Prezzo: ingresso gratuito

Per informazioni: sito web

Eventi in Lombardia **PANI+CO- 20 giugno**

PANI+CO è una serie di eventi organizzati dal Panificio Longoni che, in collaborazione con Campo Base Project, propone quattro date da maggio a luglio per scoprire piccoli produttori e botteghe da tutta Italia. Ogni evento, svolto presso il negozio di via Tertulliano 68 a Milano, offre un mercato con artigiani locali e una cena caratterizzata da ricette uniche abbinando diversi tipi di pane e prodotti artigianali.

Dove: Spazio Tertulliano, Via Tertulliano, Milano

Quando: 20 giugno

Prezzo: gratuito

Per informazioni: sito web

Eventi in Emilia Romagna **3° edizione di ALTO Cocktail Festival- dal 15 al 19 giugno**

Dal 15 al 19 giugno 2024, Cervia ospiterà la terza edizione di ALTO Cocktail Festival, un evento ideato da Niccolò Amadori. La manifestazione, che dura 5 giorni, celebra la miscelazione contemporanea e la cucina, con la partecipazione di guest internazionali. Ogni serata vedrà la collaborazione tra top chef e bartender, offrendo degustazioni uniche. L'evento si terrà sull'Alto Rooftop, una terrazza panoramica della riviera romagnola.

Dove: Alto Rooftop, Cervia

**Quando:** dal 15 al 19 giugno 2024

Prezzo: varia a seconda delle serate e delle degustazioni

Per informazioni: scrivere a [ufficiostampalegami@gmail.com](mailto:ufficiostampalegami@gmail.com)

**TramontoDiVino – 28 giugno**

Tramonto DiVino è un tour enogastronomico che celebra i migliori vini e prodotti enogastronomici dell'Emilia-Romagna attraverso una serie di eventi in sette tappe. Ogni tappa offre degustazioni di vini regionali abbinati a specialità culinarie locali, arricchite da cooking show, storytelling e intrattenimento musicale, coinvolgendo una vasta gamma di esperti e appassionati del settore.

Dove: Modigliana (Fc)

Quando: il 28 giugno

Prezzo: tra i 20 e i 30 euro.

Per informazioni: sito web

Eventi in Toscana **Borgo DiVino in tour- dal 21-23 giugno 2024**

Borgo DiVino 2024 in tour è l'evento enoturistico per eccellenza. Infatti, abbina degustazioni ai banchi a visite culturali nei Borghi più Belli d'Italia. Ottava tappa Montaione. Sulle terrazze panoramiche potrai goderti un intero weekend dedicato ai migliori vini del territorio, come: Vernaccia di San Gimignano DOCG, Rosato Toscana IGT, Chianti Colli Fiorentini DOCG, Chianti Montespertoli DOCG. Ticket 18 euro.

Dove: Montaione (Firenze)

Quando: dal 21 al 23 giugno

Prezzo: 18 euro

Per informazioni: sito web

Eventi in Umbria **Italian Chef Charity Night- 25 giugno**

Il 25 giugno ai Giardini Carducci di Perugia si terrà la Italian Chef Charity Night, un evento benefico che vedrà la partecipazione di 8 chef d'eccellenza, tra cui gli stellati Marco Lagrimino, Ada Stifani, Giulio Gigli, Andrea Impero e Francesco Nunziata. L'iniziativa mira a raccogliere fondi a favore del "Serafico" di Assisi.

Dove: Giardini Carducci

Quando: 25 giugno

Prezzo: 35 euro

Per informazioni: sito web

Eventi in Lazio **Vinointorno- dal 14 al 23 giugno**

Decennale della rassegna nazionale dedicata al cibo e al vino di qualità, organizzata da Extrawine con il Gourmet Errante. Nei giorni 14-15 e 21-22 giugno, il Percorso Vino offrirà la degustazione di circa 600 etichette abbinata ai 'Cicchetti' dei ristoranti locali. Il 16 giugno sarà presentata la guida "I Luoghi del Cesanese 2024", seguita da un banco d'assaggio dei vini inclusi.

Dove: Piazza del Santuario della SS. Annunziata, Olevano Romano

Quando: dal 14 al 23 giugno 2024

Costo:

- € 20,00 per 1 giorno
- € 30,00 per 2 giorni
- € 40,00 per 3 giorni
- € 50,00 per 4 giorni
- € 7,00 contributo per la degustazione

Per informazioni: sito web

**I luoghi del Cesanese 2024- 16 giugno**

Italo Calvino ne "Il viandante nella mappa" scriveva dell'importanza del viaggio e del promemoria dei luoghi visitati. Questa guida segue un percorso nei territori del Cesanese, invitando al viaggio, all'ascolto, e al dialogo con i produttori. Racconta l'evoluzione del territorio, mettendo in luce l'importanza della collaborazione per valorizzare il terroir.

La guida è curata da Carlo Zucchetti e Pasquale Pace, con descrizioni di cantine e vini, integrando informazioni geologiche e storico-artistiche a cura di Maria Cristina Pratesi.

Dove: Piazza Laudenzi, Olevano Romano

Quando:Domenica 16 giugno 2024, ore 18:00

Prezzo: Guida + Banco d'Assaggio e calice € 10,00

Per informazioni: sito web

### **Roma Hortus Vini 2024 – 16 Giugno**

Il 16 giugno 2024, dalle 18:00 alle 22:00 (ultimo ingresso alle 21:00), si svolgerà una serata magica di degustazioni al chiaro di luna presso il Museo Orto Botanico di Roma, Largo Cristina di Svezia 23, A. L'evento farà parte del festival dei vitigni autoctoni del Vigneto Italia, con performance musicali, pillole teatrali, e una suggestiva atmosfera creata dal giardino trasteverino aperto eccezionalmente di sera. La serata include degustazioni libere e guidate, tra cui la "dégustation sur l'herbe" condotta da Luca Maroni.

**Dove:** Museo Orto Botanico di Roma, Largo Cristina di Svezia 23, A

Quando: 16 giugno 2024, dalle 18:00 alle 22:00

Prezzo: 30 euro (bambini gratis fino a 11 anni), prendite online a 25 euro

Per informazioni: sito web

### **"Più gusto, meno spreco" – dal 17 al 24 giugno**

In occasione della Giornata della Gastronomia Sostenibile, il Mercato Centrale Roma e il World Food Forum della FAO collaborano per promuovere la produzione e il consumo di alimenti secondo principi sostenibili. La gastronomia sostenibile enfatizza la consapevolezza sulla provenienza del cibo, la coltivazione e il suo impatto ambientale. Durante la settimana del 17-24 giugno, si terrà la Sustainable Gastronomy Restaurant Week, con piatti speciali creati da artigiani del Mercato Centrale Roma.

**Dove:** Mercato Centrale Roma

Quando: Dal 17 al 24 giugno 2024

Prezzo: Varia a seconda dei piatti e delle iniziative

Per informazioni: sito web

### **Alta Langa Roma- 17 giugno**

Il 17 giugno 2024, Palazzo Brancaccio a Roma ospiterà una degustazione di oltre 60 cuvée di Alte Bollicine Piemontesi con 28 produttori, due masterclass e un Bubble Bar.

Dove: Palazzo Brancaccio

Quando: 17 giugno

Prezzo: consultare il sito web

Per informazioni: sito web

### **Vinòforum- dal 17 al 23 giugno**

Tra gli eventi di giugno in Italia imperdibile è il Vinòforum 2024 che si terrà al Circo Massimo dal 17 al 23 giugno, con sette serate dedicate a vino, cibo e cultura, coinvolgendo cantine, chef e sommelier di prestigio. L'evento, che include degustazioni, premi e una Digital Room interattiva, mira a promuovere le eccellenze del Made in Italy e il turismo enogastronomico di Roma. Sarà inaugurato il concorso "Il Miglior Sommelier del Lazio" per valorizzare i talenti locali.

Interno a Vinòforum, il 17 giugno, si svolge la Finale al circo massimo de La città della pizza tra i 12 pizzaioli che hanno vinto le tappe durante l'anno e verrà eletto il vincitore.

Dove: Circo Massimo

Quando: dal 17 al 23 giugno

Prezzo: biglietto di ingresso da 22 euro

Per informazioni: sito web



### **Abbazia di San Nilo: Esperienza Millenaria- 19 giugno**

In occasione del Millenario della Consacrazione della Chiesa di Santa Maria, l'associazione "Vignaioli in Grottaferrata" organizza tre eventi esclusivi, tra cui il secondo appuntamento il 19 giugno 2024, con interventi del M° Peppe Vessicchio sulla "Melurgia bizantina" e di Andrea Mati su "Salvarsi col Verde", offrendo visite guidate dell'Abbazia di San Nilo e degustazioni di vini e oli locali, con un contributo di 50 euro a persona.

Dove: Museo dell'Abbazia greca di San Nilo, Grottaferrata (Roma)

Quando: 19 giugno

Prezzo: 50 euro

Per informazioni: sito web

### **Un Mare diVino – dal 29 al 30 giugno**

Un Mare diVino 2024 è il wine festival che si svolge sul litorale romano e apre ufficialmente la stagione estiva ad Ostia. Giunto alla sesta edizione, assume da quest'anno un carattere nazionale accogliendo le produzioni vinicole di tutta Italia e rendendo protagonisti i migliori vini bianchi, rosati e bollicine delle aziende presenti. Il festival è perfetto anche per chi cerca eventi enogastronomici nel Lazio. Infatti, all'evento ci saranno in degustazione anche eccellenze gastronomiche e importanti chef «stellati» che si cimenteranno in show cooking aperti al pubblico.

Dove: Ostia (Roma)

Quando: dal 29 al 30 giugno

Prezzo: 15 euro

Per informazioni: sito web

**Eventi in Puglia Lecce Cocktail Week 2024- il 16 giugno**

Per gli amanti della *mixology* si terrà a Lecce, dal 10 al 16 giugno, *Lecce Cocktail Week 2024*. Un evento imperdibile che celebra i sapori locali e la tradizione unendoli ai migliori *brand* di *spirits* del mondo. Un'occasione per immergersi nella cultura salentina e vivere un'esperienza di gusto indimenticabile.

Dove: Lecce

Quando: 16 giugno

Prezzo: ingresso gratuito

Per informazioni: sito web

**Eventi in Campania Enorme. Piccolo salone del vino artigianale- il 23 e il 24 giugno**

Tra gli eventi in Italia di giugno abbiamo tra il 23 e 24 giugno 2024 si terrà presso il Castello di Gesualdo (AV) la seconda edizione di "Enorme. Piccolo salone del vino artigianale". L'evento celebra il vino artigianale e la valorizzazione dei territori dell'Irpinia e del Sannio, con oltre sessanta vignaioli provenienti da Italia, Slovenia, Francia e Spagna. Saranno organizzati laboratori di approfondimento e una cena con i vignaioli. La manifestazione offrirà anche installazioni artistiche e promuoverà progetti di trasformazione ecologica.

Dove: presso il Castello di Gesualdo (Av)

Quando: il 23 e 24 giugno

Prezzo: tra i 18 e i 25 euro

Per informazioni: sito web



### Una Storia Verace- dal 29 al 3 luglio

Dal 29 giugno al 3 luglio a Napoli, l'Associazione Verace Pizza Napoletana festeggia il suo 40esimo anniversario con cinque giorni di eventi, incontri, degustazioni e masterclass dedicati alla vera pizza napoletana.

**Dove:** Napoli

**Quando:** dal 29 giugno al 3 luglio

**Prezzo:** su prenotazione (per dettagli specifici, consultare il sito web)

**Per informazioni:** sito web



### Eventi in Calabria **BOB FEST 2024- 30 giugno-1 luglio**

Per la terza edizione del Band of Brothers Fest in Calabria arrivano i protagonisti della scena enogastronomica italiana

**Dove:** Museo e Parco archeologico nazionale di Scolacium di Borgia (CZ)

**Quando:** dal 30 giugno al 1 luglio

**Prezzo:** 100 euro

**Per informazioni:** sito web



### **Spirito Mediterraneo- il 29 e 30 giugno**

La prima rassegna regionale “Spirito Mediterraneo” sui liquori e “Spirits” si terrà il 28 e 29 giugno 2024 a Fuscaldo (Cs), Calabria, con oltre 20 aziende partecipanti e vari eventi collaterali, tra cui un workshop sul design dei brand calabresi. Tra i partecipanti, il gruppo Caffo e l’Agenzia delle Dogane.

Dove: Fuscaldo (Cs)

Quando: dal 29 al 30 giugno

Per altre informazioni: [sito web](#)

### **Borgo DiVino in tour – dal 28 al 30 giugno**

Nona tappa di Borgo DiVino 2024 in tour. Degustazioni ed enoturismo nei Borghi più Belli d’Italia si incontrano ad Altomonte. Potrai assaggiare vini provenienti da tutta Italia insieme ai vini tipici locali come Cirò, Magliocco, Calabria Rosso e Bianco, Gaglioppo, Greco bianco e tanti altri. Ticket 18 euro.

Dove: Altomonte (Cosenza)

Quando: dal 28 al 30 giugno

Prezzo: 18 euro

Per informazioni: [sito web](#)

### **Eventi in Sicilia **Sicilia in Bolle 2024- dal 29 giugno al 1 luglio****

Tra gli eventi di giugno, dal 29 giugno al 1 luglio torna Sicilia in Bolle 2024. Le ultime annate di spumanti e vini frizzanti siciliani insieme a degustazioni, convegni e *masterclass* saranno disponibili nella *location* che si affaccia sul promontorio della Scala dei Turchi di Realmonte (AG). L’evento è organizzato dalla Delegazione AIS di Agrigento e Caltanissetta in collaborazione con AIS SICILIA.

Dove: Ristorante Madison (Ag)

Quando: dal 29 giugno al 1 luglio

Prezzo: consultare il [sito web](#)

Per informazioni: sito web



## Un Mare diVino 2024



**Sabato 29 e domenica 30 giugno 2024, a Ostia (Roma), si terrà la sesta edizione della manifestazione “Un Mare diVino”**

**Un Mare diVino** sta tornando con la sua VI edizione e come ogni anno, porterà sul litorale romano tante aziende vinicole con i loro bianchi, rosati e bollicine: la kermesse si terrà **sabato 29 e domenica 30** giugno 2024 a **Ostia (Roma)**, in piazza Anco Marzio, dalle 18:00 alle 24.00.

“Un Mare diVino” è un evento di **degustazione enologica** che si svolge sul litorale romano e apre ufficialmente la stagione estiva. Giunto alla sua sesta edizione, assume da quest’anno un carattere nazionale accogliendo le **produzioni vinicole di tutta Italia** e rendendo protagonisti i migliori vini bianchi, rosati e bollicine delle aziende presenti. Ma “Un Mare diVino” non è solamente... vino. All’evento sono in degustazione infatti anche eccellenze gastronomiche e importanti chef «stellati» che si cimentano in fantastici show cooking aperti al pubblico.

Nato dall’iniziativa di Fabio Carnevali e Stefano Albano, l’evento si avvale del patrocinio della Regione Lazio e dell’assessorato ai Grandi Eventi del Comune di Roma.

**L’ingresso** alla manifestazione è libero.

Per le degustazioni è necessario l’**acquisto** del relativo **KIT** che comprende un calice con tasca porta bicchiere. Il **costo** è di 15€ comprensivo di 8 degustazioni ai banchi del vino ed eventuali assaggi ai banchi gastronomici.

L’acquisto online **al seguente link** prevede un kit degustazione che comprende: 1 calice con 1 porta bicchiere e n. **10 gettoni** per le degustazioni (vino e cibo), invece degli 8 gettoni previsti per l’acquisto in loco

Sono esclusi gli show cooking, che sono a numero limitato e su invito.

Riportiamo di seguito il **programma** (in progress) dell’edizione 2024 di “Un Mare diVino”:

### **Sabato 29 giugno**

Ore 18.00 taglio del nastro (assessore al turismo X° Municipio Antonio Caliendo)

Ore 18.15-18.45 presentazione aziende.

Ore 19.00: chef Simone Curti (Molo Diciassette – Ostia)

Ore 20.00: chef Giovanni Ciaravola (Officine Culinarie – Ostia)

Ore 21.00: chef Andrea Fusco (Luxus Hotel – Roma)

Presenta Chiara Giannotti (Vino.TV)

**Domenica 30 giugno**

Ore 19.00: chef Marco Claroni (Osteria dell'Orologio, Fiumicino)

Ore 20.00: chef Claudio Prossomariti (Osteria Landi, Ostia)

Ore 21.00: chef Fabio Doderò (ristorante Metis, Mezzocamino)

Presenta Chiara Giannotti (Vino.TV)

Durante l'evento sarà diffusa musica di sottofondo, lounge, chill out e acid jazz.

Selezione musicale di DJ Sandro Di Martino

Riportiamo di seguito l'**elenco delle cantine** (in aggiornamento) che prenderanno parte all'edizione 2024 di "Un Mare diVino":

Famiglia Cotarella (Montecchio – TR), **Parvus Ager** (Marino – RM), Cantine Volpetti (Ariccia – RM), Casa della Divina Provvidenza (Nettuno – RM), Castel de' Paolis (Grottaferrata – RM), Cantina Sant'Andrea (Borgo Vodice – LT), Medevi il Mestiere del Vino (Alatri – FR), Marco Mergè / Omnia Mater (Fontana Candida – RM), Vini Federici (Zagarolo – RM), Dino Limiti (Marino – RM), Tenuta Le Quinte (Monte Compatri – RM), Cantine Tre D (Galliciano nel Lazio – RM), Casale del Giglio (Le Ferriere – LT), **Marco Carpineti** (Cori – LT), Tenuta San Leo (Ariccia – RM), Valle Marina (Monte San Biagio – LT), **Cantina Chiorri** (Strada Sant'Enea, Perugia), **Nativ**(Grottaminarda, Avellino), Poder Nuovo (Montalcino, Siena), Azienda Agricola Sciore (Ponte, Benevento)

**Contatti e maggiori informazioni sull'edizione 2024 di "Un Mare diVino":**

<https://www.unmaredivino.com/>

<https://www.facebook.com/unmaredivinofestival>

<https://www.facebook.com/events/1171240494330889>

[https://www.instagram.com/unmaredivino\\_official/](https://www.instagram.com/unmaredivino_official/)

info@ristoragency.com

Infoline WhatsApp: +39 338 4265856

**Cosa: Un Mare diVino 2024**

**Quando: sabato 29 e domenica 30 giugno 2024, dalle ore 18:00 al mezzanotte**

**Dove: Piazza Anco Marzio, Ostia, Roma**



# Un Mare diVino 2024: a Ostia degustazioni e show cooking vista mare

AppuntamentiVinodi Redazione24 Giugno 202424 Giugno 2024



**Il litorale romano torna a risplendere grazie all'evento principe di inizio estate dedicato alle eccellenze vitivinicole del Belpaese. Sabato 29 e domenica 30 luglio, infatti, in piazza Anco Marzio, andrà in scena Un Mare diVino 2024 tra degustazioni dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia, show cooking e dj set con musica sotto le stelle.**

Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di **Un Mare diVino**, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla **Regione Lazio** e dall'**Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma**, con il contributo dell'**Arsial** (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da **Chiara Giannotti**, "patron" di VinoTV.

A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di **SDM**, pseudonimo di **Sandro Di Martino**, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da **RistorAgency** per **Associazione Vero**, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'**Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo**.

*"Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti*

del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore.



Un Mare diVino sarà non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

#### **Le aziende vinicole presenti a Un Mare diVino 2024**

Per due giorni, "wine lovers", appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier.

Folta la rappresentativa laziale, che va dal **Consorzio di tutela della Roma D.O.C.** (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come **Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo.** Corposa anche la presenza pontina, con **Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina** e quella umbra, con **Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo.** La Toscana avrà come protagonisti i vini di **Cantina I Vini di Maremma** e **Podernuovo,** la Campania **Nativ** e **Sciore.** A portar alta la bandiera pugliese sarà **Leone De Castris,** mentre **Bersano** rappresenterà l'eccellenza vitivinicola del Piemonte.

#### **Non solo vino**

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo.

Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come **Chinottissimo** e **Arancissima** all'**amaro Neri,** a quelle fermentate e a base di kombucha di **Laverve,** da **Birra Love,** la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di **Luca Ginepro** (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio).

E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica **Pizza Croccantina** e la gustosissima Tiella di Gaeta di **Oro del Golfo.** Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di **Molino 7Cento** e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio **Bassiano Reale.**

#### **Gli Show Cooking**



Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per Un Mare diVino 2024.

Simone Curti

Giovanni Ciravola

Andrea Fusco

Marco Claroni

Claudio Prossomariti

Fabio Dodero

### **SABATO 29 GIUGNO**

ore 19.00: **Simone Curti**, chef patron di **Molo Diciassette** (in via dei Lucillii 17, Ostia);

ore 20.00: **Giovanni Ciaravola**, chef patron di **Officina Culinaria** (Via degli Acillii 15, Ostia);

ore 21.00: **Andrea Fusco**, executive chef del **Roma Luxus Hotel** (Largo Angelicum 4, Roma).

### **DOMENICA 30 GIUGNO**

Ore 19.00: **Marco Claroni**, chef patron dell'**Osteria dell'Orologio** (via della Torre Clementina 114,

Fiumicino);

Ore 20.00: **Claudio Prossomariti**, chef di **Osteria Landi** (via Claudio 26, Ostia);

Ore 21.00: **Fabio Dodero**, chef patron del ristorante **Metis** (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma)

### **Info utili**

Un Mare diVino 2024

Sabato 29 e domenica 30 giugno 2024

Piazza Anco Marzio, Ostia – Roma

L'accesso alla piazza e all'evento è libero, mentre il "kit degustazione" ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 euro si potranno acquistare ulteriori 6 gettoni

Prevedite sul sito



# A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino 2024

RedazioneEventi 24 Giugno 2024



**Con l'arrivo della bella stagione, il litorale romano torna a risplendere grazie all'evento principe dedicato alle eccellenze vitivinicole del Belpaese, giunto alla sua 6° edizione. Sabato 29 e domenica 30 giugno, infatti, in piazza Anco Marzio, andrà in scena la kermesse che prevede, oltre alla degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche gastronomiche, anche 6 show cooking con importanti chef e dj set con musica sotto le stelle.**

Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di **Un Mare diVino**, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla **Regione Lazio** e dall'**Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma**, con il contributo dell'**Arsial** (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da **Chiara Giannotti**, "patron" di VinoTV.

A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di **SDM**, pseudonimo di **Sandro Di Martino**, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da **RistorAgency** per **Associazione Vero**, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'**Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo**.

*"Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore.*

Un Mare diVino sarà non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

### LE AZIENDE VINICOLE PRESENTI

Per due giorni, "wine lovers", appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier.

Folta la rappresentativa laziale, che va dal **Consorzio di tutela della Roma D.O.C.** (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come **Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo**. Corposa anche la presenza pontina, con **Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina** e quella umbra, con **Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo**. La Toscana avrà come protagonisti i vini di **Cantina I Vini di Maremma** e **Podernuovo**, la Campania **Nativ** e **Sciore**. A portar alta la bandiera pugliese sarà **Leone De Castris**, mentre **Bersano** rappresenterà l'eccellenza vitivinicola del Piemonte.

### NON SOLO VINO

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo.

Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come **Chinottissimo** e **Arancissima** all'**amaro Neri**, a quelle fermentate e a base di kombucha di **Laverve**, da **Birra Love**, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di **Luca Ginepro** (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio).

E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica **Pizza Croccantina** e la gustosissima Tiella di Gaeta di **Oro del Golfo**. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di **Molino 7Cento** e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio **Bassiano Reale**.

### GLI CHEF E GLI SHOWCOOKING

Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento.

### SABATO 29 GIUGNO

ore 19.00: **Simone Curti**, chef patron di **Molo Diciassette** (in via dei Lucillii 17, Ostia);

ore 20.00: **Giovanni Ciaravola**, chef patron di **Officina Culinaria** (Via degli Acillii 15, Ostia);

ore 21.00: **Andrea Fusco**, executive chef del **Roma Luxus Hotel** (Largo Angelicum 4, Roma).

### DOMENICA 30 GIUGNO

Ore 19.00: **Marco Claroni**, chef patron dell'**Osteria dell'Orologio** (via della Torre Clementina 114,

Fiumicino);

Ore 20.00: **Claudio Prossomariti**, chef di **Osteria Landi** (via Claudio 26, Ostia);

Ore 21.00: **Fabio Dodero**, chef patron del ristorante **Metis** (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma)

#### **ACCESSO, DEGUSTAZIONI E PREVENDITA**

L'accesso alla piazza e all'evento è libero, mentre il "kit degustazione" ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 euro si potranno acquistare ulteriori 6 gettoni.

La prevendita dei kit è attiva sul sito ufficiale dell'evento [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com).

#### ***Un Mare diVino 2024***

*Sabato 29 e domenica 30 giugno 2024*

*Piazza Anco Marzio, Ostia - Roma*

*Accesso gratuito - Kit degustazione 15 euro*

*Prevendita: [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com)*



## youwinemagazine

Rivista di musica, arte e cultura

Un Mare diVino 2024, ad Ostia al via l'evento principe dedicato alle eccellenze vitivinicole del Belpaese

**Con l'arrivo della bella stagione, il litorale romano torna a risplendere grazie all'evento principe dedicato alle eccellenze vitivinicole del Belpaese, giunto alla sua 6° edizione. Sabato 29 e domenica 30 luglio, infatti, in piazza Anco Marzio, andrà in scena la kermesse che prevede, oltre alla degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche gastronomiche, anche 6 show cooking con importanti chef e dj set con musica sotto le stelle.**



Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, "patron" di VinoTV.

A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di SDM, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo.

"Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore.

Un Mare diVino sarà non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

### **LE AZIENDE VINICOLE PRESENTI**

Per due giorni, "wine lovers", appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier.

Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. A portar alta la bandiera pugliese sarà Leone De Castris, mentre Bersano rappresenterà l'eccellenza vitivinicola del Piemonte.

### **NON SOLO VINO**

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo.

Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio).

E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale.

### **GLI CHEF E GLI SHOWCOOKING**

Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento.

#### **SABATO 29 GIUGNO**

ore 19.00: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucillii 17, Ostia);

ore 20.00: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acillii 15, Ostia);

ore 21.00: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma).

#### **DOMENICA 30 GIUGNO**

Ore 19.00: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114,

Fiumicino);

Ore 20.00: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia);

Ore 21.00: Fabio Dodero, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma)

#### **ACCESSO, DEGUSTAZIONI E PREVENDITA**

L'accesso alla piazza e all'evento è libero, mentre il "kit degustazione" ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 euro si potranno acquistare ulteriori 6 gettoni.

La prevendita dei kit è attiva sul sito ufficiale dell'evento [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com).



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino 2024!



- 25/06/2024 16:30
- Redazione Agenfood
- EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI, NL

(Agen Food) – Ostia (RM), 25 giu. – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di **Un Mare diVino**, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla **Regione Lazio** e dall'**Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma**, con il contributo dell'**Arsial** (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da **Chiara Giannotti**, "patron" di VinoTV.

A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di **SDM**, pseudonimo di **Sandro Di Martino**, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da **RistorAgency** per **Associazione Vero**, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'**Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo**.

"Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore.

Un Mare diVino sarà non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

Per due giorni, "wine lovers", appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre

cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier.

Folta la rappresentativa laziale, che va dal **Consorzio di tutela della Roma D.O.C.** (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come **Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo**. Corposa anche la presenza pontina, con **Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina** e quella umbra, con **Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo**. La Toscana avrà come protagonisti i vini di **Cantina I Vini di Maremma** e **Podernuovo**, la Campania **Nativ** e **Sciore**. A portar alta la bandiera pugliese sarà **Leone De Castris**, mentre **Bersano** rappresenterà l'eccellenza vitivinicola del Piemonte.

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo.

Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come **Chinottissimo** e **Arancissima** all'**amaro Neri**, a quelle fermentate e a base di kombucha di **Laverve**, da **Birra Love**, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di **Luca Ginepro** (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio).

E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica **Pizza Croccantina** e la gustosissima Tiella di Gaeta di **Oro del Golfo**. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di **Molino 7Cento** e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio **Bassiano Reale**.

Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento.

### **SABATO 29 GIUGNO**

ore 19.00: **Simone Curti**, chef patron di **Molo Diciassette** (in via dei Lucilii 17, Ostia);

ore 20.00: **Giovanni Ciaravola**, chef patron di **Officina Culinaria** (Via degli Acilii 15, Ostia);

ore 21.00: **Andrea Fusco**, executive chef del **Roma Luxus Hotel** (Largo Angelicum 4, Roma).

### **DOMENICA 30 GIUGNO**

Ore 19.00: **Marco Claroni**, chef patron dell'**Osteria dell'Orologio** (via della Torre Clementina 114, Fiumicino);

Ore 20.00: **Claudio Prossomariti**, chef di **Osteria Landi** (via Claudio 26, Ostia);

Ore 21.00: **Fabio Dodero**, chef patron del ristorante **Metis** (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma)

L'accesso alla piazza e all'evento è libero, mentre il "kit degustazione" ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 euro si potranno acquistare ulteriori 6 gettoni.

La prevendita dei kit è attiva sul sito ufficiale dell'evento [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com).



## acqua e farina-sississima: Un Mare diVino 2024



### A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino 2024

Con l'arrivo della bella stagione, il litorale romano torna a risplendere grazie all'evento principe dedicato alle eccellenze vitivinicole del Belpaese, giunto alla sua 6° edizione. Sabato 29 e domenica 30 giugno, infatti, in piazza Anco Marzio, andrà in scena la kermesse che prevede, oltre alla degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche gastronomiche, anche 6 show cooking con importanti chef e dj set con musica sotto le stelle.

#### **Un Mare diVino 2024**

*Sabato 29 e domenica 30 giugno 2024*

*Piazza Anco Marzio, Ostia - Roma*

*Accesso gratuito - Kit degustazione 15 euro*

*Prevendita: [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com)*



Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di **Un Mare diVino**, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla **Regione Lazio** e dall'**Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma**, con il contributo dell'**Arsial** (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da **Chiara Giannotti**, "patron" di VinoTV.

A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di **SDM**, pseudonimo di **Sandro Di Martino**, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da **RistorAgency** per **Associazione Vero**, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'**Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo**.

*"Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non",* ha commentato entusiasta l'assessore.



Un Mare diVino sarà non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

#### LE AZIENDE VINICOLE PRESENTI

Per due giorni, "wine lovers", appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier.

Folta la rappresentativa laziale, che va dal **Consorzio di tutela della Roma D.O.C.** (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come **Famiglia Cotarella, Castel De Paolis,**

**Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo.** Corposa anche la presenza pontina, con **Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina** e quella umbra, con **Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo.** La Toscana avrà come protagonisti i vini di **Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo,** la Campania **Nativ e Sciore.** A portar alta la bandiera pugliese sarà **Leone De Castris,** mentre **Bersano** rappresenterà l'eccellenza vitivinicola del Piemonte.

## NON SOLO VINO

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo.

Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come **Chinottissimo** e **Arancissima** all' **amaro Neri**, a quelle fermentate e a base di kombucha di **Laverve**, da **Birra Love**, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di **Luca Ginepro** (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio).

E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica **Pizza Croccantina** e la gustosissima Tiella di Gaeta di **Oro del Golfo**. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di **Molino 7Cento** e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio **Bassiano Reale**.

## GLI CHEF E GLI SHOWCOOKING

Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento.

## SABATO 29 GIUGNO

ore 19.00: **Simone Curti**, chef patron di **Molo Diciassette** (in via dei Lucilii 17, Ostia);

ore 20.00: **Giovanni Ciaravola**, chef patron di **Officina Culinaria** (Via degli Acilii 15, Ostia);

ore 21.00: **Andrea Fusco**, executive chef del **Roma Luxus Hotel** (Largo Angelicum 4, Roma).





**DOMENICA 30 GIUGNO**

Ore 19.00: **Marco Claroni**, chef patron dell'**Osteria dell'Orologio** (via della Torre Clementina 114,

Fiumicino);

Ore 20.00: **Claudio Prossomariti**, chef di **Osteria Landi** (via Claudio 26, Ostia);

Ore 21.00: **Fabio Dodero**, chef patron del ristorante **Metis** (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma)





### **ACCESSO, DEGUSTAZIONI E PREVENDITA**

L'accesso alla piazza e all'evento è libero, mentre il "kit degustazione" ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 euro si potranno acquistare ulteriori 6 gettoni.

La prevendita dei kit è attiva sul sito ufficiale dell'evento [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com).

### **Ufficio Stampa**

Bortolan Carnevali & Partners



## EVENTI

Ostia inaugura l'estate con Un Mare diVino 2024



Torna per il secondo anno consecutivo in piazza Anco Marzio a Ostia Lido "Un Mare diVino", kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla **Regione Lazio** e dall'**Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma**, con il contributo dell'**Arsial** (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

La grande festa del vino e della cucina andrà in scena **sabato 29 giugno e domenica 30 giugno dalle ore 18:00 a mezzanotte** tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da **Chiara Giannotti**, "patron" di Vino TV. Nel corso della due giorni a intrattenere il pubblico saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di **SDM**, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale.

Un **Mare diVino** oltre ad un'opportunità suggestiva di convivialità sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano, comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

**Oltre cento le etichette in degustazione tra bianchi, rosati e bollicine** di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. La parte del leone la farà il **Lazio con numerose cantine**, a partire dal **Consorzio di tutela della Roma D.O.C.** (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come **Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo.** Corposa anche la presenza pontina, con **Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina** e quella umbra, con **Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo.** Per la Toscana i protagonisti saranno i vini di **Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo**, la Campania **Nativ e Sciore.** Dalla Puglia parteciperà **Leone De Castris,**

mentre **Bersano** rappresenterà l'eccellenza vitivinicola del Piemonte.

Non mancheranno anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come **Chinottissimo e Arancissima** all'**amaro Neri**, a quelle fermentate e a base di kombucha di **Laverve**, da **Birra Love**, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di **Luca Ginepro** (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). Presente anche l'iconica **Pizza Croccantina** e la gustosissima **Tiella di Gaeta di Oro del Golfo**, i prodotti di agricoltura biologica di **Molino 7Cento** e, per gli amanti dei salumi di qualità, i prodotti d'eccellenza del prosciuttificio **Bassiano Real**.

Un'area sarà dedicata all'alta cucina con **tre show cooking per serata** tenuti da alcuni importanti chef del territorio lidense e capitolino. Sabato sarà la volta di **Simone Curti**, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucillii 17, Ostia); **Giovanni Ciaravola**, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acillii 15, Ostia); **Andrea Fusco**, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica si alterneranno ai fornelli **Marco Claroni**, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); **Claudio Prossomariti**, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia) e **Fabio Doderò**, chef patron del ristorante Metis (piazza E.Martini 24, Mezzocamino-Roma).

L'evento, organizzato da **RistorAgency** per **Associazione Vero**, sarà inaugurato dal classico taglio del nastro dell'**Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo** che ha dichiarato: «*Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non*».

L'accesso all'evento è libero, mentre il "kit degustazione" ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere e 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 euro si potranno acquistare ulteriori 6 gettoni. Per la prevendita dei kit e informazioni sugli show cooking visitare il sito.

**archivio**



## Vino: al via stagione estiva a Ostia con 'Un Mare diVino' 2024



Enogastronomia Italianewsletter



Quotidiano dei Contribuenti26 Giugno 2024

Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, "patron" di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di SDM, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore.

Un Mare diVino sarà non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. (AGI)



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino 2024

Sul litorale romano l'evento delle eccellenze vitivinicole italiane: degustazioni di vini e show cooking con importanti chef Eventi



Redazione 5  
26 Giu 2024 - 10:44



Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, **Ostia** sarà la suggestiva cornice di **Un Mare diVino**, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arzial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

**Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio** (il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, "patron" di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di SDM, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo.

*"Per il secondo anno consecutivo **Un Mare diVino** sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non",* ha commentato entusiasta l'assessore.

**Un Mare diVino** sarà non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo

italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

#### LE AZIENDE VINICOLE PRESENTI

Per due giorni, "wine lovers", appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier.

Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarrelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. A portar alta la bandiera pugliese sarà Leone De Castris, mentre Bersano rappresenterà l'eccellenza vitivinicola del Piemonte.

#### NON SOLO VINO

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo.

Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio).

E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale.

#### GLI CHEF E GLI SHOWCOOKING

Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione.

Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento.

#### SABATO 29 GIUGNO

ore 19.00: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucillii 17, Ostia);

ore 20.00: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acillii 15, Ostia);

ore 21.00: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma).

#### DOMENICA 30 GIUGNO

Ore 19.00: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino);

Ore 20.00: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia);

Ore 21.00: Fabio Dodero, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma)

ACCESSO, DEGUSTAZIONI E PREVENDITA

L'accesso alla piazza e all'evento è libero, mentre il "kit degustazione" ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 euro si potranno acquistare ulteriori 6 gettoni.

La prevendita dei kit è attiva sul sito ufficiale dell'evento [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com).

### **Un Mare diVino 2024**

Sabato 29 e domenica 30 giugno 2024

Piazza Anco Marzio, Ostia - Roma

Accesso gratuito - Kit degustazione 15 euro

Prevendita: [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com)

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

**Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Castbox.**



## Un Mare diVino, a Ostia banchi d'assaggio e show cooking



**ROMA**, 28 giugno 2024, 12:02

Redazione ANSA

- Una grande festa del vino e delle cucine: è quanto propone dal 29 al 30 giugno, "Un Mare diVino", rassegna enogastronomica organizzata a Ostia (Roma) e giunta alla sua sesta edizione. La manifestazione, allestita in piazza Anco Marzio da RistorAgency per Associazione Vero, è patrocinata dalla Regione Lazio e dall'assessorato Grandi eventi, sport, turismo e moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio (Arsial).

Tra gli obiettivi dell'iniziativa- informa una nota- quella di far conoscere più da vicino delle realtà del panorama vitivinicolo italiano e di far comprendere le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo nel Paese.

La kermesse prevede, oltre alla degustazione di vino con l'allestimento di banchi d'assaggio, un'area dedicata alla cucina in cui prenderanno vita show cooking con protagonisti alcuni chef del panorama lidense e capitolino. All'interno della manifestazione è prevista una zona food.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



## Un Mare diVino, a Ostia banchi d'assaggio e show cooking - Terra e Gusto



- Una grande festa del vino e delle cucine: è quanto propone dal 29 al 30 giugno, "Un Mare diVino", rassegna enogastronomica organizzata a Ostia (Roma) e giunta alla sua sesta edizione. La manifestazione, allestita in piazza Anco Marzio da RistorAgency per Associazione Vero, è patrocinata dalla Regione Lazio e dall'assessorato Grandi eventi, sport, turismo e moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio (Arsial).



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



materne

La protesta il primo luglio contro l'allungamento del calendario a 11 mesi: «Cronica mancanza di personale, bloccati i congedi. Sostituzioni aperte a persone senza titoli e adeguata formazione»



Cantieri

Sono previsti dei lavori anche in edifici non scolastici, tra cui il "Punto d'incontro" in via Travai, la "Casa della comunità" di Povo e la realizzazione di cellette nei cimiteri di Meano, Mattarello e Romagnano (nella foto il nido Orsetto Pandi)



**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**



**Usa**

Incontro alla Casa Bianca: la corsa del presidente va avanti nonostante il disastroso duello tv con Donald Trump e le voci di rinuncia



l'indagine

La violenta rissa tra due gruppi di connazionali: la vittima aveva perso molto sangue ed è rimasta per giorni in pericolo di vita. L'accoltellatore si era rifugiato da conoscenti: è accusato di tentato omicidio



## Un Mare diVino, a Ostia banchi d'assaggio e show cooking

(ANSA) - ROMA, 26 GIU - Una grande festa del vino e delle cucine: è quanto propone dal 29 al 30 giugno, "Un Mare diVino", rassegna enogastronomica organizzata a Ostia (Roma) e giunta alla sua sesta edizione. La manifestazione, allestita in piazza Anco Marzio da RistorAgency per Associazione Vero, è patrocinata dalla Regione Lazio e dall'assessorato Grandi eventi, sport, turismo e moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio (Arsial). Tra gli obiettivi dell'iniziativa- informa una nota- quella di far conoscere più da vicino delle realtà del panorama vitivinicolo italiano e di far comprendere le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo nel Paese. La kermesse prevede, oltre alla degustazione di vino con l'allestimento di banchi d'assaggio, un'area dedicata alla cucina in cui prenderanno vita show cooking con protagonisti alcuni chef del panorama lidense e capitolino. All'interno della manifestazione è prevista una zona food. (ANSA).



## A Ostia c'è un “Mare diVino”, la kermesse enogastronomica sul litorale romano



Un Mare diVino sarà non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano

Ostia, 26 giugno 2024- Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di **Un Mare diVino**, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla **Regione Lazio** e dall'**Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma**, con il contributo dell'**Arsial** (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il “salotto” della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da **Chiara Giannotti**, “patron” di VinoTV.

A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di **SDM**, pseudonimo di **Sandro Di Martino**, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da **RistorAgency** per **Associazione Vero**, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'**Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo**.

*“Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non”,* ha commentato entusiasta l'assessore.

Un Mare diVino sarà non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

### Le aziende vinicole presenti

Per due giorni, “wine lovers”, appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal **Consorzio di tutela della Roma D.O.C.** (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come **Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo.** Corposa anche la presenza pontina, con **Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant’Andrea, Valle Marina** e quella umbra, con **Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo.** La Toscana avrà come protagonisti i vini di **Cantina I Vini di Maremma** e **Podernuovo**, la Campania **Nativ** e **Sciore.**

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo.

Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come **Chinottissimo** e **Arancissima** all’**amaro Neri**, a quelle fermentate e a base di kombucha di **Laverve**, da **Birra Love**, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di **Luca Ginepro** (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l’ormai iconica **Pizza Croccantina** e la gustosissima **Tiella di Gaeta** di **Oro del Golfo.** Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di **Molino 7Cento** e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d’eccellenza del prosciuttificio **Bassiano Reale.**

Una vera e propria **arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione.** Un’area dedicata all’alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l’opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati “dal vivo” appositamente per l’evento.

ore 19.00: **Simone Curti**, chef patron di **Molo Diciassette** (in via dei Lucillii 17, Ostia);

ore 20.00: **Giovanni Ciaravola**, chef patron di **Officina Culinaria** (Via degli Acillii 15, Ostia);

ore 21.00: **Andrea Fusco**, executive chef del **Roma Luxus Hotel** (Largo Angelicum 4, Roma).

### DOMENICA 30 GIUGNO

Ore 19.00: **Marco Claroni**, chef patron dell’**Osteria dell’Orologio** (via della Torre Clementina 114, Fiumicino);

Ore 20.00: **Claudio Prossomariti**, chef di **Osteria Landi** (via Claudio 26, Ostia);

Ore 21.00: **Fabio Dodero**, chef patron del ristorante **Metis** (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma)

### Accesso, degustazioni e prevendita

L’accesso alla piazza e all’evento è libero, mentre il “kit degustazione” ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 euro si potranno acquistare ulteriori 6 gettoni.

La prevendita dei kit è attiva sul sito ufficiale dell’evento [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com).

*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.



# Ostia, arriva un Mare diVino 2024: ecco dove e quando

Attualità

Cosa fare ed eventi a Roma

26 Giugno 2024 - 12:34



Scritto da Federica Rosato Powered by

Un **Mare diVino** sta per tornare a **Ostia**, sul litorale romano. Sì perché il festival di degustazione enologica, giunto alla sua sesta edizione, sta per 'sbarcare' nel X Municipio: **sabato 29 e domenica 30** giugno 2024 dalle 18 alle 24 in Piazza Anco Marzio sarà 'festa'.

Un Mare diVino 2024 a Ostia tra vino e buon cibo

L'evento da quest'anno assume un carattere nazionale: accoglierà, infatti, le produzioni vinicole di tutta Italia e renderà protagonisti i migliori vini bianchi, rosati e bollicine delle aziende presenti. Non solo vino. Durante l'iniziativa, in entrambe le giornate, ci saranno **degustazioni gastronomiche** e importanti chef stellati, che si cimenteranno in fantastici show cooking aperti al pubblico.

L'evento è nato dall'iniziativa di *Fabio Carnevali* e *Stefano Albano* e si avvale del patrocinio della Regione Lazio e dell'assessorato ai Grandi Eventi del Comune di Roma. Tra vino e buon cibo, poi, non mancherà la musica di sottofondo con la selezione di Dj Sandro Di Martino: dal jazz al chill out.

**Ostia, Shilling: discoteca chiusa per abusi edilizi. Falconi: "La legalità è un valore non negoziabile"**

L'inaugurazione sabato 29 giugno 2024 in Piazza Anco Marzio

L'inaugurazione del festival ci sarà sabato 29 giugno: alle 18 il taglio del nastro alla presenza dell'assessore al turismo del X Municipio, Antonio Caliendo. Poi ci sarà la presentazione delle aziende e si 'apriranno' le danze per le degustazioni.

Tra le **aziende vinicole presenti**, come si legge sul sito ufficiale: Amor Vitae, Bersano, Briziarelli, Cantina I Vini di Maremma, Cantina Sant'Andrea, Cantina Tre D, Cantine Silvestri, Cantine Volpetti, Casa della Divina Provvidenza, Casale del Giglio, Castel De Paolis, Cantina Chiorri, Consorzio Roma D.O.C., Dino Limiti, Famiglia Cotarella, Federici Vini, La Rasenna, Leone De Castris, Marco Carpineti, Marco Mergè Vini, Medevì II

Mestiere del Vino, Nativ, Parvus Ager, Pizzogallo, Podernuovo, Cantina Sciore, Tenuta Le Quinte, Tenuta San Leo, Valle Marina.

Il costo

L'ingresso alla manifestazione, che si terrà in Piazza Anco Marzio, è libera. Per le degustazioni, invece, è necessario l'acquisto di un KIT, **dal costo di 15 euro**. Nella cifra sono comprese 8 degustazioni ai banchi del vino ed eventuali assaggi ai banchi gastronomici. Per chi acquista online, invece, sono previste due degustazioni aggiuntive. Sono esclusi gli show cooking, che sono a numero limitato e su invito.



## Ostia, con l'estate torna «Un Mare diVino»: weekend tra degustazioni e show cooking



diRedazione Roma

Il litorale romano ospita le eccellenze vitivinicole del Belpaese nella kermesse giunta alla sua sesta edizione. Appuntamento sabato 29 e domenica 30 giugno in piazza Anco Marzio con degustazioni, show cooking e dj set

Un brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. **Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la cornice di Un Mare diVino**, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio, andrà dunque in scena la festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di noti chef, presentata da Chiara Giannotti, «patron» di VinoTV.

A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di SDM, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer.

L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro **dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo**.

«Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non», ha commentato l'assessore.

Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino le realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, **le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche** che si stanno

abbattendo sul nostro Paese e non solo.

*L'accesso alla piazza e all'evento è libero, mentre il «kit degustazione» ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 euro si potranno acquistare ulteriori 6 gettoni.*

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

**Iscriviti alla newsletter di Corriere Roma**

26 giugno 2024

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## A Ostia arriva l'estate con un Mare diVino 2024

- Food

Di  
redazione

-

26/06/2024

Facebook

Twitter

Pinterest

WhatsApp

Linkedin

Email

Print

Telegram



- Pubblicità -

Con l'arrivo della bella stagione, il litorale romano torna a risplendere grazie all'evento principe dedicato alle eccellenze vitivinicole del Belpaese, giunto alla sua 6° edizione. Sabato 29 e domenica 30 giugno, infatti, in piazza Anco Marzio, andrà in scena la kermesse che prevede, oltre alla degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche gastronomiche, anche 6 show cooking con importanti chef e dj set con musica sotto le stelle.

Un Mare diVino 2024

Sabato 29 e domenica 30 giugno 2024

Piazza Anco Marzio, Ostia – Roma

Accesso gratuito – Kit degustazione 15 euro

Prevendita: [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com)

Facebook

Website

Instagram

scarica QUI la cartella stampa completa e le foto

Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, "patron" di VinoTV.

A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di SDM, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo.

"Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore.

Un Mare diVino sarà non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

#### LE AZIENDE VINICOLE PRESENTI

Per due giorni, "wine lovers", appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier.

Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. A portar alta la bandiera pugliese sarà Leone De Castris, mentre Bersano rappresenterà l'eccellenza vitivinicola del Piemonte.

#### NON SOLO VINO

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo.

Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio).

E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale.

#### GLI CHEF E GLI SHOWCOOKING

Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento.

#### SABATO 29 GIUGNO

ore 19.00: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucillii 17, Ostia);

ore 20.00: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acillii 15, Ostia);

ore 21.00: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma).

#### DOMENICA 30 GIUGNO

Ore 19.00: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114,

Fiumicino);

Ore 20.00: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia);

Ore 21.00: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma)

#### ACCESSO, DEGUSTAZIONI E PREVENDITA

L'accesso alla piazza e all'evento è libero, mentre il "kit degustazione" ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 euro si potranno acquistare ulteriori 6 gettoni.

La prevendita dei kit è attiva sul sito ufficiale dell'evento [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com).



## Municipio X, un mare diVino 2024

Sabato 29 e domenica 30 giugno 2024 dalle ore 18.00 alle ore 24.00 Indirizzo: Piazza Anco Marzio [ [centra sulla mappa](#) ]

Zona: Quartiere Lido di Ostia Ponente (Roma sud)

Modalità di partecipazione: Ingresso libero

Sito web:

[www.comune.roma.it/web/it/notizia/municipio10-evento-un-mare-divino-2024.page](http://www.comune.roma.it/web/it/notizia/municipio10-evento-un-mare-divino-2024.page)

Sabato 29 e domenica 30 giugno dalle ore 18.00 alle ore 24.00, ad Ostia in Piazza Anco Marzio, si tiene il festival di degustazione enologica Un mare diVino.

L'evento, giunto alla sua sesta edizione, assume da quest'anno un carattere nazionale accogliendo le produzioni vinicole di tutta Italia e rendendo protagonisti i migliori vini bianchi, rosati e bollicine delle aziende presenti.

A Ostia il protagonista nn sarà solo il vino! Nel corso dell'evento sono previste anche degustazioni gastronomiche e importanti chef stellati che si cimentano in show cooking aperti al pubblico.



## Degustazioni, sagre e festival a Roma: cosa fare l'ultimo weekend di giugno



Publicato il 26 giugno 2024

Gli eventi da non perdere nella Capitale e dintorni

Questo fine settimana, Roma e i suoi dintorni diventano un paradiso per i buongustai, offrendo una serie di appuntamenti e proposte culinarie che promettono di deliziare ogni palato, dagli happy hour alle cene nei locali più trendy, passando per festival e sagre. Tra gli eventi da non perdere "Un Mare diVino 2024", kermesse che include una serie di degustazioni delle eccellenze vitivinicole del Belpaese, showcooking e djset sotto le stelle, l'amatissima Sagra della Pecora che celebra una delle tradizioni culinarie più autentiche della zona, un'interessante degustazione di vini dell'Alto Adige, un suggestivo festival delle candele sul litorale laziale, un picnic in campagna e molto altro ancora. In questo articolo tutti i nostri spunti per un weekend all'insegna del gusto e del divertimento!

Immagine di copertina foto courtesy by Ufficio Stampa Bortolan Carnevali & Partners dall'edizione 2023 della kermesse Un Mare di Vino



## Questo weekend ad Ostia “Un Mare DiVino” con degustazioni

Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all’enologia di qualità. Non mancheranno l'iconica Pizza Croccantina e la Tiella di Gaeta di Oro del Golfo.



Anche quest’anno, un brindisi vista mare inaugurerà la stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, Ostia ospiterà “**Un Mare diVino**”, una kermesse enogastronomica giunta alla sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall’Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell’Arsial.

L’evento si terrà **sabato 29 e domenica 30 giugno, dalle 18:00 a mezzanotte**, in **piazza Anco Marzio**. La festa del vino e della cucina includerà banchi d’assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, con Chiara Giannotti di VinoTV. Le sonorità *chill house, afro beat, soulful, jazz e funk groove* del dj set di SDM, pseudonimo di Sandro Di Martino, intratterranno il pubblico.

Organizzato da *RistorAgency per Associazione Vero*, l’evento sarà inaugurato dall’Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio, **Antonio Caliendo**, che ha espresso entusiasmo per il ritorno dell’evento a Ostia, auspicando che possa continuare in futuro.

Un **Mare diVino** sarà un’opportunità di convivialità e di conoscenza delle realtà vitivinicole italiane, permettendo di comprendere le storie e le sfide affrontate dalle cantine a causa delle difficoltà climatiche.



#### Le Aziende Vinicole Presenti

Per due giorni, appassionati e curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane. La rappresentativa laziale includerà il **Consorzio di tutela della Roma D.O.C.** e aziende come **Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini**, e molte altre. Saranno presenti anche aziende pontine, umbre, toscane e campane.

#### Non Solo Vino

Lungo i vialetti di piazza Anco Marzio ci saranno anche altre degustazioni, dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima, all'amaro Neri, bevande fermentate di Laverve, Birra Love, cocktail e spritz di Luca Ginepro. Ci saranno anche chicche gastronomiche come la Pizza Croccantina, la Tiella di Gaeta, prodotti biologici di Molino 7Cento e salumi del prosciuttificio Bassiano Reale.



### Entrata all'evento

L'accesso all'evento è libero, mentre il **“kit degustazione”** costa **15 euro** e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per gli assaggi (10 se acquistato online). Ulteriori 6 gettoni costano 10 euro. La prevendita è attiva sul sito ufficiale dell'evento.



## Un Mare diVino 2024: ad Ostia arriva l'estate



To search in site, type your keyword and hit enter

**OSTIA – Con l'arrivo della bella stagione, il litorale romano torna a risplendere grazie all'evento principe dedicato alle eccellenze vitivinicole del Belpaese, giunto alla sua 6° edizione. Sabato 29 e domenica 30 giugno, infatti, in piazza Anco Marzio, andrà in scena la kermesse che prevede, oltre alla degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche gastronomiche, anche 6 show cooking con importanti chef e dj set con musica sotto le stelle.**

**Un Mare diVino 2024:** un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di **Un Mare diVino**, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial.

**Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio** (il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, "patron" di VinoTV.



Un Mare diVino 2023

A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di SDM, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale.

Un **Mare diVino 2024** sarà non solo un'opportunità suggestiva di

convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

**Le Aziende vinicole presenti**

Per due giorni, "wine lovers", appassionati e semplici curiosi potranno degustare **oltre**

**cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane**, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier.

Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. A portar alta la bandiera pugliese sarà Leone De Castris, mentre Bersano rappresenterà l'eccellenza vitivinicola del Piemonte.



Un Mare diVino 2023

### **Non solo Vino**

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni. Si andrà quindi **dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love**, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio).

E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, **non mancheranno alcune chicche gastronomiche**. Chicche come l'ormai iconica **Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo**. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale.

Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. **Un'area dedicata all'alta cucina** in cui prenderanno vita emozionanti **show cooking** tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento.



Un Mare diVino 2023 (chef Giovanni Ciaravola)

**Calendario Un Mare diVino 2024**

**SABATO 29 GIUGNO**

19.00: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucillii 17, Ostia);

20.00: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acillii 15, Ostia);

21.00: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma).



Un Mare diVino

### DOMENICA 30 GIUGNO

19.00: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino);

20.00: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia);

21.00: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma)

#### Accesso, degustazioni e prevendita

L'accesso alla piazza e all'evento è libero. Il "kit degustazione" ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere. Ma anche 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 euro si potranno acquistare ulteriori 6 gettoni. La prevendita dei kit è attiva sul sito ufficiale dell'evento.

azienda vinicola, azienda vitivinicola, azienda vitivinicola italiana, azienda vitivinicola Marco Carpineti, degustazione di vini, degustazione di vino, degustazioni di vino a Roma , Degustazioni vino, Marco Carpineti, piazza anco marzio ostia, un mare diVino, Un Mare diVino 2024, un mare diVino ostia, vini italiani, vino Carpineti

- [About](#)
- [Latest Posts](#)

Origini irlandesi tradiscono il colore della mia pelle e dei miei capelli ribelli. Ribelle appunto. Termine non scelto a caso, non solo per i ricci, ma per la mia costante ricerca di andare "contro corrente", dove il "contro" non rappresenta l'opposizione ma è la semplice necessità di andare oltre, oltre le apparenze, oltre le informazioni, oltre le curiosità. Mi piace parlare di coloro che incontro e suscitano il mio interesse per presentarveli attraverso la mia penna, che spero, vi susciterà emozione e curiosità.

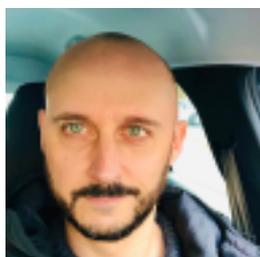
Latest posts by Flavio Redhair  
(see all)



## Cosa fare a Roma questo weekend: 31 eventi in città



Culturaeventi roma



da Paolo Gresta27 giugno 202426 giugno 2024Lascia un commento in [Cosa fare a Roma questo weekend: 31 eventi in città](#)

Spettacoli, mostre ed eventi a Roma da non perdere per il vostro weekend nella Capitale

Cosa fare a Roma questo weekend: 31 eventi di venerdì, sabato e domenica

(Foto: © **The Parallel Vision**)

Inizia un altro weekend a Roma tra mostre, spettacoli ed eventi di ogni tipo.

**Parallel** vi suggerisce qualche appuntamento un po' più di nicchia (ma non solo) di modo che i vostri eventi a Roma nel weekend possano essere sempre interessanti.

Ecco alcune delle iniziative culturali in programma per i prossimi giorni nella Città Eterna.

Non sapete cosa fare a Roma con i bambini questo weekend? Non c'è problema, abbiamo pensato anche a voi!

Le nostre proposte includono infatti anche i piccoli cittadini romani e le piccole cittadine romane.

Cosa fare a Roma questo weekend: le nostre proposte Photo by Julius Silver on Pexels.com

"

data-medium-file="https://theparallelvision.com/wp-content/uploads/2024/06/pexels-photo-753639.jpeg?w=500"

data-large-file="https://theparallelvision.com/wp-content/uploads/2024/06/pexels-photo-7

53639.jpeg?w=780" tabindex="0" role="button" width="780" height="520"  
src="https://theparallelevision.com/wp-content/uploads/2024/06/pexels-photo-753639.jpeg  
?w=780" alt="cupola-ponte-san-pietro-roma-rome-fiume-river-bridge" title="Cosa fare a  
Roma questo weekend: San Pietro e Paolo 2024" id="74946910"> SPECIALE SAN  
PIETRO E PAOLO 2024

Manca poco alla **fiesta di San Pietro e Paolo 2024**, festività romana istituita il 29 di  
giugno per festeggiare i 2 patroni della città **Pietro e Paolo**.

Nata come festa liturgica in ricordo del martirio degli apostoli e diventata nei secoli un  
giorno importante per tutti i cittadini.

La Chiesa infatti, durante la cristianizzazione dell'**Impero Romano**, sostituì la festa  
pagana in onore del dio sabino **Quirino** con questa nuova ricorrenza.

**Parallel** vi propone una breve guida sugli eventi a Roma (e non solo) in questo giorno di  
festa.

-> I 6 EVENTI CONSIGLIATI DA PARALLEL VISION PER SAN PIETRO E PAOLO 2024

Food: Un Mare diVino a Ostia

Con l'arrivo della bella stagione il litorale romano torna a risplendere grazie a **Un Mare  
diVino**, evento dedicato alle eccellenze vitivinicole del Belpaese giunto alla sua sesta  
edizione.

Sabato 29 e domenica 30 giugno in Piazza Anco Marzio andrà in scena la kermesse che  
prevede:

- degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche  
gastronomiche
- 6 show cooking con importanti chef
- dj set con musica sotto le stelle

L'ingresso è gratuito. Il kit degustazione ha un costo di 15 euro.

Prevedite online su [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com).

Food: Calici nel Borgo a Campoli Appennino

Campoli Appennino (FR) si prepara a ospitare la quarta edizione di **Calici nel Borgo**, un  
aperitivo tra i vicoli del Centro Storico con percorso enogastronomico a partire dalle 19.

Sabato 29 giugno **Calici nel Borgo** prenderà piede nel cuore del paese tra diverse  
attività e iniziative come:

- Intrattenimento Musicale: "Tre Ottavi"
- Visita torre medioevale
- Visita Area Faunistica ore 16:30
- Tanto cibo

Preparatevi a vivere l'esperienza di una degustazione immerso tra le mura storiche di un  
paesino delizioso.

Tutte le info sulla pagina **Facebook** della Pro Loco di Campoli Appennino.

SPECIALE ROOFTOP ROMA: APERITIVO O CENA ALL'APERTO. 13 PROPOSTE

Inizia finalmente la stagione dei *rooftop* di Roma.

Sulle terrazze della Capitale riprendono vita i locali all'aperto con viste mozzafiato sulla città e stuzzicanti offerte gastronomiche.

Per un aperitivo all'aperto, Roma offre dunque tanti splendidi spazi dove trascorrere le ore più belle della giornata, brindando alla luce del tramonto.

Ecco le 13 proposte di **Parallel** per un aperitivo a Roma in *relax* e un *drink* serale di qualità. Tempo permettendo!

-> I 13 ROOFTOP A ROMA SCELTI DA PARALLEL VISION Food: Fish&Wine Party da Eataly

A **Eataly Roma Ostiense** arriva una grande festa dedicata all'estate e il mare.

Tra pochi giorni infatti torna l'appuntamento è con il **Fish&Wine Party**.

Si brinda alla bella stagione con bollicine e altri vini freschissimi, selezionati dagli esperti cantinieri di **Eataly**.

In abbinamento tante gustose proposte di pesce pensate per l'occasione dagli *chef*.

E come ogni *party* che si rispetti non può mancare il *dj set*.

Fino alle 23 sarà possibile scegliere altri calici di vino o *cocktail* direttamente dal *wine bar* di **Eataly**.

Oltre a tanti altri piatti ideati dagli *chef* che cucineranno appositamente per il **Fish&Wine Party**.

**Fish&Wine Party 2024** si terrà domenica 30 giugno a partire dalle 18.30. I *carpet* possono essere acquistati [A QUESTO LINK](#).

Danza: Fuori Programma 2024

Giunto alla sua IX edizione torna **Fuori Programma**, il festival internazionale di danza contemporanea.

**Fuori Programma** conta sulla direzione artistica di **Valentina Marini** e trasforma come sempre lo spazio in arte con spettacoli e meraviglie inaspettate.

16 spettacoli di cui 1 prima assoluta, 3 prime nazionali e 2 prime romane.

3 progetti speciali ideati appositamente per il festival. 3 workshop, 2 residenze e 2 incontri.

E ancora: picnic immersi nel buio notturno e ricordi di isole caraibiche, danze teleguidate e inedite vedute urbane.

Protesta politica e rivendicazione della dimensione erotica.

Indagini sulla percezione del tempo e discese nell'inconscio.

Foreste di bambù e territori periferici.

Questo e tanto altro è **Fuori Programma 2024**.

Appuntamento fino al 5 luglio per uno degli eventi a Roma più attesi della stagione.

Biglietti acquistabili [A QUESTO LINK](#).

Eventi: "Benesserci" a San Felice Circeo

Mancano pochi giorni al via di “**Benesserci – Star bene è un modello**“, l’evento itinerante che celebra il vivere sano attraverso sport, cultura, enogastronomia e turismo.

“**Benesserci**” quest’anno si terrà a San Felice Circeo, il celebre borgo dove **Ulisse** fu sedotto dalla Maga **Circe**.

Per rilassare mente e corpo, dinanzi a un panorama mozzafiato, si potrà prendere parte a letture e lezioni di *pilates*.

Gli appassionati di *food* potranno aggirarsi tra gli *stand* per assaporare confetture, mieli, creme vegetali, succhi di frutta, verdure sott’olio e tanto altro.

Ma anche partecipare alle degustazioni gratuite di vino e olio del territorio laziale e scoprire come monitorare e gestire un orto tramite un’app.

Appuntamento a sabato 29 giugno. Ingresso gratuito.

Le prenotazioni alle varie attività sono disponibili sul sito [www.benesserci.eu](http://www.benesserci.eu).

Food: il Festival dei Balocchi a Vejano

Per 3 giorni e 3 notti il paese di Vejano (VT) entrerà nel mondo delle fiabe.

Preparatevi a godere della prima edizione del **Festival dei Balocchi** tra artisti di strada, *performance* artistiche, una mostra di quadri, intrattenimento per bambini.

Oltre a tantissima musica dal vivo.

Tutto questo colorerà l’atmosfera di Piazza XX Settembre.

Ma per deliziare la mente occorre prima deliziare la bocca.

Per questo nei 3 giorni dell’evento, Vejano sarà pacificamente invasa dai migliori ristoratori di strada del circuito **International Street Food Italia**.

Una valanga di specialità provenienti da tutta Italia e dal mondo!

Presto verrà pubblicato il programma completo con tutte le attività.

Per maggiori informazioni potete scrivere a [reteimprese.vejano@gmail.com](mailto:reteimprese.vejano@gmail.com) o chiamare il 380-9070785.

Eventi: riapre Gatsby Lounge a Villa Brasini

Da giugno a settembre **Gatsby Lounge** tornerà con tantissime novità per ospitare chiunque voglia godere della bellezza dei suoi giardini.

Oltre all’eccellenza del *food* e del *beverage*.

Il tutto all’interno di una delle ville più suggestive di Roma.

Il “giardino segreto” che accoglierà il pubblico è in una delle dimore storiche di Roma, costruita dal famoso architetto **Brasini** nella prima metà del ‘900.

Il **Gatsby Lounge** sarà aperto al pubblico dal giovedì al sabato dalle 18 fino alle 2, offrendo un programma di musica dal vivo e *dj set* in un’oasi di relax dall’aperitivo al dopocena.

Si potrà sorseggiare un *cocktail* d’autore scegliendo da una *drink list* innovativa e ricercata.

Oltre a gustare una *light dinner* all'insegna di piatti studiati dall'*executive chef* di **Villa Brasini** che da sempre è sinonimo di accuratezza e di professionalità.

Info scrivendo a [info@gatsbyloungeroma.it](mailto:info@gatsbyloungeroma.it).

Benessere: lo yoga gratuito di VIVI a Villa Pamphilj

Torna "**VIVI II Saluto al Sole**", consueto appuntamento estivo con la rassegna di *yoga* gratuito ideato e sostenuto da **VIVI**.

Per la sua 11esima edizione "**VIVI II Saluto al Sole**" si rinnova e offre lezioni gratuite di yoga per appassionati e neofiti della disciplina.

Da martedì a domenica dalle ore 19 alle ore 20 appuntamento da **VIVI – Villa Pamphili**.

Dopo la pratica si potrà gustare in allegria un aperitivo o una cena sana e leggera con i dolci colori del tramonto e il verde intenso del parco intorno.

Ammirando una magnifica vista sulla città.

Fino a domenica 15 settembre 2024 dalle ore 19 alle ore 20 presso **VIVI – Villa Pamphili**. Info su <https://vivi.it/store/villa-pamphili/yoga/>.

Musica: Villa Ada Festival 2024

Come ogni estate torna **Villa Ada Festival**, una manifestazione all'interno della quale convivono naturalmente inclusività e socialità.

I contenuti della programmazione veicolano un'idea di musica, arte, sport e cucina contemporanea.

2 *stage*. 2 lati dello stesso vinile.

Il lato A dei vinili obbedisce per sua natura a esigenze commerciali.

Il lato B è pura libertà, è una scelta non condizionata da dinamiche commerciali o discografiche. Una la traccia più elaborata, più lenta.

Questa la *lineup* degli artisti fin qui confermati per l'edizione 2024 del festival del laghetto:

27 giugno – Yngwie Malmsteen

28 giugno – Margherita Vicario

1 luglio – The Libertines

2 luglio – Palaye Royale

3 luglio – Ghemon

4 luglio – Fear+guest (ingresso libero dalle 17 alle 19)

5 luglio – Moodymann&Soul Clap

10 luglio – Cory Henry

11 luglio – Il quadro di Troisi

12 luglio – Nello Taver+Nitro

17 luglio – Immanuel Casto

18 luglio – Ex-Otago

22 luglio – Vasco Brondi

23 luglio – Amalfitano (gratuito)

26 luglio – Octave One + Oden&Fatz

28 luglio – Bombino

6 agosto – Fat Freddy's Drop

biglietti per i concerti acquistabili su **Dice** A QUESTO LINK.

Cultura: Apre il parco acquatico Aqua World

Ha aperto lo scorso 1 giugno **Aqua World**, il nuovo parco acquatico di **Cinecittà World** che spalanca per la prima volta le sue porte come parco indipendente.

Il tutto con un ingresso e un biglietto dedicato.

Oltre 20mila mq di spiagge e piscine per combattere il caldo dell'estate romana.

E ancora la **Cinepiscina**, la piscina cinematografica di 1700 mq, con un maxischermo incastonato nell'acqua dove fare il bagno.

Mentre si guardano spettacoli, gli Europei di Calcio o le Olimpiadi.

Inoltre troverete anche:

un'area Vip con ombrelloni e cabanas

ristoranti a tema

shop

servizi

zona relax dove godersi le giornate estive tra animazione e dj set

Da quest'anno il biglietto del parco principale di **Cinecittà World** (acquistabile su [www.cinecittaworld.it](http://www.cinecittaworld.it)) vale per 3 parchi:

27 euro biglietto 1 giorno

29 euro biglietto 3 giorni

Si potrà vivere un'esperienza balneare incredibile ad **Aqua World** senza rinunciare alle 40 attrazioni, 7 aree a tema e 6 spettacoli *live* al giorno di **Cinecittà World**.

Ma anche avendo l'opportunità di vivere anche una giornata da antico romano a **Roma World**, il parco a tema dell'Antica Roma.

E alla sera per assistere a **Roma On Fire**, il nuovo, grande spettacolo dal vivo, in scena nella maestosa cornice del set di "Ben Hur".

Info su [www.aquaworld.it](http://www.aquaworld.it).

Concerti: Venere in Musica al Parco Archeologico del Colosseo

Il **Parco Archeologico del Colosseo** presenta la terza edizione di **Venere in Musica**, una fantastica rassegna a ingresso gratuito con eccellenti ospiti da tutto il mondo.

**Venere in Musica 2024** sarà ospitata dal **Tempio di Venere e Roma** e proporrà la musica più elegante, vitale e travolgente da ascoltare.

Il tutto rapiti, sotto il cielo stellato, nelle prime serate d'estate, fra le meraviglie del patrimonio archeologico di Roma.

Il programma di **VIM24** prevede:

19 giugno – **DIODATO**

20 giugno – **MORCHEEBA**

21 giugno – **ROKIA TRAORÉ**

22 giugno – **GINEVRA DI MARCO | ORCHESTRA ALMAR'À | BABELNOVA ORCHESTRA** “She ۵ Elle Lei. Voci di acqua e di terra suoni di mare e di sabbia”

23 giugno – **RUSSELL CROWE & THE GENTLEMEN BARBERS**

E dopo **Venere in Musica 2024**, il Tempio di Venere e Roma ospita:

*Caro Mecenate* Sergio Rubini e Pino Quartullo (25 giugno)

*Paola racconta Anna* di e con Paola Minaccioni (26 giugno)

*Puccini 100 e dintorni* del M° Pasquale Menchise (28 giugno)

La prenotazione è obbligatoria fino a esaurimento posti su **eventbrite.it** al link:

<https://parcocolosseo.eventbrite.com>.

Cultura: Attraversamenti Multipli 2024 al Parco di Torre del Fiscale

Il viaggio di **Attraversamenti Multipli** prosegue il suo percorso di confronto con gli spazi pubblici e la ricerca sui possibili sconfinamenti tra diversi linguaggi artistici.

Dal 15 al 29 giugno **AM24** abita la natura urbana del **Parco di Torre del Fiscale** con un articolato e multiforme programma di:

- performance
- spettacoli
- site specific
- residenze
- laboratori

Il tutto in dialogo con lo straordinario paesaggio naturale e archeologico di questo polmone verde della metropoli policentrica.

Sono 7 i giorni di spettacoli al **Parco**: il 15, 16, 20, 21, 27, 28, 29 giugno.

Il percorso del festival prosegue il 5 e il 6 luglio negli spazi urbani del centro storico di Toffia (Rieti) con 2 giornate di spettacoli dedicate alle nuove generazioni di spettatori.

Tutte le informazioni le trovate su <https://www.attraversamentimultipli.it/>.

Cultura: il Palio Madama Margarita a Castel Madama

Il **Palio Madama Margarita** rievoca l'ingresso nel 1538 di **Madama Margarita d'Austria** (figlia dell'imperatore **Carlo V**) nel suo feudo, che da lei ha preso il nome.

Si tratta di una ricostruzione di ambientazioni d'epoca che si conclude con la contesa a cavallo.

Una gara di destrezza e abilità nella quale si cimentano, per la conquista del Palio, i cavalieri che rappresentano i Rioni di Castel Madama (RM).

Nasce nel 1982 e vede 4 Rioni sfidarsi in prove di ricostruzione scenica, ambientazioni, corteo storico e contesa a cavallo.

Durante questi 40 anni e più, la manifestazione ha acquisito notorietà e prestigio nell'ambito delle rievocazioni storiche nazionali.

QUI trovate il programma completo 2024 e tutte le informazioni utili.

Cultura: il Palio dei Borgia a Nepi

La 28esima edizione del **Palio dei Borgia** di Nepi (VT) sta per arrivare con un

programma ricchissimo di appuntamenti interessanti.

Le taverne del **Palio** saranno aperte nei giorni 14-16, 21-23 e 28-30 giugno, mentre ogni sabato e domenica si terranno visite guidate alla **Rocca dei Borgia**.

Oltre che alle **Catacombe di Santa Savinilla**.

In calendario invece una valanga di iniziative culturali, tra cui:

- cene rinascimentali
- degustazioni tra arte e musica
- conferenze
- laboratori per bambini
- giochi popolari
- spettacoli
- rievocazioni storiche
- concerti
- tornei

Per avere maggiori informazioni potete collegarvi con la pagina **Facebook** ufficiale del Palio dei Borgia.

Eventi: riparte Giardino Verano

Giardino Verano si prepara ad accogliere l'**Estate Romana 2024** con il consueto programma culturale che vi accompagnerà fino a ottobre.

**Giardino Verano** è un angolo di città strappato al degrado che grazie ad **Habicura**, promotore dell'intera rassegna, ha visto la trasformazione dello spazio in un parco aperto e vivo.

Nel corso dell'**Estate Romana 2024** si alterneranno giornate in cui troverete:

- concerti
- ottimo cibo
- dj set
- open mic
- lezioni di yoga
- biliardini
- ping pong
- iniziative culturali di vario genere

L'offerta culinaria (dalla colazione al pranzo fino ad arrivare all'immane aperitivo e la cena) è riccamente condita di prodotti rigorosamente bio e a chilometro zero.

Info su <https://giardinoverano.it/>.

Compagnia Atacama – Lost Solos

Danza: Paesaggi del Corpo 2024 ai Castelli Romani

La danza internazionale torna ai Castelli Romani con **Paesaggi del Corpo**, quinta edizione del festival che si svolgerà tra Velletri, Albano e Rocca di Papa.

**Paesaggi del Corpo** propone:

- spettacoli

performance site specific e di danza urbana outdoor

laboratori

residenze a cura di compagnie italiane, formazioni internazionali e giovani autori e autrici

Appuntamento fino al 6 luglio per uno dei più interessanti eventi vicino Roma dell'estate 2024.

Il programma di questa nuova edizione di **Paesaggi del Corpo**, dal titolo *Intrecci*, comprende 33 spettacoli presentati in 36 recite da 22 tra le più rilevanti compagnie italiane, tra cui:

**Artemis Danza**

**Fabrizio Favale/KLM Le Supplici**

**Btt Balletto Teatro Di Torino**

**Compagnia Atacama**

**Borderlinedanza**

**Compagnia Hunt**

**Mandala Dance Company, Motus**

**Gruppo E-Motion**

Info: <https://paesaggidelcorpo.it>.

Food: Jacopa abbraccia l'oriente e diventa un Dim Sum pop-up

La domenica e il lunedì sera **Jacopa** diventa un **Dim Sum pop-up**.

Da aprile a giugno il ristorante e *cocktail bar* di **Daniele Frontoni** propone infatti per 2 giorni a settimana l'autentica cucina orientale in abbinamento a vini naturali.

Un vero e proprio *temporary* dal sapore asiatico, quindi. Parlando un linguaggio fatto di tradizioni gastronomiche etniche.

Un'occasione far conoscere ai palati dei romani i sapori orientali.

A seguire il **Dim Sum pop-up** è **Maya Diegel**, una giovane chef cosmopolita e poliedrica dall'interessante bagaglio personale e di studi.

L'offerta del *temporary restaurant* di **Jacopa** è caratterizzata da 2 percorsi da 30 euro l'uno, uno a base di carne e uno vegano, con 8 portate ciascuna.

A conclusione del percorso è possibile scegliere il tris di **Mochi Gelato**:

tè verde

sesamo nero

mango

In entrambi i percorsi i protagonisti sono i tipici ravioli a forma di orecchia d'elefante *Jiao Zi*, rigorosamente chiusi a mano e cotti al vapore nei tipici cestini di bamboo.

Info e prenotazioni: [info@jacopa.it](mailto:info@jacopa.it) oppure 06-5809075.

Eventi: riapre Eur Social Park

Ritorna **Eur Social Park**, lo spazio per l'**Estate Romana 2024** che vi aspetta tra musica, *drink* e buona cucina.

**Eur Social Park** vi terrà compagnia per tutta la stagione estiva in un ambiente immerso

nel verde, all'interno del **Parco del Turismo** di Roma.

Uno luogo ricco di maestose conifere nello splendore dei giardini del Ninfeo e in piena sicurezza grazie agli oltre 2.000 mq a disposizione.

**ESP** è ormai diventato un punto di riferimento per tutto il mondo della cultura romano, dal *food* allo spettacolo, sotto il segno della condivisione.

Questo splendida realtà di Roma Sud vi accoglierà tutti i giorni dell'estate 2024 per farvi passare splendidi momenti spensierati e sereni.

Il tutto degustando i prodotti della gastronomia italiana, piatti tipici della tradizione romana e del nostro Paese.

Info su **Instagram**: /eursocialpark.

Eventi: al Planetario gli spettacoli a tema astronomico

Al **Planetario di Roma** proseguono gli spettacoli a tema astronomico.

Questo il calendario degli eventi nel weekend:

#### **Giovedì 27 giugno**

Ore 10 – “Space Opera”

Ore 11 – “Ritorno alle stelle”

Ore 12 – “From Earth to the Universe” (in inglese)

Ore 16 – “Ecologia cosmica: figli delle stelle, custodi della Terra”

Ore 17 – “Ritorno alle stelle”

Ore 18 – “Ritorno alle stelle”

#### **Venerdì 28 giugno**

Ore 10 – “From Earth to the Universe” (in inglese)

Ore 11 – “Interstellari – il viaggio delle sonde Voyager”

Ore 12 – “Ritorno alle stelle”

Ore 16 – “Space Opera”

Ore 17 – “Ritorno alle stelle”

Ore 18 – “Ritorno alle stelle”

#### **Sabato 29 giugno**

Ore 10 – “Space Opera”

Ore 11 – “La notte stellata”

Ore 12 – “Girotondo tra i pianeti”

Ore 16 – “Una dorata cupola di stelle”

Ore 17 – “Interstellari – il viaggio delle sonde Voyager”

Ore 18 – “Ritorno alle stelle”

#### **Domenica 30 giugno**

Ore 10 – “Interstellari – il viaggio delle sonde Voyager”

Ore 11 – “Ritorno alle stelle”

Ore 12 – “Vita da stella – con il Dottor Stellarium”

Ore 16 – “Una dorata cupola di stelle”

Ore 17 – “La notte stellata”

Ore 18 – “Accade tra le stelle – con il Dottor Stellarium”

Acquisto biglietti *online* su

<https://museiincomuneroma.vivaticket.it/it/tour/trova-il-tuo-spazio-planetario-roma/2998>.

Info su [www.planetarioroma.it](http://www.planetarioroma.it).

Eventi: la riapertura di Parco Appio

Come da tradizione **Parco Appio** inaugura l'arrivo della bella stagione con il suo personalissimo calendario di eventi a Roma.

Sì perché se l'apertura ufficiale è prevista per giugno, il *pre-opening* è già entrato nel vivo!

Eventi musicali, proposte *food & beverage* oltre a tanto divertimento.

È questo **Parco Appio**, che rimane aperto giovedì, venerdì, sabato e domenica sia a pranzo che a cena. Con chiusura a mezzanotte e servizio di pizzeria.

Tutte le info su [www.parcoappio.it](http://www.parcoappio.it).

Eventi: lo show "Roma on Fire" presso il Parco Roma World

Ha 2000 anni ma se li porta bene.

Ecco **Roma On Fire** il nuovo, spettacolare, *live show* serale di **Roma World** che promette di incendiare le notti estive della Capitale.

Oltre 30 artisti in scena accompagnati da gladiatori, legionari, ancelle, ballerini, bighe, cavalli, videomapping ed effetti speciali.

Dall'1 giugno e per tutta l'estate nel Parco a tema dedicato all'antica Roma si alza il sipario su uno spettacolo unico in Italia.

La serata di **Roma On Fire** è un'esperienza totalizzante che comincia con la visita del villaggio dei Legionari, immerso nella natura, all'interno del parco **Roma World**.

Per proseguire poi con la cena tipica in **Taberna**, il suo **Menù del Gladiatore** e lo spettacolo dal vivo.

Per chi vuole viverla fino in fondo c'è anche la possibilità di pernottare in tenda nel **Castrum**, ovvero l'**Accampamento dei Legionari**.

Info e biglietti (a partire da 19 euro) disponibili su [www.romaworld.it](http://www.romaworld.it).

Mostre: "Impressionisti" al Museo della Fanteria

Sarà la mostra "**Impressionisti – L'alba della modernità**" a rendere il primo importante omaggio in Italia al movimento artistico impressionista per la celebrazione dei 150 anni dalla sua nascita.

L'esposizione presenterà un'ampia galleria di circa 200 opere con:

- dipinti
- disegni
- acquerelli
- sculture
- ceramiche
- incisioni

Il tutto proveniente da collezioni private, perciò sconosciute al pubblico.

La mostra intende documentare le origini e la storia del rivoluzionario movimento artistico nato in Francia a metà dell'800 e ufficialmente riconosciuto come tale il 15 aprile 1874.

Protagonisti indiscussi del percorso saranno i grandi artisti e maestri dell'Impressionismo come:

Monet  
Degas  
Manet  
Renoir  
Cézanne  
Gauguin  
Pissarro

Fino al 28 luglio 2024. Info e biglietti su [www.navigaresrl.com](http://www.navigaresrl.com).

Eventi: La nuova stagione di Cinecittà World

È ufficialmente iniziata la nuova stagione di **Cinecittà World**.

Il **Parco divertimenti del Cinema e della TV di Roma** ha inaugurato le 5 novità 2024 di cui sono protagonisti assoluti gli spettacoli dal vivo.

Ogni giorno infatti questi regalano momenti di svago per tutta la famiglia.

Ad aprire i festeggiamenti è stata l'anteprima di **"Incanto by NoGravity"**, l'inedito *show* ideato e diretto da **Emiliano Pellisari**.

Ad affiancare le novità di stagione le **40 attrazioni** dislocate sulle 7 aree a tema:

**Cinecittà**  
**Roma**  
**Spaceland**  
**Far West**  
**Adventureland**  
**Il Regno del Ghiaccio**  
**Aqua World**

Inoltre un fitto calendario eventi per tutti i gusti.

Sono più di 100 le manifestazioni in palinsesto tra concerti, serate, kermesse di danza internazionali, convention e sport.

Info su [www.cinecittaworld.it](http://www.cinecittaworld.it).

Food: Sunday Brunch al Rome Cavalieri

Il **Sunday Brunch del Rome Cavalieri** torna con una lunga, ricca e gustosissima stagione.

Riprende quindi al **Rome Cavalieri – A Waldorf Astoria Hotel** il percorso *gourmet* che esalta il patrimonio culinario italiano.

Contaminandolo sapientemente con sapori e metodologie internazionali.

Tra gli elementi che rendono il **Brunch del Rome Cavalieri** di assoluto prestigio ci sono:

le amatissime *live stations* coinvolgenti e appetitose dove le migliori materie prime prendono forma, sotto gli occhi degli ospiti e nelle sapienti mani degli chef, tramutandosi in piatti deliziosi  
il dolcissimo e divertente buffet dei dolci curato dal *pastry chef* **Dario Nuti**  
il Kids Club, che intrattiene ogni domenica bambini e ragazzi con una serie di attività divertenti ed educative

Info e prenotazioni su [www.romecavalieri.com](http://www.romecavalieri.com).

Eventi: La nuova stagione di Roma World

Con l'arrivo della Primavera riapre **Roma World**, il parco a tema dove vivere una giornata da antico Romano con una nuova stagione ricca di novità.

Situato accanto a Cinecittà World, il Parco a tema dell'Antica Roma è la meta ideale per chi ha voglia di un'esperienza suggestiva immersa nella natura.

L'*experience park* offre un viaggio indietro nel tempo di 2000 anni e consente agli ospiti di tutte le età di scoprire costumi, usi e tradizioni del tempo.

Il tutto grazie ad attività e spettacoli unici come:

lo **Spettacolo dei Gladiatori**

lo **Show di Falconeria** dove ammirare il volo dell'aquila e di altri rapaci

la grande novità 2024 "**Roma On Fire**", lo spettacolare *live show* serale realizzato nella maestosa cornice del set del kolossal "**Ben Hur**", in scena dall'1 giugno e per tutta l'estate

Tra le novità di spicco 2024:

il **Backlot Tour**, un viaggio tra i set più iconici e suggestivi della storia del cinema

**Sfida l'Arciere**, un duello fino all'ultima freccia con il maestro tiratore del parco

la **Scuola dei Gladiatori** guidata dagli istruttori del **Gruppo Storico Romano**

E ancora. La creatività è protagonista al **Laboratorio di Mosaico**.

Tutte le informazioni sul sito ufficiale [www.romaworld.it](http://www.romaworld.it).

Food: Il Brunch di Amaro Lobby Bar

All'interno dell'**Hotel Villa Agrippina Gran Melià** al Gianicolo vi aspetta **Amaro Lobby Bar** col suo *brunch* della domenica, adatto ad adulti e bambini.

Ogni domenica dalle 12.30 alle 15.30, la sala principale di **Amaro** vedrà prendere forma il *brunch a buffet* con un'ampia proposta di classici italiani e internazionali:

crudi di mare

piatti freddi

porchetta

salumi e formaggi (sia freschi che stagionati)

salmone marinato e affumicato

uova strapazzate e bacon

polpo marinato

tartare di manzo ma anche di pesce

gamberi

torte salate

pancake salati  
waffle  
pancake dolci  
ciambelle  
torta di mele e al cioccolato

Il *brunch* di **Amaro** è però un **Happy Family Brunch** perché i bambini potranno trovare qui gusto ma anche tanto divertimento.

Maggiori informazioni potete ottenerle scrivendo alla mail [amaro.roma@melia.com](mailto:amaro.roma@melia.com).

Bambini: le attività in giro per Roma

Partito il **Centro estivo** dal 10 giugno fino al 6 settembre 2024

Per bambine e bambini dai 4 agli 11 anni. Prenotazione obbligatoria allo 060608.

Per venire incontro alle esigenze di famiglie e bambini, anche quest'anno **Casina di Raffaello** organizza i centri estivi nella sua sede in **Villa Borghese**.

Pausa dal 12 al 25 agosto. Info e prenotazione obbligatoria allo 060608.

Nei periodi dal 10 giugno al 9 agosto e dal 26 agosto al 6 settembre i bambini dai 4 agli 11 anni verranno accolti vivendo una splendida occasione collettiva di socializzazione, gioco e crescita.

Il centro sarà aperto dal lunedì al venerdì, dalle ore 9 alle 14.30 ed è organizzato con 2 gruppi di bambini, divisi in fasce d'età:

- 1° gruppo – 10 bambini dai 4 anni (compiuti) ai 6 anni
- 2° gruppo – 12 bambini dai 7 agli 11 anni

La prenotazione e il pagamento *online* sono obbligatori telefonando al call center 060608.

Il costo settimanale è di 125,00 euro a bambino (l'entrata giornaliera è di 30,00 euro a bambino).

Le attività ludico-educative si svolgeranno in parte all'aperto e in parte in spazi interni alla struttura.

Sono previste ogni giorno attività all'aria aperta sfruttando l'ampio spazio verde di **Villa Borghese**.

Nonché visite e attività in alcuni luoghi, musei e istituti di cultura situati nelle vicinanze come:

- la Galleria Borghese
- I Giardini Segreti
- il Museo Civico di Zoologia
- la Galleria d'Arte Moderna di Via Crispi
- la Galleria Nazionale in Viale delle Belle Arti
- il Museo Nazionale Etrusco
- l'Istituto Giapponese di Cultura
- La Passeggiata del Pincio

La singola giornata è così suddivisa:

la mattina, dopo un primo momento di accoglienza, i bambini staranno fuori con le operatrici alla scoperta della **Villa** o di un museo nei dintorni.

Faranno merenda e giocheranno liberamente all'ombra degli alberi.

Tornati a **Casina**, parteciperanno a un laboratorio creativo e poi pranzeranno.

Dopo un momento di gioco o lettura, un secondo laboratorio chiuderà il pomeriggio del centro estivo in attesa dell'arrivo dei genitori.

Si consiglia di indossare un abbigliamento comodo e scarpe da ginnastica.

Ogni bambino dovrà inoltre essere munito di: cappello, zaino con acqua, merenda e pranzo al sacco.

Il pranzo si svolgerà, a seconda delle condizioni meteorologiche, all'aperto oppure in una sala interna all'edificio, adibita allo scopo.

Per quanto riguarda invece il programma completo delle attività per ragazzi delle **Biblioteche di Roma**, questo è disponibile **CLICCANDO QUI**.

Bambini: le attività da Zoomarine

Piccoli esploratori crescono con l'apertura di **Zoomarine Discovery**, esperienze educazionali da condividere con la famiglia per imparare a scoprire il mondo degli animali.

Oltre a responsabilizzare i più giovani al rispetto dell'ambiente.

Questa è appunto la *mission* di **Zoomarine Discovery**.

Il parco sarà attivo per permettere a grandi e piccoli di visitare la struttura per conoscere più da vicino:

- i segreti della natura
- lo stile di vita e le esigenze degli animali

Tra gli appuntamenti previsti e inclusi nel biglietto ci sono laboratori esclusivi attivi solo in queste giornate speciali.

Come ad esempio gli incontri ravvicinati e conoscitivi con i Lemuri e con gli Alpaca, che permetterà di avvicinare i 2 piccole cuccioli nati nel 2023, **Kuzco** e **Kronk**.

Tra le attrazioni disponibili si segnala l'apertura di alcune aree gioco, come:

- Zooscuola Guida
- Era dei Dinosauri
- Terra dei Draghi
- Museo del Selfie
- Cinema 4D
- Regno di Camelot

Maggiori informazioni le trovate su [www.zoomarine.it](http://www.zoomarine.it).

Bambini: un'estate di emozioni al Chiostro Summer Art

Giocare e imparare: dopo il successo della prima edizione torna **Chiostro Summer Art**.

Un'occasione per scoprire quanto l'arte possa sorprendere, ispirare, far cambiare prospettiva, suggerire, anticipare, insegnare, emozionare.

I destinatari sono bambini dai 5 ai 10 anni che a partire dal 10 giugno si possono iscrivere e frequentare **Chiostro Summer Art** dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 16.30.

Il tutto per 5 settimane tra giugno e settembre.

Creare e imparare con fantasia grazie a tante attività, anche in lingua inglese.

Alle visite guidate e ai laboratori dove sperimentare differenti tecniche artistiche e mettersi in gioco.

Un tempo per divertirsi, per stringere nuove amicizie, perché l'estate al **Chiostro** è un'esperienza indimenticabile.

Tutte le info le trovate A QUESTO LINK.

(© **The Parallel Vision** □ \_ Paolo Gresta)



## Un mare DiVino: la VI edizione di degustazione enologica apre la stagione estiva a Ostia

Bevandeby Francesca Di Nora 27 Giugno 2024 written by Francesca Di Nora27 Giugno 2024



Torna a Ostia l'appuntamento con le eccellenze vitivinicole italiane: 'Un mare DiVino'. A partire dalle 18 di sabato 29 giugno, in piazza Anco Marzio prenderà il via la VI edizione della rassegna dedicata alla degustazione dei migliori vini bianchi e rosati della Penisola, kermesse enogastronomica patrocinata dalla Regione Lazio, dall'assessorato Grandi eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con un contributo dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio. Un evento che segna l'inizio della stagione estiva.



Un Mare DiVino, torna a Ostia la rassegna vitivinicola – wineandfoodtour.it

La kermesse che si protrarrà per la giornata di domenica 30 giugno sarà l'occasione per

gli appassionati per **degustare vini provenienti dalle cantine italiane più prestigiose**, alla presenza di esperti enologi e sommelier che racconteranno caratteristiche e storie dei prodotti in mostra, rappresentando anche le difficoltà che i produttori stanno affrontando a causa delle condizioni climatiche poco favorevoli.

Protagonisti dell'evento non solo vini

Non solo vino, ma anche **grande intrattenimento** con chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di SDM, pseudonimo di Sandro De Martino. Non mancheranno, ovviamente, tra le degustazioni dei vini anche prodotti gastronomici con l'esibizione in uno show cooking di importanti chef che verranno presentati da Chiara Giannotti, patron di VinotTV.

Per il secondo anno consecutivo Ostia ospita la kermesse

La rassegna è stata organizzata dal Ristoragency per Associazione Vero e prenderà il via con il taglio del nastro da parte dell'assessore alle Attività produttive Antonio Caliendo che con entusiasmo ha sottolineato: "Si tratta di un traguardo molto importante. Ostia torna a essere la cornice di un evento dedicato all'enologia di qualità. Sodalizio che spero possa continuare in futuro". Per il secondo anno consecutivo, infatti, **il lungomare lidense torna ad accogliere la manifestazione** coinvolgendo i residenti e accogliendo i numerosi appassionati e curiosi che vorranno intervenire.

Le aziende vinicole presenti all'evento

Sono **diverse le aziende vinicole presenti all'evento**, oltre cento le etichette proposte. Tra le tante, molte le cantine laziali: Consorzio di tutela della Roma Doc, con oltre 50 cantine rappresentate; oltre ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina; quella umbra con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo; non mancherà una rappresentanza toscana con Cantina vini di Maremma e Podernuovo; la Campania sarà rappresentata da Nativ e Sciore; la Puglia con Leone De Castris per arrivare al Piemonte con Bersano.



Torna l'appuntamento con la rassegna che dà il via alla stagione estiva a Ostia – wineandfoodtour.it

Lo show cooking

Non solo vino, ma anche bevande analcoliche, birra e cocktail, oltre a gustosissime pietanze quali: pizza croccantina, tiella di Gaeta di Oro del Golfo, prodotti di agricoltura

biologica di Molino 7Cento oltre a salumi del prosciuttificio Bassiano Reale. Una festa del gusto nel quale non mancherà anche uno **show cooking** nel quale si cimenteranno cuochi rinomati del panorama lidense e capitolino. Si tratterà di tre appuntamenti a serata nei quali gli chef si cimenteranno nelle loro performance dando la possibilità ai presenti di gustare piccoli assaggi. *(foto prese da [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com))*



## Eventi enogastronomici del weekend 28 al 30 giugno 2024



### Territorio

La nostra selezione di manifestazioni, incontri, sagre da segnare in agenda e a cui vale la pena partecipare questo fine settimana: tra cibo, vino e natura. In Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Lazio, Marche, Campania e Sardegna

Sebbene in molte regioni d'Italia l'estate sembri ancora tardare, confidiamo che l'ultimo weekend di giugno ci porti finalmente la tanto attesa stagione calda e soleggiata, perfetta per godere delle attività all'aria aperta. Le temperature più alte invoglieranno molti a dirigersi verso il mare, ma per chi è appassionato di buon cibo e vino, ci sono numerose manifestazioni enogastronomiche da non perdere. Potrete partecipare a show cooking, degustazioni, laboratori, convegni, masterclass, mercati gastronomici e fiere, tutte dedicate alla celebrazione delle eccellenze del nostro territorio. Tra sagre locali e festival che esaltano i prodotti tipici, ogni regione avrà qualcosa di unico da offrire. In particolare, il mondo del vino, dei cocktail e della pizza saranno in primo piano con diverse manifestazioni dedicate. Ecco la nostra selezione degli appuntamenti più interessanti da non perdere: un mix di eventi consolidati e nuove proposte che vi sorprenderanno, garantendo un weekend all'insegna del buon gusto e del divertimento. Mare e Vitovska – Friuli Venezia Giulia



Torna l'appuntamento annuale con il vitigno autoctono più celebre del Carso triestino, goriziano e sloveno, organizzato dall'Associazione dei Viticoltori del Carso-Kras in collaborazione con i ristoranti della zona. Mare e Vitovska si svolge anche quest'anno nella suggestiva location del Castello di Duino, dove saranno presenti quasi 30 cantine della zona per un totale di oltre 40 Vitovske da assaggiare. L'evento viene anticipato la sera del 27 giugno con l'incontro - degustazione dedicata alla Vitovska affinata in pietra presso il Porto Vecchio Magazzino 26 di Trieste, e dalla cena a 4 mani (80€) presso la Lokanda Devetak a San Michele del Carso (GO) con Amerigo 1834, storica insegna di Savigno (BO). Entriamo nel vivo dell'evento venerdì 28 con il convegno d'apertura, seguito dall'apertura dell'area espositiva con degustazione dei vini e delle specialità dei ristoranti locali. Durante entrambe le serate verranno organizzate anche degustazioni guidate a cui ci si può iscrivere sul posto. Saranno inoltre allestiti degli stand dove acquistare prodotti tipici locali tra cui vini, formaggi, salumi, dolci, miele e olio extravergine.

Dove: Castello di Duino, Duino Aurisina (TS)

Quando: 28 e 29 giugno

Prezzo: 45€

Sitoweb

Boscadrà Festival - Piemonte



Torna per la sua 11esima edizione Boscadrà, il festival su vino e cultura che vuole rilanciare l'Appennino. Si tratta di una manifestazione ideata da i fondatori di Cascina Barbàn - collettivo agricolo che ha rilanciato un borgo ad Albera Ligure

- che ha l'obiettivo di rigenerare la Val Borbera, tra Piemonte e Liguria con vino, cibo, musica, poesia e 'cultura selvatica'. L'edizione di quest'anno si dislocherà quindi in diverse località della Val Borbera, con eventi a Capanne di Cosola, a Borghetto di Borbera e ad Albera Ligure. In programma ci sono dibattiti, performance teatrali, degustazioni di "vini selvaggi" con Alessandro Marzocchi, passeggiate, pranzi e cene agricole, concerti, dj set, street food, laboratori e idilliache colazioni nei prati.

Dove: Val Borbera

Quando: dal 27 al 30 giugno

Prezzo: variabile

Sitoweb

Como Lake Cocktail Week – Lombardia



Evento diffuso sulle sponde del Lago di Como dedicato al mondo della mixology d'autore. Otto giorni di appuntamenti nei migliori 35 cocktail bar del Lario, tra grand hotel, ristoranti stellati e streetbar, pronti ad accogliere e ad accompagnare i "cocktail lovers". Un ricco calendario di degustazioni, presentazioni di nuovi progetti, guest shift e lake party, che seguono il tema "Fantastic Classic", di questa quinta edizione. Per la nuova edizione rinnovano la presenza i più importanti hotel del territorio: da Villa d'Este che, oltre ad ospitare il Grand Opening, quest'anno parteciperà anche con il suo Ceccato Garden Bar riaperto a marzo dopo un completo restyling. Poi il Mandarin Oriental, il Grand Hotel Tremezzo e Passalacqua, da poco proclamato al vertice della classifica The World's 50 Best Hotels 2023, MUSA Lago di Como, Grand Hotel Victoria di Menaggio, Vista Lago, Villa Serbelloni, Grand Hotel Imperiale Filario Hotel & Residences, Il Sereno, Villa Lario, Palace Hotel e Terrazza 241 dell'Hilton Lake Como, fino al rinnovato Kincho nel giardino dello Sheraton Lake Como, sede della Cocktail Competition.

Dove: Lago di Como

Quando: dal 1 al 9 luglio

Prezzo: ingresso libero (per alcuni eventi su prenotazione), cocktail a pagamento

Sitoweb

Gin & Tonic Festival – Lombardia



Questo weekend il Gin & Tonic Festival – nato a Bergamo nel 2016 - arriva per la prima volta a Milano, all'Ex Macello di viale Molise. Una manifestazione che nasce come luogo di incontro per produttori, esperti, appassionati e neofiti del gin. Qui sarà possibile assaggiare una selezione di oltre 250 etichette provenienti da tutto il mondo, con l'opportunità di conoscere direttamente i produttori. I prodotti sono esposti in aree tematiche basate sulla provenienza del gin: Italia, Francia, Spagna, Regno Unito, Germania-Olanda-Belgio e resto del mondo. Il festival ospita sia piccoli produttori artigianali che grandi brand internazionali. Durante la Gin & Tonic Hour (dalle 18 alle 20) si può fare aperitivo con una degustazione Gin & Tonic a 6€ o tre a 15€. Inoltre, sono in programma masterclass gratuite (18-20) o a pagamento (20-2) - entrambe con registrazione obbligatoria sul sito - con sessioni di degustazione insieme ad esperti del settore. Si potranno acquistare anche bottiglie di gin e godere dell'atmosfera del festival con djset, area food e mercati.

Dove: Ex Macello, Milano

Quando: 28 e 29 giugno

Prezzo: gratuito su prenotazione

Sitoweb

Un Mare diVino - Lazio



Per tutti gli amanti del vino della capitale (e non solo) torna per la sua sesta edizione il grande evento del litorale romano: Un Mare diVino a Ostia. Una manifestazione dedicata alla cultura e alle eccellenze enologiche italiane, con due serate di degustazione di bianchi, rosati e bollicine. Nei banchi d'assaggio ci saranno oltre 100 etichette, tra cui produttori noti, ma anche piccole cantine tutte da scoprire, con l'opportunità di chiacchierare direttamente con i vignaioli. Non mancheranno stand si bevande analcoliche, fermentate, birre e cocktail, ma anche food corner con gustose chicche gastronomiche come la Pizza Croccantina e la Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ci sarà poi un'area allestita dedicata alla gastronomia locale con gli show cooking curati da chef del calibro di Simone Curti, Giovanni Ciaravola e Marco Claroni. I gettoni per le degustazioni e gli assaggi possono essere acquistati all'ingresso.

Dove: Piazza Anco Marzio, Ostia

Quando: 29 e 30 giugno

Prezzo: ingresso libero (15€ kit degustazione con 8 assaggi inclusi)

Sitoweb

Ceralaccolaandia – Marche

Evento all'insegna dell'inclusione, organizzato dalla Cooperativa sociale Casa Da Sergio. Un pomeriggio all'insegna del piacere di stare insieme, ottimo cibo e birra artigianale, e laboratori creativi. Un modo diverso per parlare di ambiente, riciclo, animali, natura, inclusione, disabilità, arti, mestieri, spettacolo, sostenibilità, artigianalità, eticità e unicità. L'evento inizierà alle 16 con "Il favoloso mondo dei pappagalli" a cura di Manila Ballarini. Poi inizieranno i laboratori della piada sfogliata, della carta fatta a mano e dei sassi dipinti. Dalle 18.30 parte lo "Street food home made" nel quale sarà possibile gustare cose buone, alcune delle quali preparate durante i laboratori. Utopia, Casa Da Sergio e Birracca prepareranno il crostino campagnolo, lo gnocchetto aromatizzato, la birra artigianale, le sfiziosità fritte e la piada sfogliata. Per concludere la serata lo spettacolo inclusivo curato da Radioventura e La terra dei bimbi, e il racconto del progetto 'Seminiamo'.

Dove: Cooperativa sociale Casa Da Sergio, Marina Palmense Da Sergio

Quando: 30 giugno

Prezzo: ingresso libero

Sitoweb

Paestum Pizza Fest – Campania



A Paestum torna la seconda edizione del festival che nasce con l'obiettivo di valorizzare la biodiversità alimentare del Cilento attraverso la pizza, celebrandone tradizione e innovazione. Gli spazi di Next - Ex Tabacchificio, simbolo del recupero post industriale di un'area a ridosso dei templi, accoglieranno 24 pizzerie cilentane, suddivise in 5 aree tematiche a seconda dello stile: Via delle Pizza Tradizionale, Via della Pizza in teglia, Via della Pizza in Pala, Via della Pizza Contemporanea e Via della Pizza Gluten Free. Durante i tre giorni di evento si svolgeranno 5 masterclass su diverse tematiche: olio EVO, abbinamento pizza – vino con Errico Porzio, Vincenzo Capuano e Roberta Esposito, abbinamento pizza – cocktail con Lorenzo Sirabella, e una sulla birra con Alfonso del Forno. Ogni sera ci saranno inoltre talk show presentati da Rossella Pisaturo e Bruno Sodano che ospiteranno pizzaioli, esperti del settore, giornalisti, influencer e produttori. Non mancheranno momenti musicali. Il Menu Pizza Fest (15€) comprende una pizza intera, un trancio di pizza in teglia o in pala, una bibita e un caffè o amaro.

Dove: Next - Ex Tabacchificio di Paestum, Borgo di Cafasso (SA)

Quando: dal 28 al 30 giugno

Prezzo: 15€

Sitoweb

Giornate della Verace Pizza Napoletana – Campania



Per celebrare i 40 anni di storia dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha organizzato una grande festa. 5 giorni di incontri, degustazioni, convegni e cene esclusive che vedranno protagonisti i grandi pizzaioli dell'Associazione, istituzioni, comunicatori e professionisti del settore insieme per ripercorrere l'evoluzione della pizza napoletana. Tanti gli appuntamenti in programma, tra cui 'Un Abbinamento Verace' incentrato sul binomio pizza – vino con maestri pizzaioli di tutto il mondo. E poi appuntamenti dedicati alle pizze di mare, alle pizze vegetali, alla pizza fritta e per finire l'appuntamento 'Una Sinergia di Gusti: i grandi Classici', che mette al centro i sapori della tradizione insieme ai maestri Vincenzo Paolo Capasso, Ciro Salvo, Corrado Scaglione, Antonio Starita e Guglielmo Vuolo. Le Giornate della Verace Pizza Napoletana danno il via anche a "Pizzaiolo Napoletano per un giorno", 4 giorni di masterclass dedicate a tutti i pizza lovers.

Dove: Associazione Verace Pizza Napoletana, Via Capodimonte 19a, Napoli

Quando: dal 29 giugno al 3 luglio

Prezzo: variabile

Sitoweb

L'Atelier della lavanda irpina - Campania



L'azienda vinicola Tenuta Cavalier Pepe in Irpinia dedica 4 sabati consecutivi alla lavanda. L'accoglienza avviene in cantina per un piccolo benvenuto e la visita guidata, poi ci si addentra nel mondo della lavanda, passeggiando tra i vigneti e gli oliveti. Si arriva quindi nel campo di lavanda dell'azienda agricola Lavanda d'Irpinia di Carmela Lo Priore, dove si potranno scoprire le proprietà, apprendere le tecniche per la conservazione e la distillazione, creare un personale sacchettino aromatico di fiori e assaggiarla con sorprendenti proposte culinarie. La giornata culmina con l'aperitivo sulle balle di fieno a base di Oro Spumante alla lavanda, accompagnato da stuzzichini. Per chi lo desidera, l'esperienza continua a cena (o a pranzo) al Ristorante panoramico La Veduta con uno speciale menu dedicato alla lavanda, in abbinamento ai vini della Tenuta Cavalier Pepe.

Dove: Tenuta Cavalier Pepe, Sant'Angelo All'esca (AV)

Quando: 29 giugno, 6, 13 e 20 luglio

Prezzo: variabile

Sitoweb

Birralguer – Sardegna



Diciannovesima edizione per l'atteso evento brassicolo in terra sarda. Una kermesse famosa per la sua formula che unisce la tradizione dei migliori birrifici artigianali sardi, nazionali e internazionali con le eccellenze gastronomiche e locali. Ci sarà quindi, non solo birra di alta qualità, ma anche una varietà di specialità culinarie, food truck e prodotti artigianali che celebrano il territorio. Tra i birrifici presenti all'evento ci saranno il Birrificio Isola, Birrificio Bam, Birrificio Marduk, Birrificio Seddaiu, Birrificio Chemu, Astore, Birrificio Nora, Birrificio Coros, Birrificio Dolmen, Moi Beer, Birrificio Baladin, Birrificio Perella, Birrificio BeerFellas, oltre al gruppo Ales&Co. e Barcelona Beer Company. Ma il festival non si limita alle degustazioni, ma offre anche un ricco programma di esibizioni musicali dal vivo.

Dove: Piazzale della Pace, Alghero

Quando: dal 27 al 30 giugno

Prezzo: 40-95€

Sitoweb

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



# UN MARE DIVINO AI NASTRI DI PARTENZA



Sabino Cirulli

27/06/2024

## **L'evento cult della stagione estiva sul litorale romano si terrà per la seconda volta ad Ostia**

In rampa di lancio **Un Mare diVino**, kermesse enogastronomica patrocinata dalla **Regione Lazio** e dall'**Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma**, con il contributo dell'**Arsial** (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) che per la seconda volta si svolgerà ad Ostia

Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da **Chiara Giannotti**, "patron" di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di **SDM**, pseudonimo di **Sandro Di Martino**, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da **RistorAgency** per **Associazione Vero**, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'**Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo**.

*"Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio.*

*Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore.*

Un Mare diVino sarà non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

Per due giorni, "wine lovers", appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier.

Folta la rappresentativa laziale, che va dal **Consorzio di tutela della Roma D.O.C.** (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come **Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo.** Corposa anche la presenza pontina, con **Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina** e quella umbra, con **Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo.** La Toscana avrà come protagonisti i vini di **Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo,** la Campania **Nativ e Sciore.**

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo.

Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come **Chinottissimo e Arancissima all' amaro Neri,** a quelle fermentate e a base di kombucha di **Laverve,** da **Birra Love,** la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di **Luca Ginepro** (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica **Pizza Croccantina** e la gustosissima **Tiella di Gaeta di Oro del Golfo.** Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di **Molino 7Cento** e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio **Bassiano Reale.**

Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento.

#### **SABATO 29 GIUGNO**

ore 19.00: **Simone Curti,** chef patron di **Molo Diciassette** (in via dei Lucillii 17, Ostia);

ore 20.00: **Giovanni Ciaravola,** chef patron di **Officina Culinaria** (Via degli Acillii 15, Ostia);

ore 21.00: **Andrea Fusco,** executive chef del **Roma Luxus Hotel** (Largo Angelicum 4, Roma).

#### **DOMENICA 30 GIUGNO**

Ore 19.00: **Marco Claroni,** chef patron dell'**Osteria dell'Orologio** (via della Torre Clementina 114,

Fiumicino);

Ore 20.00: **Claudio Prossomariti,** chef di **Osteria Landi** (via Claudio 26, Ostia);

Ore 21.00: **Fabio Dodero**, chef patron del ristorante **Metis** (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma)



## Weekend di San Pietro e Paolo: 18 eventi da non perdere sabato 29 e domenica 30 giugno



Weekend

Cosa fare nel fine settimana a Roma

Weekend di fine giugno, weekend di San Pietro e Paolo. Tempo buono, temperature alte ma non troppo, il clima ideale per andare al mare o in piscina ma anche per fare una piacevole passeggiata nelle vie della Capitale, magari tra festival musicali ed enogastronomici. Nel fine settimana alle porte, Roma festeggia i suoi Santi patroni e lo fa con un calendario di eventi per tutti i gusti.

Non mancano i concerti, ovviamente, così come gli appuntamenti con il cinema all'aperto, ormai un must delle estati romane. Spazio ai bambini, al divertimento e alle danze. Se sei alle prese con il programma del weekend, ecco 18 eventi da non perdere sabato 29 e domenica 30 giugno a Roma e dintorni:

La Girandola a Castel Sant'Angelo

In occasione della festività dei Santi Patroni Pietro e Paolo, sabato 29 giugno, torna la rivoluzione storica della Girandola a Castel Sant'Angelo. Alle 21,30 si potrà assistere al suggestivo spettacolo di fuochi d'artificio dal Lungotevere Tor di Nona e dai Ponti Vittorio Emanuele II, Sant'Angelo e Umberto I. Quest'anno la manifestazione si intreccerà con la mostra storico-documentaria dal titolo "La meraviglia del tempo. La Girandola e l'arte pirotecnica a Castel Sant'Angelo", esposta a Castel Sant'Angelo fino al 29 settembre 2024. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Il Cinema in piazza

Prosegue il cartellone di cinema sotto le stelle nelle arene di San Cosimato, Cervelletta e Monte Ciocchi. Nel dettaglio il programma di questo fine settimana sarà il seguente: a Trastevere, sabato "Legalità, lavoro, giustizia sociale: testimonianze" e proiezione di "Scusa Italia" e domenica "The life aquatic with Steve Zissou" di Wes Anderson; a Tor Sapienza, sabato " Fargo" di Joel & Ethan Coen alla Cervelletta e domenica maratona "Boris" con alcuni episodi della stagione 2 e 3; a Valle Aurelia, sabato Walter Salles presenta "Diarios de motocicleta" e domenica serata per famiglie con "Shark Tale".

Melodie in Villa

Concerti di musica del Settecento, arie d'opera dell'Ottocento, fino alle melodie degli inizi del Novecento: a Roma è arrivato "Melodie in Villa", la kermesse che propone concerti ad ingresso libero e gratuito, in ville e parchi della città. In particolare, domenica 30 giugno, a Villa Pamphilij (ingresso da via Vitellia 102), si esibiranno alle 11 I Giovani Filarmonici Pontini nel concerto Musiche dei cantautori italiani. Alle ore 17 appuntamento a Villa Lazzaroni (via Appia Nuova 522) per Autori romani nel mondo a cura del Quartetto Pessoa. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Un Mare DiVino

Sabato 29 e domenica 30 giugno, in piazza Anco Marzio a Ostia, va in scena "Un mare DiVino", la manifestazione che prevede degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche gastronomiche e la possibilità di abbinarli ai piatti che chef selezionati realizzeranno per l'occasione. Sul litorale romano ci saranno, infatti, 6 show cooking e dj set con musica sotto le stelle. Appuntamento dalle 18 a mezzanotte. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Calcutta a Rock in Roma 2024

Domenica 30 giugno arriva all'Ippodromo delle Capannelle Calcutta. Il concerto farà parte del ricco cartellone di Rock in Roma 2024 tornato puntuale ad animare l'estate romana. Il concerto avrà inizio alle 21,45, ma l'apertura porte è prevista dalle 17. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

"Quo Vadis", cammino urbano sulle orme di San Pietro e Paolo

In occasione della festività di San Pietro e Paolo si potranno festeggiare i Santi Patroni di Roma con il percorso urbano "Quo Vadis", promosso da Vicariato e Diocesi di Roma. Due itinerari storico-religiosi, uno sulle orme di San Pietro e uno sulle orme di San Paolo che avranno inizio da luoghi differenti, consegneranno il passaporto dell'apostolo ai partecipanti e, all'arrivo in piazza San Pietro, sotto l'obelisco, la pietruzza benedetta. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Punk in Park a Cinecittà World

La West Coast arriva a Roma. Punk in Park è il primo evento interamente dedicato al punk rock in pieno stile californiano ed è in programma il 29 giugno a Cinecittà World. Per tutti gli appassionati del genere musicale, l'appuntamento è nel Palastudio del parco divertimenti del Cinema e della Tv, che accoglierà le band storiche ed emergenti del panorama Punk italiano che si alterneranno no stop sul palco dalle 17 a mezzanotte e mezza. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Aqua World opening party

Sabato 29 giugno Aqua World festeggia la sua prima stagione da parco indipendente, adiacente a Cinecittà World, ma ora con un ingresso dedicato. Nel Parco si può trovare la Cinepiscina, la prima piscina cinematografica d'Italia di oltre 1700 metri quadrati con una profondità dai 15 cm fino a 1 m, Paradiso, il Fiume Lento, il "lazy river" lungo 300m dove farti cullare dalla dolce corrente su morbidi gommoni in totale relax, Vortex e Boomerang, gli scivoli su gommoni da fare in coppia alti 12 metri, inaugurati nel 2023. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Musica a Magicland con Radio Globo

Sabato 29 giugno secondo weekend in cui Radio Globo sbarca a MagicLand, il Parco divertimenti di Valmontone. Il Truck Globo, una vera e propria stazione radio itinerante, si posizionerà all'interno del Parco per trasmettere in diretta e coinvolgere i visitatori con musica, animazione e gadget. Le trasmissioni saranno condotte da Riccardo Di Lazzaro insieme a tutto lo staff del programma Non è il Morning (Tommaso, Elena e Bera), che animeranno anche i dj set e lanceranno gadget dal palco. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Foodstock a Fiumicino

Il Festival del Cibo di Strada sbarca a Fiumicino: dal 28 al 30 giugno in Darsena a Fiumicino, foodtruck con cibo di strada gourmet, birre, musica e artisti di strada. Si tratta

di "FoodStock" che si terrà in viale Traiano (spazio Darsena). Un'accurata selezione di street chef celebreranno i piatti più popolari della tradizione italiana, proposte culinarie che presteranno attenzione alle eccellenze del territorio e della Regione Lazio e non mancheranno degustazioni dal sapore internazionale. [TUTTE LE INFORMAZIONI]  
"Fiesta Latina incontra l'Italia" a Don Bosco

"Fiesta Latina incontra l'Italia" è l'evento che arriva in piazza San Giovanni Bosco, dal 28 al 30 giugno. In occasione delle festività di San Pietro e Paolo, la piazza centrale del quartiere Don Bosco si accenderà di mille colori, con specialità gastronomiche latinoamericane dal Messico all'Argentina, fino a Cuba. Appuntamento a partire dalle 18 di venerdì 28 giugno e fino a domenica 30 giugno. Presenti anche specialità italiane del Sud Italia e mercatino di artigianato. [TUTTE LE INFORMAZIONI]  
Palio del Velluto

Il Palio del Velluto di Leonessa torna dal 28 al 30 giugno. Si tratta di una tradizione che affonda le sue radici nel lontano 1464 e che per 114 anni stimolò a tal punto l'antagonismo fra gli abitanti del posto da costringere Margarita d'Austria – la figlia di Carlo V a cui la manifestazione è dedicata – a sospenderlo. Spettacoli di fuoco, musicisti, giullari e ricette rinascimentali da gustare mentre i Sesti, ovvero le sei contrade del borgo reatino, bramano il palio a colpi di giochi: la "palla grossa", la "gara del pane" e ovviamente quella dedicata alla "giostra del velluto". Ci si gioca il tutto per tutto, perché conquistare l'antico stendardo che per un anno intero sarà esibito dalla contrada vincitrice è orgoglio di tutti! Saranno gli abitanti della contrada di Corno, Forcamelone, Poggio, Croce, Terzone oppure quella di Torre a vincere? [TUTTE LE INFORMAZIONI]  
Street Food a Civitavecchia

La carovana del TTSFood fa tappa sul Lungomare di Civitavecchia: 20 gli street chef che si sfideranno tra padelle e fornelli, realizzando piatti della tradizione ma anche specialità insolite, strizzando l'occhio anche alle cucine estere. Antipasti sfiziosi ma anche primi, secondi di carne e pesce e contorni per tutti i gusti. Offerte gluten free e vegan. Cotture alla brace, fritti croccanti e farine lavorate da veri e propri mastri fornai che arricchiranno il menù di pizze, panini e gustose focacce. Tavoli e sedute permetteranno di godere delle serate rilassanti piene di bontà gastronomiche tipiche del mondo "On the road". [TUTTE LE INFORMAZIONI]  
Stravilla! Bonelli Playground

Seconda settimana di programmazione a Villa Bonelli per il festival di teatro, nuovo circo, musica e laboratori per tutta la famiglia Stravilla! Bonelli Playground. Sabato 29 giugno appuntamento per i più piccoli con il laboratorio "Il Parco dell'immaginario" adatto da pochi mesi fino ai 13-14 anni, che prevede giochi di strada, di movimento e precisione, laboratori d'arte e letture ad alta voce. In calendario, per tutta la famiglia le letture animate "Leggere è fantasia". Domenica 30 giugno, in doppia replica, c'è lo spettacolo "Se il nonno diventa un gatto - raccontami una storia". Il fine settimana si chiude poi con "Giochi al Parco" con animazione diffusa, truccabimbi, teatrino di marionette, baby dance e giochi di squadra a cura di animatori professionisti. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

Weekend nell'Oasi affiliata WWF a Castel Romano

Sabato 29 e domenica 30 giugno proseguono le attività dedicate ai visitatori all'Oasi Affiliata WWF di Castel Romano, la nuova area verde protetta gestita dal Designer Outlet in collaborazione con l'associazione ambientalista. Sabato e domenica sarà possibile prenotare visite guidate dell'Oasi della durata di un'ora - partenza alle 12 e alle 15 - con le guide WWF e laboratori didattici gratuiti per ragazzi da 4 a 14 anni. Nel dettaglio: sabato alle 11 è previsto il laboratorio-quiz Indovina cos'è? e alle 16 il divertente Torre Jenga. Domenica alle 11, appuntamento con il workshop Che animale sei? e alle 16 sulle tracce dei dinosauri con Paleontologo per un giorno. [TUTTE LE

**INFORMAZIONI]****Samar Festival a Saracinesco**

Domenica 30 giugno, nel paese di Saracinesco, in provincia di Roma, si terrà il Samar Festival, il progetto di residenza d'artista, con la direzione artistica di Mirko Pierri e Fabio Pecchioli. Il festival sarà un'occasione unica di dialogo e confronto tra le maestranze e il territorio, uno scambio reale di esperienze e saperi. Al centro del festival e della residenza d'artista ci sarà il tema del tempo, declinato nelle sue accezioni storiche, filosofiche e pratiche: Saracinesco, infatti, è un luogo nel quale il tempo sembra essersi fermato, ma al tempo stesso è caratterizzato dalla presenza di ben 7 orologi solari, un vero e proprio museo diffuso tra le strade e le piazze che scandisce il trascorrere delle ore. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

**Sagra della frittura**

Nel Giardino comunale di Vallerano (in provincia di Viterbo) nel weekend arriva la Sagra della Frittura. Una tre giorni di sapori, tradizione e divertimento in cui gustare melanzane, patate, zucchine, baccalà, salvia, fiori di zucca fritti e tanto altro. Ci sarà anche un mercatino dell'artigianato con banchi provenienti da tutta Italia e uno spazio dedicato ai bambini con gonfiabili e giochi. Nella giornata di domenica sarà possibile partecipare a passeggiate o visite guidate insieme all'Associazione Kalipè alla scoperta di Vallerano. [TUTTE LE INFORMAZIONI]

**#RetroFestival, la kermesse di cultura swing e rétro**

Lasciamo i confini della Capitale, perché a Terracina arriva il Retro Festival. La località di mare in provincia di Latina si trasforma, dal 27 a 30 giugno in pista da ballo con musicisti e ballerini provenienti da ogni parte del mondo. Quattro giorni di attività che spaziano da workshop, dibattiti e ben 5 band live di musica swing, per passare poi a lezioni di Lindy Hop e Solo Jazz con insegnanti internazionali, "taster classes", DJ set, ed esibizioni di artisti provenienti da tutto il mondo. [TUTTE LE INFORMAZIONI]



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino 2024



Agenda Con l'arrivo della bella stagione, il litorale romano torna a risplendere grazie all'evento principe dedicato alle eccellenze vitivinicole del Belpaese, giunto alla sua 6° edizione: sabato 29 e domenica 30 giugno, infatti, in piazza Anco Marzio, andrà in scena Un Mare diVino, la kermesse che prevede, oltre alla degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche gastronomiche, anche 6 show cooking con importanti chef e dj set con musica sotto le stelle.

Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano: per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di **Un Mare diVino**, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle ore 18:00 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra **banchi d'assaggio**, incursioni gastronomiche e **show cooking** di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, "patron" di VinoTV.

A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al **dj set di SDM**, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da **RistorAgency** per **Associazione Vero**, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo.

«Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non», ha commentato entusiasta l'**assessore Antonio Caliendo**.

Un Mare diVino sarà non solo un'**opportunità suggestiva di convivialità**, ma anche

l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

Un Mare diVino: le aziende vinicole presenti

Per due giorni, wine lover, appassionati e semplici curiosi potranno degustare **oltre cento etichette** di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier.

Folta la rappresentativa laziale, che va dal **Consorzio di tutela della Roma DOC** (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarrelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La **Toscana** avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore.

Un Mare diVino: non solo vino

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di **degustazioni**, dalle bevande al cibo.

Si andrà quindi dalle **bevande analcoliche** come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle **fermentate** e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi **cocktail e spritz** di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio).

E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica **Pizza Croccantina** e la gustosissima **Tiella di Gaeta di Oro del Golfo**. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di **Molino 7Cento** e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del **prosciuttificio Bassiano Reale**.

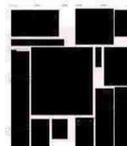
Un Mare diVino: gli chef e gli show cooking

Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti **show cooking** tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento.

Sabato 29 giugno ai fornelli ci saranno gli **chef Simone Curti**, patron di Molo Diciassette a Ostia, **Giovanni Ciaravola**, chef patron di Officina Culinaria a Ostia, e **Andrea Fusco**, executive chef del Roma Luxus Hotel.

Domenica 30 giugno, infine, sarà la volta di **Marco Claroni**, chef patron dell'Osteria dell'Orologio di Fiumicino, **Claudio Prossomariti**, chef di Osteria Landi a Ostia, e **Fabio Dodero**, chef patron del ristorante Metis a Mezzocamino (Roma).

Un Mare diVino

**LA RIVIERA IN FESTA**

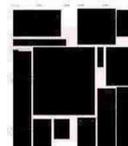
# Con “Weekend dance” in tutta la Romagna la Notte si tinge di Rosa

Dal 5 al 7 luglio torna l'appuntamento che unisce entroterra e litorale in una festa collettiva tra concerti e balli per tutti i gusti. E tornano a sfilare anche i carri allegorici di Carnevale

**ROMAGNA**

Sarà un fine settimana (ma per il prossimo anno, come annunciato in occasione della presentazione da Claudio Cecchetto, si pensa ad un ampliamento su base settimanale) in cui la musica e il ballo la faranno da padroni. Un programma e un obiettivo sintetizzati alla perfezione nelle due parole - **Weekend dance** -, che sono lo slogan della Notte Rosa 2024.

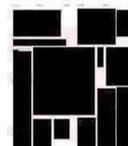
In una terra che punta a candidare il liscio come Patrimonio Unesco e che quest'anno celebra il suo inno, “Romagna Mia”, che compie 70 anni, l'evento collettivo del 5-7 luglio sarà all'insegna del ballo - nelle sue mille forme ed accezioni, dai ritmi folk alla danza sportiva, dal country al liscio, dalla disco dance all'hip hop, dal rock all'indie, passando per il mondo del clubbing e delle discoteche -, con appuntamenti tra le province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e Ferrara per una grande festa fino all'alba lungo i 110 km di costa, passando per le piazze delle grandi città della Riviera trasformate in gigantesche balere fino ai piccoli bor-



ghi. «Il ballo inteso come linguaggio universale, in grado di avvicinare le persone, che non fa distinzione tra generi e sonorità - spiega la nota di presentazione dell'iniziativa -. "Libertà" sarà la parola d'ordine attorno a cui ruoterà la Dance Valley d'Italia: il ballo come strumento di relazione tra le persone, comune denominatore di una terra che si presta ad incarnare l'inclinazione all'ospitalità e all'accoglienza che da sempre è insita nel suo Dna».

### **Rimini e dintorni...**

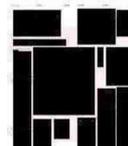
A Rimini Vivo Concerti porta in Piazzale Fellini alcuni degli artisti più apprezzati del momento, **Blanco**, Gaia, Shablo (ospite Joshua) ed Epoque presentati da Roberta Lanfranchi. E già da questa sera fino al 7 luglio, torna l'appuntamento con **RDS 100% Grandi Successi**, radio parter dell'estate romagnola in piazzale Kennedy. Sono quattro quest'anno gli appuntamenti con Discoradio Party, la festa itinerante di Discoradio con tutte le hit più ritmate dagli anni '60 ad oggi, con Matteo Epis, Edo Munari, Don Cash, Valentina Guidi: in giugno, venerdì 29 e sabato 30, e in luglio, in occasione della Notte Rosa venerdì 5 (con special guest Eiffel 65) e sabato 6 sarà preceduta dall'esibizione live di Cioffi e **Mara Sattei**, per proseguire poi fino a fine serata con Discoradio Party. Venerdì 5 luglio il palcoscenico della Notte Rosa sarà la spiaggia di Rimini con la musica dagli anni '60 ad oggi e tutti a ballare con i piedi sulla sabbia ed illuminati da un tetto di stelle, trasformando la battigia nella Discoteca più lunga del



mondo. Durante la serata saranno presenti anche i format consolidati degli anni passati: “Un Mare di Vino”, “Un Mare di Fuoco” e la romantica passeggiata sulla riva del mare. Lungo la “promenade” di sabbia illuminata, con clou dal bagno 47 al 63, gli spettacoli replicano i propri show a cadenza ritmata, alternando ai punti mescita, quelli musicali con la musica dal vivo, mentre nelle baie di fuoco disseminate in riva al mare fachiri, mangiafuochi, giocolieri e manipolatori del fuoco incanteranno il pubblico con performance in replica dall'imbrunire fino a mezzanotte.

A Riccione prosegue fino a venerdì 5 luglio il Festival del Sole, giunto alla diciassettesima edizione, l'evento di “ginnastica per tutti” più grande di tutta l'Europa meridionale e che quest'anno vedrà la partecipazione di oltre 2.500 atleti provenienti da 16 nazioni, tra cui Danimarca, Belgio, Portogallo, Finlandia, Brasile, Giappone, Inghilterra, Grecia e Svizzera. Star della Notte Rosa riccionese sarà **Dargen D'Amico**. Il popolare cantautore lombardo sarà, infatti, il protagonista assoluto del Capodanno dell'estate “Sotto il sole di Riccione” con un concerto in piazzale Roma la sera di sabato 6 luglio. Dalle 11.00 alle 13.00 di sabato 6 luglio i più importanti locali sulla spiaggia di Riccione si uniranno per offrire una esperienza unica: l'AperiDance in compagnia dei dj Djs del Takes Over.

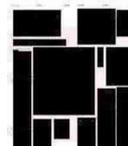
A Cattolica protagonista sarà **Annalisa** e i suoi brani noti a tutti, con un grande concerto



in programma sabato 6 luglio (evento a pagamento). Nella stessa serata, il week end cattolichino entrerà nel vivo con un evento gratuito in piazza Primo Maggio; ad animare la serata arriverà infatti l'iconica conduttrice e cantautrice **Jo Squillo** per una festa all'insegna della musica Dance anni '90. Domenica 7 luglio a calcare il palco di piazza Primo Maggio sarà un personaggio attesissimo, uno degli artisti più iconici e amati del panorama musicale italiano, **Cristiano Malgioglio**.

Venerdì 5 a Igea e sabato 6 luglio a Bellaria si tiene il **Carnevale in Rosa**, con la sfilata di carri allegorici e fantasiosi cortei mascherati, il grande carro dedicato a Weekend dance mentre si balla con il dj set del duo Space Invaders con brani rock, dance a ritmo di musica e tanta allegria. Da non perdere, sempre sabato 6 luglio, l'aperitivo di Opening Energy Boat a bordo della motonave Super Tayfun. Domenica 7 luglio arriva il "Balamondo... balla sulla sabbia". **Mirko Casadei** e la Big Band fanno ballare l'intera spiaggia di Bellaria-Igea Marina, suonando lungo i pontili delle spiagge 11, 35, 77 a partire dalle ore 11.

Tanti eventi all'insegna della musica e del divertimento anche a Misano Adriatico. Venerdì 5 luglio si comincia in piazzale Roma con il concerto di **Raf**, sabato 6 luglio con il Carnevale dell'estate sfileranno sul lungomare in parata, i singolari carri allegorici realizzati dai comitati delle frazioni e animati da musica, balli e spettacoli, mentre domenica 7 luglio si conclude il



weekend della Notte Rosa con l'Orchestra "Roberta Cappelletti", una serata danzante con una delle maggiori interpreti del liscio romagnolo. A partire da venerdì 5 luglio, a Santarcangelo di Romagna prenderà il via la 54esima edizione di Santarcangelo Festival: **while we are here** con il borgo medievale teatro di arti performative: tra i protagonisti, Parini Secondo, gruppo di performer romagnole la cui coreografia sublima tendenze pop.

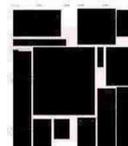
### Forlì - Cesena e dintorni...

Un tuffo negli anni '90 quello in programma venerdì 5 luglio in piazza Costa a Cesenatico, un party con i protagonisti della dance di quella decade a partire da **Molella**, storico dj ed oggi produttore musicale che ha contribuito a rendere famoso il DeeJay Time. E ancora altri big della dance, tra cui i Datura, Double You, Nathalie Aarts from The Soundlovers mentre il grattacielo sarà come sempre illuminato di rosa per tutto il weekend.

Anche Forlì si tinge di rosa, venerdì 5 luglio, con il "Balamondo... Dance Floor Party" in Piazza Saffi per una serata all'insegna del ballo

con **Boombabash** e Mirko Casadei Big Band. La musica romagnola incontrerà il sound di una delle band più acclamate del momento, per un mix inconfondibile e originale che renderà questa notte indimenticabile.

Venerdì 5 luglio, **Filippo Graziani**, tra i cantautori più promettenti della sua generazione, farà tappa a Gatteo Mare, nell'Arena Rubi-

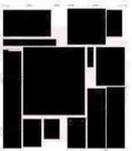


cone, con un tour che celebra l'eredità di suo padre, Ivan Graziani, leggenda della musica italiana. Special guest della serata sarà **Eugenio Finardi** per un duetto carico di emozione.

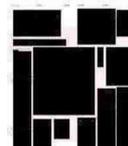
Domenica 7 luglio, Gatteo Mare dedica al 70° anniversario di Romagna Mia un'intera giornata di festa. Alle prime luci del giorno, concerto all'alba dei **Santa Balera**, con guest star Moreno Il Biondo, mentre alle 16.30 sulla spiaggia di Gatteo Mare si terrà un flash mob promosso dai ragazzi dell'animazione del Gatteo Mare Summer Village. Alle 21.30 serata danzante all'Arena Rubicone sempre con Moreno il Biondo, Riccarda Casadei, l'Orchestra Grande Evento, Ricky Portera e tanti altri grandi ospiti per festeggiare all'insegna della musica e del ballo i 70 anni di una canzone intramontabile. Venerdì 5 luglio, San Mauro Mare propone una serata ricca di divertimento con l'animazione di Radio Gamma Party e i mitici Los Locos.

### **Ravenna e dintorni...**

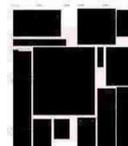
Sempre venerdì 5 luglio i **Joe Di Brutto** animano Marina di Ravenna lo show "Discomusical" interpretando un repertorio italiano e internazionale che porta in scena i brani più significativi degli anni '70, con vistosi abiti da scena e divertenti coreografie. Sabato 6 luglio a Cervia sarà in scena il "Balamondo... ballando sotto le stelle": sul palco Paolo Belli Big Band e Mirko Casadei Big Band per una serata all'insegna delle contaminazioni musicali e nuovi sound in piazza Garibaldi.



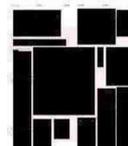
**“ A Rimini Blanco  
e Mara Sattei  
A Cattolica l'esibizione  
di Annalisa mentre  
a Riccione è di scena  
Dargen D'Amico  
A Misano sul palco Raf  
Boomdabash a Forlì**



**Sopra  
e a lato,  
alcune  
immagini  
della Notte Rosa  
il Capodanno  
dell'estate  
in Romagna  
che verrà  
festeggiato  
con un ricco  
cartellone  
di eventi**



“ Dj Molella  
farà muovere  
tutta Cesenatico  
a ritmo di musica  
Mentre  
per le sonorità  
romagnole  
spazio alla band  
Santa Balera  
e a Mirko Casadei





## Un “Mare diVino” a Ostia, assaggi e show cooking: weekend da buongustai



Da sabato l'evento a Ostia

### L'EVENTO

Degustazioni dei migliori vini, specialità gastronomiche, show cooking, chef importanti, dj set sotto le stelle. È il programma della VI edizione di Mare diVino, in scena dal 29 al 30 giugno. Tutto nel salotto della cittadina, piazza Anco Marzio, l'isola pedonale più riuscita del litorale romano. Promossa da RistorAgency per Associazione Vero, con il patrocinio della Regione Lazio e dall'assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo di Arsial, ospiterà migliaia di persone, tutte in fila per degustare le eccellenze enogastronomiche proposte. «Si tratta di un traguardo molto importante – commenta l'assessore alle Attività Produttive e al Turismo del X Municipio Antonio Caliendo – Ostia torna così ad essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità.

Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non». Grazie alla presenza dei titolari delle aziende vinicole si potrà non solo apprezzarne i prodotti ma anche ascoltare dalle loro voci le storie di queste imprese all'inizio sempre familiari. Oltre cento le etichette tra bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane. Non solo vino nell'evento perché lungo i vialetti dei giardini di piazza Anco Marzio ci saranno assaggi di cibo, show cooking nell'arena del gusto, bevande, birre, aperitivi, spritz, sempre accompagnati da tante chicche gastronomiche. A intrattenere il pubblico ci saranno anche le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove scelte da Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale.

**Fabrizio Monaco**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Un “Mare diVino” a Ostia, assaggi e show cooking: weekend da buongustai



Da sabato l'evento a Ostia

### L'EVENTO

Degustazioni dei migliori vini, specialità gastronomiche, show cooking, chef importanti, dj set sotto le stelle. È il programma della VI edizione di Mare diVino, in scena dal 29 al 30 giugno. Tutto nel salotto della cittadina, piazza Anco Marzio, l'isola pedonale più riuscita del litorale romano. Promossa da RistorAgency per Associazione Vero, con il patrocinio della Regione Lazio e dall'assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo di Arsial, ospiterà migliaia di persone, tutte in fila per degustare le eccellenze enogastronomiche proposte. «Si tratta di un traguardo molto importante – commenta l'assessore alle Attività Produttive e al Turismo del X Municipio Antonio Caliendo – Ostia torna così ad essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità.

Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non». Grazie alla presenza dei titolari delle aziende vinicole si potrà non solo apprezzarne i prodotti ma anche ascoltare dalle loro voci le storie di queste imprese all'inizio sempre familiari. Oltre cento le etichette tra bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane. Non solo vino nell'evento perché lungo i vialetti dei giardini di piazza Anco Marzio ci saranno assaggi di cibo, show cooking nell'arena del gusto, bevande, birre, aperitivi, spritz, sempre accompagnati da tante chicche gastronomiche. A intrattenere il pubblico ci saranno anche le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove scelte da Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale.

**Fabrizio Monaco**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Gli appuntamenti



### L'estate a Ostia con un "Mare di Vino"

Ostia torna a risplendere con l'evento dedicato alle eccellenze vitivinicole del Belpaese, giunto alla sua sesta edizione. Domani e domenica in piazza Anco Marzio, andrà in scena la kermesse che prevede, oltre alla degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche gastronomiche, anche sei show cooking con importanti chef e dj set con musica sotto le stelle. Per info il sito [www.unmaredivino.com](http://www.unmaredivino.com).



## Un Mare diVino 2024 a Ostia



Dove

Piazza Anco Marzio

Quando Dal 29/06/2024 al 30/06/2024 Dalle 18 alle 24

Prezzo Prezzo non disponibile

Altre informazioni

Sabato 29 e domenica 30 giugno, in piazza Anco Marzio a Ostia, va in scena "Un mare DiVino", la manifestazione che prevede degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche gastronomiche e la possibilità di abbinarli ai piatti che chef selezionati realizzeranno per l'occasione. Sul litorale romano ci saranno, infatti, 6 show cooking e dj set con musica sotto le stelle.

La kermesse enogastronomica, giunta alla sua sesta edizione, è patrocinata dalla Regione Lazio e dall' ssessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) .

Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, dalle 18 a mezzanotte, in piazza Anco Marzio ( il "salotto" della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti , "patron" di Vino TV.

A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di SDM , pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizza to da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo.

*"Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non ", ha commentato entusiasta l'assessore.*



## Tutti gli eventi a Roma e dintorni nel weekend del 29-30 giugno



Ancora indeciso su cosa fare questo weekend? Ecco una selezione dei migliori eventi sul territorio

Il weekend è alle porte e sei ancora indeciso sul da farsi? Sono molti gli eventi che animeranno il territorio nel weekend del 29-30 giugno e per tutti i gusti: non rimane che scegliere. Ecco una panoramica degli eventi di questo sabato e domenica.

**Gli Street Chef di Foodstock a Fiumicino**

Dal 28 al 30 giugno foodtruck con cibo di strada gourmet, birre, musica e artisti di strada animeranno **viale Traiano in Darsena**. Un'accurata selezione di street chef celebreranno i piatti più popolari della tradizione italiana, tra cui le proposte culinarie con particolare valorizzazione alle eccellenze del territorio e della Regione Lazio, ma non mancheranno degustazioni dal sapore internazionale. Saranno presenti 10 foodtruck: 'Pizza Pig', 'Stracotteria', 'Baciata romana & pulled pork', 'El Brachurros Mexican Street Food', 'Boomer Truck', 'Er Suppli d'Alari', 'La Bodeguita', 'Cargo', 'Gnoccheria', 'Cocoloco'.

Un'occasione per mangiare, divertirsi, condividere un momento di convivialità accanto al mare: l'ideale per famiglie e buon gustai. Ad ingresso libero.

Due giorni pensati per gli amanti della cultura enogastronomica, ma anche per i semplici curiosi quelli previsti dalla sesta edizione di "Un mare diVino" a piazza Anco Marzio, a due passi dal mare. Dalle ore 18:00 a mezzanotte ci sarà l'opportunità di passeggiare e allietare il palato tra banchi d'assaggio e show cooking di importanti chef. Immane la sempre presente musica, curata dal dj set di **SDM**, pseudonimo di **Sandro Di Martino**, deejay e producer di fama nazionale, che riempirà l'aria di note hill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove.

Dopo aver incantato oltre mezzo milione di spettatori, **This is Wonderland torna a Roma con una nuova favola dal vivo:**

**Pinocchio – Back to Wood**. Oltre 40.000 Metri quadri, installazioni luminose, spettacoli inediti, performers e attori in tutto il parco, food experience a tema. La location di questo parco incantato è il Giardino delle Cascate al Laghetto dell'Eur.

Festa in spiaggia a Focene

La Città di Fiumicino: un patrimonio di storia, cultura e attrattive turistiche" questo il nome dell'evento organizzato per, domani venerdì 28 giugno, alle ore **19.30, presso lo**

**stabilimento “Ultima Spiaggia” di Focene, in via delle Emarginule.** Prevista durante la serata una degustazione, a cura degli chef dell’Associazione “Periferia Iodata”, che presenteranno piatti a base di prodotti tipici regionali. Ad animare l’atmosfera spettacoli di cabaret e musica dal vivo. Si esibiranno: “I Centouno”, che intratterranno i presenti con uno dei loro sketch comici; alle 21.30 sarà la volta di “Luciano Lembo”; alle 22.00 il concerto musicale di “Luca Vicari & Anime Latine” – tributo a Lucio Battisti – ed alle 23.00 Dj Set sulla spiaggia con “Umberto e Damiano di Radio DeeJay”. **(Clicca qui per maggiori informazioni)**

Punk in Park a Cinecittà World

La West Coast arriva a Roma! Punk in Park è il primo evento interamente dedicato al punk rock in pieno stile californiano.

Se sei appassionato del genere musicale ti aspettiamo nell’avvolgente Palastudio che accoglierà le band storiche ed emergenti del panorama Punk italiano che si alterneranno no stop sul palco dalle ore 17:00 alle 00:30. Si continuerà a ballare fino alle ore 2:00 di notte con Loob, DJ ufficiale di Emo Night Milano.

Festa europea della musica a Civitavecchia

Domenica prossima 30 giugno prende **il via la programmazione estiva alle Terme Taurine** con l’iniziativa dal titolo “Note al tramonto alle Terme Taurine” con la quale la Pro Loco cittadina di Civitavecchia ha aderito per il nono anno alla “Festa Europea della Musica” patrocinata dal Ministero della Cultura e che vede tra i partners anche l’UNPLI (Unione Nazionale delle Pro Loco d’Italia).

Domenica 30 giugno si inizierà con una visita guidata alla scoperta della bellezza delle Terme Taurine, lasciate aperte per l’occasione. Alle ore 19,00 alla storia si unirà la musica del complesso bandistico con un repertorio appositamente studiato per l’occasione e che spazierà dal genere classico a quello contemporaneo. Un evento per gli storici, per gli amanti della musica o per chi vuole semplicemente trascorrere una serata diversa e speciale.

Continua anche questo weekend la manifestazione storica che riporta il bellissimo borgo di Nepi nuovamente all’epoca rinascimentale, con il palio dei Borgia: in questo periodo dell’anno tornano a manifestarsi rivalità tra contrade mai sopite nel tempo...

La manifestazione avrà luogo in diverse zone del luogo, **dal Forte dei Borgia al centro storico**, dal Palazzo Comunale al Duomo, per l’interesse delle due giornate. Per l’occasione, ci sarà possibilità di cenare all’aperto in un’atmosfera caratteristica.

Imperdibile per gli amanti della storia questo festival che riporta in vita le atmosfere singolari di un’epoca troppo spesso sottovalutata: tra tornei, duelli a colpi di spada e stand gastronomici finirai catapultato alla scoperta di un periodo storico tutt’altro che buio. Cogli l’occasione anche per assaggiare i prodotti tipici del luogo, **soriano nel Cimino**.

**Dal 29 giugno al 3 agosto**, torna a Tarquinia torna la 21<sup>a</sup> edizione di “Etruria Musica Festival”, con una serie di concerti ambientati in luoghi di grande valore storico. Il ricco programma prevede tra repertori classici, jazz e moderno e con un’anticipazione teatrale che si svolgerà nel Chiostro del Museo Archeologico Nazionale il 29 e 30 giugno, per celebrare i 100 anni del museo e il ventennale del riconoscimento dell’UNESCO.

La manifestazione si svolgerà nei luoghi di interesse culturale di Tarquinia a partire dalle diciotto. E se questo weekend perdetevi l’occasione non disperate: avete tempo fino ad inizio agosto.

A Vejano si torna bambini col Festival dei **Balocchi che si terrà da venerdì a domenica in piazza XX settembre**. Un mondo magico che farà tornare bambini gli

adulti e farà invece il pieno divertimento dei più piccoli. A rendere ancora più piacevole la permanenza, la presenza di una selezione dei migliori ristoratori dell' International street Food Italia.

A **Viterbo** e a **Bagnoregio** dal **30 giugno al 14 luglio 2024** torna il **festival della legalità** che si fregia di ospiti di eccezione, diretto da Alessandro Maurizi. La manifestazione si svolgerà in alcuni siti importanti: piazza della Repubblica, con incontri dedicati al confronto con scrittori e giornalisti; piazza del Gesù, dedicata alla musica; piazza San Lorenzo, per i grandi eventi; piazza San Faustino, il teatro.

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



## Un Mare di Vino il 29 e 30 giugno a Ostia



Turismo28/06/2024 10:25

Sabato 29 e domenica 30 giugno, in piazza Anco Marzio a Ostia, va

in scena "Un mare DiVino", la manifestazione che prevede degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche gastronomiche e la possibilità di abbinarli ai piatti che chef selezionati realizzeranno per l'occasione.

Sul litorale romano ci saranno, infatti, 6 show cooking e dj set con musica sotto le stelle.

**LA KERMESSE ENOGASTRONOMICA E' GIUNTA ALLA SESTA EDIZIONE**

La kermesse enogastronomica, giunta alla sua sesta edizione, è patrocinata dalla Regione Lazio e dall' sessorato Grandi Eventi,

Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) .

Enzo Ferreri

Leggi le altre news



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino



- [Home](#)
- [Cronaca](#)

Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore.

Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50

cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore.

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio).

E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale.

Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento.

Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Dodero, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma).



# A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino

ByRedazione

28 Giugno 2024

[email protected]

(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura bionsonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area

dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Dodero, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). — [email protected] (Web Info)



# A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino

News Regionali



DiRedazione Giu 28, 2024#adnkronos,

#newsregionali



(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco

Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all' enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino

Italia Giu 28, 2024#adnkronos, #newsregionali



(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e

Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)  
Thank you for reading this post, don't forget to subscribe!



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino



# SEGUONNEWS



Ultimo aggiornamento: 28/06/24 - 18:41

Adnkronos 34 visualizzazioni [Aggiungi commento](#)

(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay and producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco

Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)

28 Giugno 2024 28 Giugno 2024



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino



28 Giugno 2024MediaPress24ITALIA0

(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e

le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Dodero, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino

28 Giugno 2024 Redazione adnkronos, newsregionali 3 minuto di lettura

(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata

che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Dodero, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). — [email protected] (Web Info)

**ILMONITO** è orgoglioso di offrire gratuitamente a tutti i cittadini centinaia di nuovi contenuti: notizie, approfondimenti esclusivi, interviste agli esperti, inchieste, video e tanto altro. Tutto questo lavoro però ha un grande costo economico. Per questo chiediamo a chi legge queste righe di sostenerci. Di darci un contributo minimo, fondamentale per il nostro lavoro. Sostienici con una donazione. Grazie !

**ILMONITO** crede nella trasparenza e nell'onestà. Pertanto, correggerà prontamente gli errori. La pienezza e la freschezza delle informazioni rappresentano due valori inevitabili nel mondo del giornalismo online; garantiamo l'opportunità di apportare correzioni ed eliminare foto quando necessario. Scrivete a [email protected] - Questo articolo è stato verificato dall'autore attraverso fatti circostanziati, testate giornalistiche e lanci di Agenzie di Stampa.



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino

Publicato da **International Radio** il 28 Giugno 2024

(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata

che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Dodero, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino



- [Prima Pagina](#)

Scritto da Nicola Schievone il 28 Giugno 2024

(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel

De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino



(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. “Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non”, ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e

Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino

DaRedazione Ultimenews24.it28 Giugno 2024InAttualità 0



(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e

Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino

(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in

ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati “dal vivo” appositamente per l’evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell’Osteria dell’Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Dodero, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —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 Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino



News



RedazioneSend an email53 minuti fa  
0 2 Lettura di 3 minuti



(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la

suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucili 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia);

ore 21: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —[cronacawebinfo@adnkronos.com](mailto:cronacawebinfo@adnkronos.com) (Web Info)



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino - il Fatto Nisseno



AdnKronos

- News Regionali

AdnKronos

|

Ven, 28/06/2024 - 18:41

Condividi su:

(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono

portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



## Weekend di San Pietro e Paolo: 18 eventi da non perdere sabato 29 ...

Nel fine settimana alle porte, Roma festeggia i suoi Santi patroni e lo fa con un calendario di eventi per tutti i gusti. Non mancano i concerti, ovviamente ... Non mancano i concerti, ovviamente, così come gli appuntamenti con il cinema all'aperto, ormai un must delle estati romane. Spazio ai bambini, al divertimento e alle danze. Se sei alle prese con il programma del weekend, ecco 18 eventi da non perdere sabato 29 e domenica 30 giugno a Roma e dintorni: La Girandola a Castel Sant'Angelo In occasione della festività dei Santi Patroni Pietro e Paolo, sabato 29 giugno, torna la rivoluzione storica della Girandola a Castel Sant'Angelo. Alle 21,30 si potrà assistere al suggestivo spettacolo di fuochi d'artificio dal Lungotevere Tor di Nona e dai Ponti Vittorio Emanuele II, Sant'Angelo e Umberto I. Quest'anno la manifestazione si intreccerà con la mostra storico-documentaria dal titolo "La meraviglia del tempo. La Girandola e l'arte pirotecnica a Castel Sant'Angelo", esposta a Castel Sant'Angelo fino al 29 settembre 2024. [TUTTE LE INFORMAZIONI] Il Cinema in piazza Prosegue il cartellone di cinema sotto le stelle nelle arene di San Cosimato, Cervelletta e Monte Ciocchi. In dettaglio il programma di questo fine settimana sarà il seguente: a Trastevere, sabato "Legalità, lavoro, giustizia sociale: testimonianze" e proiezione di "Scusa Italia" e domenica "The life aquatic with Steve Zissou" di Wes Anderson; a Tor Sapienza, sabato "Fargo" di Joel & Ethan Coen alla Cervelletta e domenica maratona "Boris" con alcuni episodi della stagione 2 e 3; a Valle Aurelia, sabato Walter Salles presenta "Diarios de motocicleta" e domenica serata per famiglie con "Shark Tale". Melodie in Villa Concerti di musica del Settecento, arie d'opera dell'Ottocento, fino alle melodie degli inizi del Novecento: a Roma è arrivato "Melodie in Villa", la kermesse che propone concerti ad ingresso libero e gratuito, in ville e parchi della città. In particolare, domenica 30 giugno, a Villa Pamphili (ingresso da via Vitellia 102), si esibiranno alle 11 I Giovani Filarmonici Pontini nel concerto Musiche dei cantautori italiani. Alle ore 17 appuntamento a Villa Lazzaroni (via Appia Nuova 522) per Autori romani nel mondo a cura del Quartetto Pessoa. [TUTTE LE INFORMAZIONI] Un Mare DiVino Sabato 29 e domenica 30 giugno, in piazza Anco Marzio a Ostia, va in scena "Un mare DiVino", la manifestazione che prevede degustazione dei migliori vini bianchi, rosati e bollicine d'Italia e di alcune chicche gastronomiche e la possibilità di abbinarli ai piatti che chef selezionati realizzeranno per l'occasione. Sul litorale romano ci saranno, infatti, 6 show cooking e dj set con musica sotto le stelle. Appuntamento dalle 18 a mezzanotte. [TUTTE LE INFORMAZIONI] Calcutta a Rock in Roma 2024 Domenica 30 giugno arriva all'Ippodromo delle Capannelle Calcutta. Il concerto farà parte del ricco cartellone di Rock in Roma 2024 tornato puntuale ad animare l'estate romana. Il concerto avrà inizio alle 21,45, ma l'apertura porte è prevista dalle 17. [TUTTE LE INFORMAZIONI] "Quo Vadis", cammino urbano sulle orme di San Pietro e Paolo In occasione della festività di San Pietro e Paolo si potranno festeggiare i Santi Patroni di Roma con il percorso urbano "Quo Vadis", promosso da Vicariato e Diocesi di Roma. Due itinerari storico-religiosi, uno sulle orme di San Pietro e uno sulle orme di San Paolo che avranno inizio da luoghi differenti, consegneranno il passaporto dell'apostolo ai partecipanti e, all'arrivo in piazza San Pietro, sotto l'obelisco, la pietruzza benedetta. [TUTTE LE INFORMAZIONI] Punk in Park a Cinecittà World La West Coast arriva a Roma. Punk in Park è il primo evento interamente dedicato al punk rock in pieno stile californiano ed è in programma il 29 giugno a Cinecittà World. Per tutti gli appassionati del genere musicale, l'appuntamento è nel Palastudio del parco divertimenti del Cinema e della Tv, che accoglierà le band storiche ed emergenti del panorama Punk italiano che si alterneranno no stop sul palco dalle 17 a mezzanotte e mezza. [TUTTE LE

INFORMAZIONI] Aqua World opening party Sabato 29 giugno Aqua World festeggia la sua prima stagione da parco indipendente, adiacente a Cinecittà World, ma ora con un ingresso dedicato. Nel Parco si può trovare la Cinepiscina, la prima piscina cinematografica d'Italia di oltre 1700 metri quadrati con una profondità dai 15 cm fino a 1 m, Paradiso, il Fiume Lento, il "lazy river" lungo 300m dove farti cullare dalla dolce corrente su morbidi gommoni in totale relax, Vortex e Boomerang, gli scivoli su gommoni da fare in coppia alti 12 metri, inaugurati nel 2023. [TUTTE LE INFORMAZIONI] Musica a Magicland con Radio Globo Sabato 29 giugno secondo weekend in cui Radio Globo sbarca a MagicLand, il Parco divertimenti di Valmontone. Il Truck Globo, una vera e propria stazione radio itinerante, si posizionerà all'interno del Parco per trasmettere in diretta e coinvolgere i visitatori con musica, animazione e gadget. Le trasmissioni saranno condotte da Riccardo Di Lazzaro insieme a tutto lo staff del programma Non è il Morning (Tommaso, Elena e Bera), che animeranno anche i dj set e lanceranno gadget dal palco. [TUTTE LE INFORMAZIONI] Foodstock a Fiumicino Il Festival del Cibo di Strada sbarca a Fiumicino: dal 28 al 30 giugno in Darsena a Fiumicino, foodtruck con cibo di strada gourmet, birre, musica e artisti di strada. Si tratta di "FoodStock" che si terrà in viale Traiano (spazio Darsena). Un'accurata selezione di street chef celebreranno i piatti più popolari della tradizione italiana, proposte culinarie che presteranno attenzione alle eccellenze del territorio e della Regione Lazio e non mancheranno degustazioni dal sapore internazionale. [TUTTE LE INFORMAZIONI] "Fiesta Latina incontra l'Italia" a Don Bosco "Fiesta Latina incontra l'Italia" è l'evento che arriva in piazza San Giovanni Bosco, dal 28 al 30 giugno. In occasione delle festività di San Pietro e Paolo, la piazza centrale del quartiere Don Bosco si accenderà di mille colori, con specialità gastronomiche latinoamericane dal Messico all'Argentina, fino a Cuba. Appuntamento a partire dalle 18 di venerdì 28 giugno e fino a domenica 30 giugno. Presenti anche specialità italiane del Sud Italia e mercatino di artigianato. [TUTTE LE INFORMAZIONI] Palio del Velluto Il Palio del Velluto di Leonessa torna dal 28 al 30 giugno. Si tratta di una tradizione che affonda le sue radici nel lontano 1464 e che per 114 anni stimolò a tal punto l'antagonismo fra gli abitanti del posto da costringere Margarita d'Austria – la figlia di Carlo V a cui la manifestazione è dedicata – a sospenderlo. Spettacoli di fuoco, musicisti, giullari e ricette rinascimentali da gustare mentre i Sesti, ovvero le sei contrade del borgo reatino, bramano il palio a colpi di giochi: la "palla grossa", la "gara del pane" e ovviamente quella dedicata alla "giostra del velluto". Ci si gioca il tutto per tutto, perchè conquistare l'antico stendardo che per un anno intero sarà esibito dalla contrada vincitrice è orgoglio di tutti! Saranno gli abitanti della contrada di Corno, Forcamelone, Poggio, Croce, Terzone oppure quella di Torre a vincere? [TUTTE LE INFORMAZIONI] Street Food a Civitavecchia La carovana del TTSFood fa tappa sul Lungomare di Civitavecchia: 20 gli street chef che si sfideranno tra padelle e fornelli, realizzando piatti della tradizione ma anche specialità insolite, strizzando l'occhio anche alle cucine estere. Antipasti sfiziosi ma anche primi, secondi di carne e pesce e contorni per tutti i gusti. Offerte gluten free e vegan. Cotture alla brace, fritti croccanti e farine lavorate da veri e propri mastri fornai che arricchiranno il menù di pizze, panini e gustose focacce. Tavoli e sedute permetteranno di godere delle serate rilassanti piene di bontà gastronomiche tipiche del mondo "On the road". [TUTTE LE INFORMAZIONI] Stravilla! Bonelli Playground Seconda settimana di programmazione a Villa Bonelli per il festival di teatro, nuovo circo, musica e laboratori per tutta la famiglia Stravilla! Bonelli Playground. Sabato 29 giugno appuntamento per i più piccoli con il laboratorio "Il Parco dell'immaginario" adatto da pochi mesi fino ai 13-14 anni, che prevede giochi di strada, di movimento e precisione, laboratori d'arte e letture ad alta voce. In calendario, per tutta la famiglia le letture animate "Leggere è fantasia". Domenica 30 giugno, in doppia replica, c'è lo spettacolo "Se il nonno diventa un gatto - raccontami una storia". Il fine settimana si chiude poi con "Giochi al Parco" con animazione diffusa, truccabimbi, teatrino di marionette, baby dance e giochi di squadra a

cura di animatori professionisti. [TUTTE LE INFORMAZIONI] Weekend nell'Oasi affiliata WWF a Castel Romano Sabato 29 e domenica 30 giugno proseguono le attività dedicate ai visitatori all'Oasi Affiliata WWF di Castel Romano, la nuova area verde protetta gestita dal Designer Outlet in collaborazione con l'associazione ambientalista. Sabato e domenica sarà possibile prenotare visite guidate dell'Oasi della durata di un'ora - partenza alle 12 e alle 15 - con le guide WWF e laboratori didattici gratuiti per ragazzi da 4 a 14 anni. Nel dettaglio: sabato alle 11 è previsto il laboratorio-quiz Indovina cos'è? e alle 16 il divertente Torre Jenga. Domenica alle 11, appuntamento con il workshop Che animale sei? e alle 16 sulle tracce dei dinosauri con Paleontologo per un giorno. [TUTTE LE INFORMAZIONI] Samar Festival a Saracinesco Domenica 30 giugno, nel paese di Saracinesco, in provincia di Roma, si terrà il Samar Festival, il progetto di residenza d'artista, con la direzione artistica di Mirko Pierri e Fabio Pecchioli. Il festival sarà un'occasione unica di dialogo e confronto tra le maestranze e il territorio, uno scambio reale di esperienze e saperi. Al centro del festival e della residenza d'artista ci sarà il tema del tempo, declinato nelle sue accezioni storiche, filosofiche e pratiche: Saracinesco, infatti, è un luogo nel quale il tempo sembra essersi fermato, ma al tempo stesso è caratterizzato dalla presenza di ben 7 orologi solari, un vero e proprio museo diffuso tra le strade e le piazze che scandisce il trascorrere delle ore. [TUTTE LE INFORMAZIONI] Sagra della frittura Nel Giardino comunale di Vallerano (in provincia di Viterbo) nel weekend arriva la Sagra della Frittura. Una tre giorni di sapori, tradizione e divertimento in cui gustare melanzane, patate, zucchine, baccalà, salvia, fiori di zucca fritti e tanto altro. Ci sarà anche un mercatino dell'artigianato con banchi provenienti da tutta Italia e uno spazio dedicato ai bambini con gonfiabili e giochi. Nella giornata di domenica sarà possibile partecipare a passeggiate o visite guidate insieme all'Associazione Kalipè alla scoperta di Vallerano. [TUTTE LE INFORMAZIONI] #RetroFestival, la kermesse di cultura swing e rétro Lasciamo i confini della Capitale, perché a Terracina arriva il Retro Festival. La località di mare in provincia di Latina si trasforma, dal 27 a 30 giugno in pista da ballo con musicisti e ballerini provenienti da ogni parte del mondo. Quattro giorni di attività che spaziano da workshop, dibattiti e ben 5 band live di musica swing, per passare poi a lezioni di Lindy Hop e Solo Jazz con insegnanti internazionali, "taster classes", DJ set, ed esibizioni di artisti provenienti da tutto il mondo. [TUTTE LE INFORMAZIONI]



# A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino

HomeUltim'ora



• [Ultim'ora](#)

Di

[Adnkronos](#)

-

28 Giugno 2024

1

0

[Facebook](#)

[Twitter](#)

WhatsApp

Linkedin

Email

Print

Telegram

VK

(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area

dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Dodero, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —[cronacawebinfo@adnkronos.com](mailto:cronacawebinfo@adnkronos.com) (Web Info)



# A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino



Giugno 28, 2024 0 commentiadnkronos, newsregionali

**.italo**  **ITALO GIOVANI**  
 Sconti fino al -70% per tutti i viaggiatori fino ai 29 anni!  
**ACQUISTA SUBITO** Offerta valida per viaggi in aereo. È richiesto di acquistare fino a 7 giorni prima della partenza su tutti i canali e di poter essere colto dal nostro personale di bordo un documento di riconoscimento valido.

**NUOVA COLLEZIONE DONNA FW23**  **SCOPRI LE NOVITÀ** **UNITED COLORS OF BENETTON.**

**AWESOME SLEEVES EXTRA**

**THUN** **FINO AL -30%** **ADORO** **THUN**

(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest’anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta

edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24,

Mezzocamino-Roma). —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino

(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale.

L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore.

Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore.

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio).

E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai

prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale.

Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento.

Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucillii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acillii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Dodero, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma).



# Un Mare diVino, il festival

Ostia Presenti anche molte aziende del territorio e la tiella di Gaeta

## FUORI PORTA

GIULIA TARDA

— L'omaggio al buon vino e alla buona cucina Un Mare diVino, per il sesto anno consecutivo è pronto ad accogliere oggi e domani in piazza Anco Marzio ad Ostia, turisti e amanti dell'enogastronomia. L'evento è organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, e patrocinato dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial. Ben cento sono le aziende vinicole presenti e provenienti da tutta Italia. A rappresentare il territorio pontino Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea e Valle Marinae, per la rappresentativa laziale si ha il Consorzio di tutela della Roma D.O.C. e aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Dino Limiti, Cantina Tre De tante altre. Non solo vino e bollicine. Lungo i vialetti adiacenti i giardini si potranno degustare bevande analcoliche come chinottissimo e arancissima all'amaro Neri, fermentate e a base di kombucha di Laverve. Non mancheranno "Birra Love", prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, e i cocktail e spritz di Luca Ginepro. Per la gastronomia spazio alla pizza croccantina, alla Tiella di Gaeta di Oro del Golfo e ai prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento, e per gli amanti dei salumi ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Ad allietare i presenti nelle due serate saranno il dj set di SDM e le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove.

Altra attrazione saranno gli

show cooking, presentati da Chiara Giannotti e tenuti da importanti chef. Tre appuntamenti per ogni serata che daranno la possibilità ai presenti di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati dal vivo. Questa sera alle 19 ci sarà Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette; alle 20 Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria, e alle 21 Andrea Fusco, executive chef

del Roma Luxury Hotel.

Domani alle 19, Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio, alle 20 Claudio Prossomartini, chef di Osteria Landi, e alle 21.00 Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis.

"Un mare diVino" è ad ingresso

libero e gratuito mentre il kit degustazione ha un costo di 15 euro e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online: <http://www.unmaredivino.com/>. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lungo  
i vialetti  
adiacenti  
ai giardini  
si potranno  
degustare  
bevande varie



► 29 giugno 2024



Un Maredivino  
In foto  
alcuni momenti  
del festival  
dalle passate  
edizioni





📍 **Roma low cost**



di **Simona De Santis**

## Ostia, al via il fine settimana dei «wine-lovers»

**G**ita sul litorale romano, nel giorno dei Santi Pietro e Paolo, destinazione Ostia, dove oggi e domani, dalle 18 a mezzanotte, prende il via «Un Mare diVino», la kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, organizzata da RistorAgency per Associazione Vero e patrocinata dalla Regione Lazio, dall'assessorato capitolino ai Grandi Eventi con il contributo dell'Arsial. Appuntamento in piazza tra assaggi di vino, incursioni gastronomiche e show cooking presentati da Chiara Giannotti, «patron» di VinoTV.

A intrattenere il pubblico anche le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk di SDM, pseudonimo del dj Sandro Di Martino. Cento etichette presenti e tante storie del settore da ascoltare, soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo, anche, sul nostro Paese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Municipio X, un mare diVino 2024

You are here Home/Manifestazioni

Sabato 29 e domenica 30 giugno dalle ore 18.00 alle ore 24.00, ad Ostia in Piazza Anco Marzio, si tiene il **festival** di degustazione enologica **Un mare diVino**.

L'evento, giunto alla sua **sesta edizione**, assume da quest'anno un carattere nazionale accogliendo le **produzioni vinicole di tutta Italia** e rendendo protagonisti i migliori vini **bianchi, rosati e bollicine** delle aziende presenti.

A Ostia il protagonista nn sarà solo il vino! Nel corso dell'evento sono previste **anche degustazioni gastronomiche** e importanti chef stellati che si cimentano in **show cooking** aperti al pubblico.

Informazioni

Quando

dal 29 Giugno 2024 al 30 Giugno 2024

Contatti

Sito web:

[www.comune.roma.it/web/it/notizia/municipio10-evento-un-mare-divino-2024.page](http://www.comune.roma.it/web/it/notizia/municipio10-evento-un-mare-divino-2024.page)

Orari

Sabato 29 e domenica 30 giugno 2024 dalle ore 18.00 alle ore 24.00

Municipio X, un mare diVino 2024, Piazza Anco Marzio

Piazza Anco Marzio

41° 43' 49.1916" N, 12° 16' 40.9836" E Media gallery Node Json Map Block



## A Ostia arriva l'estate con Un Mare diVino



(Adnkronos) – Un gioioso brindisi vista mare darà anche quest'anno il via alla stagione estiva sul litorale romano. Per il secondo anno consecutivo, infatti, Ostia sarà la suggestiva cornice di Un Mare diVino, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, con il contributo dell'Arsial (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Domani e domenica, dalle 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio (il 'salotto' della località lidense), andrà dunque in scena la grande festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, 'patron' di VinoTV. A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni saranno invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di Sdm, pseudonimo di Sandro Di Martino, deejay e producer di fama nazionale. L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. "Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio. Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non", ha commentato entusiasta l'assessore. Un Mare diVino sarà anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese. Per due giorni, 'wine lovers', appassionati e semplici curiosi potranno degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier. Folta la rappresentativa laziale, che va dal Consorzio di tutela della Roma D.O.C. (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e

Tenuta San Leo. Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo. La Toscana avrà come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore. Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio non si troveranno solo banchi di vini ma anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si andrà quindi dalle bevande analcoliche come Chinottissimo e Arancissima all'amaro Neri, a quelle fermentate e a base di kombucha di Laverve, da Birra Love, la prima al mondo ottenuta con metodo olistico e da agricoltura biosonora, ai freschissimi cocktail e spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio). E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non mancheranno alcune chicche gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta di Oro del Golfo. Ancora, i prodotti provenienti da agricoltura biologica di Molino 7Cento e, per gli amanti dei salumi di qualità, spazio ai prodotti d'eccellenza del prosciuttificio Bassiano Reale. Una vera e propria arena di gusto sarà allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui prenderanno vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino. Tre appuntamenti per serata che daranno l'opportunità a un numero limitato di partecipanti (assegnazione posti in ordine di arrivo fino a esaurimento) di ammirare le abilità dei cuochi, carpirne i segreti e le tecniche sopraffine ma anche di gustare piccoli assaggi dei piatti da loro realizzati "dal vivo" appositamente per l'evento. Sabato 29 giugno ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia); ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia); ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma). Domenica 30 giugno ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino); ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia); ore 21: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma). —cronacawebinfo@adnkronos.com (Web Info)



## Un Mare diVino a Ostia: cantine, degustazioni, chef, musica, prezzi



Un Mare diVino giunge alla sesta edizione e a Ostia propone un weekend sul mare di Roma con degustazioni e show cooking. Ticket di 15 € sabato, 29 Giugno 2024 di

Ostia ospita, sabato 29 giugno e domenica 30 giugno la sesta edizione di **Un Mare diVino**. Dalle ore 18 a mezzanotte in piazza Anco Marzio va in scena la festa del vino e della cucina tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking.

Un Mare diVino è l'occasione per conoscere più da vicino le cantine e i vini del panorama italiano.

Le cantine di Un Mare diVino

Oltre cento le etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier.

Folta la rappresentativa laziale a Un Mare diVino con il Consorzio di tutela della Roma D.O.C. con oltre 50 cantine rappresentate. Cui si aggiungono aziende come Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevi, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D, Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo.

Corposa anche la presenza pontina, con Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina e quella umbra, con Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo.

La Toscana ha come protagonisti i vini di Cantina I Vini di Maremma e Podernuovo, la Campania Nativ e Sciore.

I cocktail, il cibo, la musica

Lungo i vialetti adiacenti i giardini di piazza Anco Marzio ci sono anche i banchi delle bevande analcoliche – Chinottissimo, Arancissima, amaro Neri – e di quelle fermentate e a base di kombucha. O con i cocktail e gli spritz di Luca Ginepro (che ha il suo bar proprio in piazza Anco Marzio).

Intermezzi di cibo con Pizza Croccantina, Tiella di Gaeta di Oro del Golfo, salumi del prosciuttificio Bassiano Reale e di Da Norcia Per Voi.

Tre appuntamenti per serata danno l'opportunità di seguire gli show cooking e di assaggiare i piatti realizzati. Questo il programma di Un Mare diVino.





*Andrea Fusco*

**SABATO 29 GIUGNO**

1. ore 19: Simone Curti, chef patron di Molo Diciassette (in via dei Lucilii 17, Ostia);
2. ore 20: Giovanni Ciaravola, chef patron di Officina Culinaria (Via degli Acilii 15, Ostia);
3. ore 21: Andrea Fusco, executive chef del Roma Luxus Hotel (Largo Angelicum 4, Roma).



*Marco Claroni. Foto di Andrea Federici*

### **DOMENICA 30 GIUGNO**

1. Ore 19: Marco Claroni, chef patron dell'Osteria dell'Orologio (via della Torre Clementina 114, Fiumicino);
2. Ore 20: Claudio Prossomariti, chef di Osteria Landi (via Claudio 26, Ostia);
3. Ore 21: Fabio Doderò, chef patron del ristorante Metis (piazza E. Martini 24, Mezzocamino-Roma)

Il Dj set è affidato a SDM. Sandro Di Martino intratterrà il pubblico con le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove.

Quanto costa un Mare diVino a Ostia

L'accesso alla piazza e all'evento è libero. Il "kit degustazione" ha un costo di 15 € e comprende un calice, una tasca porta bicchiere, 8 gettoni per altrettanti assaggi, 10 gettoni se acquistato online. Per successive degustazioni con 10 € si possono acquistare ulteriori 6 gettoni.

Un Mare diVino, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, sarà aperto dal taglio del nastro.

*"Per il secondo anno consecutivo Un Mare diVino sarà ospitato in Piazza Anco Marzio.*

*Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non". Così l'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo..*



## San Pietro e Paolo: feste, percorsi storici e finale con i fuochi



La capitale celebra i suoi patroni: ecco le manifestazioni, la viabilità e i trasporti Rievocazioni, feste, spettacoli... e modifiche alla viabilità. Roma si anima in occasione delle celebrazioni dei suoi patroni San Pietro e Paolo, mentre i trasporti e il traffico subiscono qualche variazione.

Dopo la veglia di venerdì 28 giugno, il calendario dei Vicariati della diocesi di Roma e della Città del Vaticano, realizzato in collaborazione col ministero della Cultura, col Comune e con Panathlon International, prevede per questa mattina la camminata-evento "Quo Vadis". Due i percorsi che toccheranno le tappe storiche della presenza dei due apostoli nell'Urbe: "La via di Pietro", della durata di un'ora e 35 minuti (si parte alle 10 dalla basilica di Santa Pudenziana) e "La via di Paolo" di 3 ore 10 minuti (ore 10 basilica di San Sebastiano).

Dalle 21.30 si potrà invece ammirare i fuochi d'artificio previsti dalla rievocazione storica della Girandola di Michelangelo: giunta alla XVII edizione, la manifestazione offre la possibilità a cittadini e turisti di godere dello straordinario spettacolo dei giochi pirotecnici (dureranno circa 20 minuti) dal lungotevere Tor di Nona e dai Ponti Vittorio Emanuele II, Sant'Angelo e Umberto I.

Chi lavora il sabato e oggi può godere dell'ufficio chiuso non ha che l'imbarazzo della scelta: a Cinecittà World c'è "Punk in Park" dedicato al punk rock in stile West Coast, ad Aqua World ci si può tuffare in più piscine e al Portuense è in programma "Stravilla! Bonelli Playground" una giornata di laboratori e attività per tutta la famiglia.

Intanto, nel resto della città, rimarranno attive le arene estive che proiettano film, mentre all'Ippodromo delle Capannelle, nell'ambito di Rock in Roma, è previsto il concerto di Calcutta.

Per gli amanti del buon cibo, a Ostia torna "Un mare diVino", appuntamento giunto alla VI edizione che punta a far conoscere le eccellenze vitivinicole del Lazio e d'Italia. Sia oggi che domani sono previste degustazioni, show cooking con chef e dj-set con musica sotto le stelle (l'accesso è gratuito, il kit di degustazione costa 15 euro). A pochi chilometri, a Fiumicino, prosegue il Festival del Cibo da Strada

Veniamo alla viabilità. La rete capitolina del trasporto pubblico seguirà l'orario festivo, nonostante sia sabato. In occasione delle iniziative alla basilica di San Paolo, fino a

domani (incluso) sono stati modificati i percorsi delle linee bus 23, 769 e 792, compresi i notturni nMB e nME.

Via Ostiense rimarrà chiusa al traffico tra via Giustiniano Imperatore e via Giulio Rocco. Via dei Fori Imperiali, invece, sarà pedonale sia oggi che domani, con conseguente deviazione dei bus 51, 75, 85, 87 e 118.

Quanto alle metropolitane, oggi le linee A, B, B1 e C seguono l'orario prolungato, con le ultime corse dai capolinea all'1,30 di notte (i lavori serali che stanno interessando la linea rossa, infatti, il venerdì e il sabato sono sospesi).

Concluso il servizio delle metro, come ogni notte sugli stessi percorsi ci sono le linee di bus nMA (per la metro A), nMB (per la B), nMB1 (per la B1) e nMC (per la linea C). Prolungato anche il servizio del tram 8, fondamentale anche per raggiungere alcuni dei migliori punti dai quali ammirare lo spettacolo dei fuochi d'artificio: da piazza Venezia l'ultima corsa è alle 3.29, dal capolinea Casaletto alle 3.

Infine il meteo: la giornata di oggi sarà caldissima. Con temperature fino a 36 gradi.



## Un Mare diVino fa splendere l'enogastronomia ad Ostia



Manifestazione alla sesta edizione

Per il secondo anno consecutivo Ostia è stata la suggestiva cornice di **Un Mare diVino**, kermesse enogastronomica giunta alla sua sesta edizione, patrocinata dalla Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma.

Sabato 29 giugno e domenica 30 giugno, in piazza Anco Marzio è andata in scena la grande festa del vino e della cucina, tra banchi d'assaggio, incursioni gastronomiche e show cooking di importanti chef, presentata da Chiara Giannotti, "patron" di VinoTV.

A intrattenere il pubblico nel corso della due giorni sono state invece le sonorità chill house, afro beat, soulful, jazz and funk groove, grazie al dj set di SDM, pseudonimo del deejay e producer Sandro Di Martino.

L'evento, organizzato da RistorAgency per Associazione Vero, è stato aperto dal classico taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. *"Si tratta di un traguardo molto importante perché Ostia torna a essere la cornice di un evento interamente dedicato all'enologia di qualità. Spero davvero che questo sodalizio possa continuare nel futuro per attrarre sul nostro bellissimo lungomare tutti gli amanti del settore, romani e non"*, ha commentato l'assessore.

*Un Mare diVino* è stata non solo un'opportunità suggestiva di convivialità, ma anche l'occasione per conoscere più da vicino importanti realtà del panorama vitivinicolo italiano e di comprendere, attraverso le voci dei patron, le storie e le caratteristiche dei vini, ma soprattutto le sfide che negli ultimi anni le cantine sono portate ad affrontare a causa delle difficoltà climatiche che si stanno abbattendo sul nostro Paese.

### LE AZIENDE VINICOLE PRESENTI

Per due giorni, "wine lovers", appassionati e semplici curiosi hanno potuto degustare oltre cento etichette di vini bianchi, rosati e bollicine di prestigiose cantine del Lazio e di altre regioni italiane, raccontati dagli stessi produttori o da esperti enologi e sommelier.

Folta la rappresentativa laziale, che è andata dal **Consorzio di tutela della Roma D.O.C.** (con oltre 50 cantine rappresentate) ad aziende come **Famiglia Cotarella, Castel De Paolis, Federici Vini, Parvus Ager, Cantine Volpetti, Cantine Silvestri, Marco Mergè, Medevì, Casa della Divina Provvidenza, Dino Limiti, Cantina Tre D,**

**Tenuta Le Quinte e Tenuta San Leo.** Corposa anche la presenza pontina, con **Casale del Giglio, Marco Carpineti, Cantina Sant'Andrea, Valle Marina** e quella umbra, con **Briziarelli, Cantina Chiorri e Pizzogallo.**

### **NON SOLO VINO**

Lungo i vialetti adiacenti i giardini, anche altre tipologie di degustazioni, dalle bevande al cibo. Si è andati quindi dalle bevande analcoliche a quelle fermentate e a base di kombucha.

E per accompagnare al meglio le degustazioni di vini, bollicine e bevande, non sono mancate alcune particolarità gastronomiche come l'ormai iconica Pizza Croccantina e la gustosissima Tiella di Gaeta.

### **GLI CHEF E GLI SHOWCOOKING**

Una vera e propria arena di gusto è stata allestita a latere dei banchi di degustazione. Un'area dedicata all'alta cucina in cui hanno preso vita emozionanti show cooking tenuti da alcuni importanti chef del panorama lidense e capitolino.



## Un Mare diVino 2024 chiude con 4.000 presenze

RedazioneUltime News 01 Luglio 2024



**Si è conclusa ieri sera la sesta edizione della kermesse enologica che ha avuto ancora una volta come protagonista il litorale romano e Ostia. Un weekend di degustazioni con oltre 150 etichette di vini da tutta Italia, show cooking, musica e tanto divertimento. Noto l'afflusso di gente, a dimostrazione che gli eventi di degustazione di qualità riscuotono sempre un grande gradimento da parte del pubblico.**

Un mare di gioiosi brindisi, di degustazioni, sorrisi e divertimento. Tutto ciò è stata la sesta edizione di "Un Mare diVino – Bianchi, rosati e bollicine d'Italia" svoltasi nel weekend in piazza Anco Marzio, a Ostia. Oltre 4.000 le presenze, con tanti appassionati "wine lovers" giunti dalla capitale e dalle zone limitrofe per degustare oltre 150 etichette di aziende provenienti da varie regioni italiane, dal Lazio alla Toscana, dalla Campania all'Umbria.

L'evento, organizzato dalla Ristoragency e da Vero Events con il patrocinio della **Regione Lazio** e dall'**Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma**, è stato aperto dal taglio del nastro dell'**Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo**.

*"Sono molto soddisfatto della riuscita della manifestazione Un Mare diVino, che ha reso Ostia, per due giorni, la meta di tanti appassionati di vino e di ristorazione, con l'esibizione di alcuni importanti chef del territorio e con un ottimo indotto per le attività di ristorazione di piazza Anco Marzio e vie limitrofe. Ringrazio gli organizzatori che hanno ancora una volta scelto il nostro municipio come cornice di un evento di grande qualità, che ha contribuito a dare lustro al nostro territorio e al nostro bellissimo litorale",* ha commentato visibilmente soddisfatto l'assessore.

A fare da "padrona di casa" la conduttrice **Chiara Giannotti**, esperta di vino e già produttrice di Verdicchio nelle Marche, mentre alla colonna sonora di questa "due giorni" di degustazioni ha egregiamente provveduto l'esperto deejay **Sandro Di Martino**.

Oltre ai vini, protagonisti indiscussi della kermesse, serviti e raccontati dagli stessi produttori o da esperti sommelier, hanno riscosso un grande successo i sei chef che,

nell'area show cooking, hanno dato vita ad altrettanti autentici show, presentando dei piatti dedicati all'evento.

In ordine di esibizione **Simone Curti (Molo Diciassette, Ostia)**, con la sua "Panzanella di Mare" ovvero pane raffermo, salsa di pomodoro e basilico, sgombro marinato, salicornia, cozze e limone; **Giovanni Ciaravola (Officina Culinaria, Ostia)**, Tataki di tonno con sesamo bianco e nero, teriyaki e chutney di pesche gialle; **Andrea Fusco (Roma Luxus Hotel)**, Salmone marinato al Campari, barbabietola rossa arrostita, rucola, latticello e gel al vermut; **Marco Claroni (Osteria dell'Orologio, Fiumicino)**, Plin con stracotto di tonno, fondo bruno di tonno, spuma di cipolla e tartufo; **Claudio Prossomariti (Osteria Landi, Ostia)**, Gnocco con patate ai gamberi rosa; **Fabio Dodero (Metis, Mezzocamino)**, Cheese cake con cuore di frutto della passione e camicia al cioccolato bianco adagiato su pasta kataifi a simboleggiare il nido e crumble al cioccolato salato.

*"Chiudiamo con soddisfazione questa sesta edizione di "Un Mare diVino". – dichiarano gli organizzatori **Fabio Carnevali** e **Stefano Albano** – Nonostante il caldo e la partita della nazionale abbiamo avuto un grosso afflusso di gente sia sabato che domenica e il bilancio è più che positivo. Cogliamo però l'occasione per annunciare grandi novità per la settima edizione, che avrà un format tutto nuovo".*



## Ostia In quattromila a Mare diVino: «Un record»

Un'infinità di brindisi, degustazioni e divertimento. Si è conclusa con oltre 4mila presenze la sesta edizione di «Un Mare diVino», in scena nello scorso fine settimana a Ostia.  
all'interno



## “Un mare diVino” da record a Ostia Oltre 4mila in piazza Anco Marzio

### IL BILANCIO

Un'infinità di brindisi, degustazioni e divertimento. Si è conclusa con oltre 4mila presenze la sesta edizione di «Un Mare diVino», in scena nello scorso fine settimana in piazza Anco Marzio a Ostia. Tanti gli appassionati del pianeta vino e dintorni arrivati dalla capitale e dal litorale per assaggiare oltre 150 etichette di aziende provenienti da varie regioni italiane, dal Lazio alla Toscana, dalla Campania all'Umbria. U evento organizzato dalla Ristoragency e da Vero Events con il patrocinio della Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, aperto dal taglio del nastro dell'assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. Non sono mancati show cooking con tanti chef affermati ed emergenti, musi-

ca e spettacoli, per un afflusso crescente di presenze, a dimostrazione di quanto le iniziative enogastronomiche riescano a riscuotere sempre l'interesse del pubblico. «Sono molto soddisfatto della riuscita della manifestazione – ha commentato l'assessore Caliendo – Un Mare diVino ha reso Ostia per due giorni la meta di tanti appassionati di vino e di ristorazione, con l'esibizione di alcuni importanti chef del territorio e con un ottimo indotto per le attività di ristorazione di piazza Anco Marzio e vie limitrofe. Ringrazio gli organizzatori che hanno ancora una volta scelto il nostro municipio come cornice di un evento di grande qualità, che ha contribuito a dare lustro al nostro

territorio e al nostro litorale». Nel ruolo di padrona di casa la conduttrice Chiara Giannotti, esperta di vi-

no e produttrice di Verdicchio nelle Marche, mentre alla colonna sonora di questa due giorni di degustazioni ha egregiamente provveduto l'esperto deejay, Sandro Di Martino. Oltre ai vini, protagonisti indiscussi della rassegna, hanno riscosso un grande successo i sei chef che, nell'area show cooking, hanno dato vita ad altrettanti autentici show, presentando dei piatti dedicati all'evento. Simone Curti con la sua «Panzanella di Mare», pane raffermo, salsa di pomodoro e basilico, sgombro marinato, salicornia, cozze e limone; Giovanni Ciaravola con Tatakì di tonno con sesamo

bianco enero, teriyaki e chutney di pesche gialle; Andrea Fusco Salme marine marinate al Campari, barbabietola rossa arrostita, rucola, latticello e gel al vermut; Marco Claroni, Plin con stracotto di tonno, fondo bruno di tonno, spuma di cipolla e tartufo; Claudio Prossomariti, Gnocco con patate ai gamberi rosa; Fabio Doderò Cheese cake con cuore di frutto della passione e camicia al cioccolato bianco adagiato su pasta kataifi. «Chiudiamo con soddisfazione questa sesta edizione di Un Mare diVino – dichiarano gli organizzatori Fabio Carnevali e Stefano Albano – Nonostante il caldo e la partita della nazionale abbiamo avuto un grosso afflusso di gente sia sabato che domenica e il bilancio è più che positivo. Cogliamo però l'occasione per annunciare grandi novità per la settima edizione, che avrà un format tutto nuovo».

**Fabrizio Monaco**

© RIPRODUZIONE RISERVATA





## “Un mare diVino” da record a Ostia Oltre 4mila in piazza Anco Marzio

### IL BILANCIO

Un'infinità di brindisi, degustazioni e divertimento. Si è conclusa con oltre 4mila presenze la sesta edizione di «Un Mare diVino», in scena nello scorso fine settimana in piazza Anco Marzio a Ostia. Tanti gli appassionati del pianeta vino e dintorni arrivati dalla capitale e dal litorale per assaggiare oltre 150 etichette di aziende provenienti da varie regioni italiane, dal Lazio alla Toscana, dalla Campania all'Umbria. U evento organizzato dalla Ristoragency e da Vero Events con il patrocinio della Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, aperto dal taglio del nastro dell'assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo. Non sono mancati show cooking con tanti chef affermati ed emergenti, musica e spettacoli, per un afflusso crescente di presenze, a dimostrazione di quanto le iniziative enogastronomiche riescano a riscuotere sempre l'interesse del pubblico. «Sono molto soddisfatto della riuscita della manifestazione – ha commentato l'assessore Caliendo – Un Mare diVino ha reso Ostia per due giorni la meta di tanti appassionati di vino e di ristorazione, con l'esibizione di alcuni importanti chef del territorio e con un ottimo indotto per le attività di ristorazione di piazza Anco Marzio e vie limitrofe. Ringrazio gli organizzatori che hanno ancora una volta scelto il nostro municipio come cornice di un evento di grande qualità, che ha contribuito a dare lustro al nostro territorio e al nostro litorale». Nel ruolo di padrona di casa la conduttrice Chiara Giannotti, esperta di vi-

no e produttrice di Verdicchio nelle Marche, mentre alla colonna sonora di questa due giorni di degustazioni ha egregiamente provveduto l'esperto deejay, Sandro Di Martino. Oltre ai vini, protagonisti indiscussi della rassegna, hanno riscosso un grande successo i sei chef che, nell'area show cooking, hanno dato vita ad altrettanti autentici show, presentando dei piatti dedicati all'evento. Simone Curti con la sua «Panzanella di Mare», pane raffermo, salsa di pomodoro e basilico, sgombro marinato, salicornia, cozze e limone; Giovanni Ciaravola con Tatakì di tonno con sesamo bianco enero, teriyaky e chutney di pesche gialle; Andrea Fusco Salmone marinato al Campari, barbabetola rossa arrostita, rucola, latticello e gel al vermut; Marco Claroni, Plin con stracotto di tonno, fondo bruno di tonno, spuma di cipolla e tartufo; Claudio Prossomariti, Gnocco con patate ai gamberi rosa; Fabio Doderò Cheese cake con cuore di frutto della passione e camicia al cioccolato bianco adagiato su pasta kataifi. «Chiudiamo con soddisfazione questa sesta edizione di Un Mare diVino – dichiarano gli organizzatori Fabio Carnevali e Stefano Albano – Nonostante il caldo e la partita della nazionale abbiamo avuto un grosso afflusso di gente sia sabato che domenica e il bilancio è più che positivo. Cogliamo però l'occasione per annunciare grandi novità per la settima edizione, che avrà un format tutto nuovo».

**Fabrizio Monaco**

© RIPRODUZIONE RISERVATA





## Un Mare diVino chiude con un grande successo di pubblico

Oltre 4.000 le presenze a Un Mare diVino, per degustare oltre 150 etichette di aziende provenienti da varie regioni italiane Un mare di gioiosi brindisi, di degustazioni, sorrisi e divertimento. Tutto ciò è stata la sesta edizione di “ Un Mare diVino – Bianchi, rosati e bollicine d'Italia” svoltasi nel weekend in piazza Anco Marzio, a Ostia. Oltre 4.000 le presenze , con tanti appassionati “wine lovers” giunti dalla capitale e dalle zone limitrofe per degustare oltre 150 etichette di aziende provenienti da varie regioni italiane, dal Lazio alla Toscana, dalla Campania all'Umbria.

L'evento, organizzato dalla Ristoragency e da Vero Events con il patrocinio della Regione Lazio e dall'Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, è stato aperto dal taglio del nastro dell'Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo

“ Sono molto soddisfatto della riuscita della manifestazione Un Mare diVino , che ha reso Ostia, per due giorni, la meta di tanti appassionati di vino e di ristorazione, con l'esibizione di alcuni importanti chef del territorio e con un ottimo indotto per le attività di ristorazione di piazza Anco Marzio e vie limitrofe. Ringrazio gli organizzatori che hanno ancora una volta scelto il nostro municipio come cornice di un evento di grande qualità, che ha contribuito a dare lustro al nostro territorio e al nostro bellissimo litorale ”, ha commentato visibilmente soddisfatto l'assessore.

A fare da “padrona di casa” la conduttrice Chiara Giannotti , esperta di vino e già produttrice di Verdicchio nelle Marche, mentre alla colonna sonora di questa “due giorni” di degustazioni ha egregiamente provveduto l'esperto deejay Sandro Di Martino

Oltre ai vini, protagonisti indiscussi della kermesse, serviti e raccontati dagli stessi produttori o da esperti sommelier, hanno riscosso un grande successo i sei chef che, nell'area show cooking, hanno dato vita ad altrettanti autentici show, presentando dei piatti dedicati all'evento.

In ordine di esibizione Simone Curti (Molo Diciassette, Ostia), con la sua “Panzanella di Mare” ovvero pane raffermo, salsa di pomodoro e basilico, sgombro marinato, salicornia, cozze e limone; Giovanni Ciaravola (Officina Culinaria, Ostia), Tataki di tonno con sesamo bianco e nero, teriyaki e chutney di pesche gialle; Andrea Fusco (Roma Luxus Hotel), Salmone marinato al Campari, barbabietola rossa arrostita, rucola, latticello e gel al vermut; Marco Claroni (Osteria dell'Orologio, Fiumicino), Plin con stracotto di tonno, fondo bruno di tonno, spuma di cipolla e tartufo; Claudio Prossomariti (Osteria Landi, Ostia), Gnocco con patate ai gamberi rosa; Fabio Dodero (Metis, Mezzocamino), Cheese cake con cuore di frutto della passione e camicia al cioccolato bianco adagiato su pasta kataifi a simboleggiare il nido e crumble al cioccolato salato.

“ Chiudiamo con soddisfazione questa sesta edizione di “ Un Mare diVino ”. – dichiarano gli organizzatori Fabio Carnevali e Stefano Albano – Nonostante il caldo e la partita della nazionale abbiamo avuto un grosso afflusso di gente sia sabato che domenica e il bilancio è più che positivo. Cogliamo però l'occasione per annunciare grandi novità per la settima edizione, che avrà un format tutto nuovo ”.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro,

marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: Spreaker Spotify Apple  
Podcast Google Podcast Deezer Castbox



## Ostia, grande successo per un “Un Mare diVino”: oltre 4.000 “wine lovers”



A fare da “padrona di casa” la conduttrice Chiara Giannotti, esperta di vino e già produttrice di Verdicchio nelle Marche

Roma, 2 luglio 2024- Un mare di gioiosi brindisi, di degustazioni, sorrisi e divertimento. Tutto ciò è stata la sesta edizione di “Un Mare diVino – Bianchi, rosati e bollicine d’Italia” svoltasi nel weekend in piazza Anco Marzio, a Ostia. Oltre 4.000 le presenze, con tanti appassionati “wine lovers” giunti dalla capitale e dalle zone limitrofe per degustare oltre 150 etichette di aziende provenienti da varie regioni italiane, dal Lazio alla Toscana, dalla Campania all’Umbria.

L’evento, organizzato dalla Ristoragency e da Vero Events con il patrocinio della **Regione Lazio** e dall’**Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma**, è stato aperto dal taglio del nastro dell’**Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo**.

“Sono molto soddisfatto della riuscita della manifestazione Un Mare diVino, che ha reso Ostia, per due giorni, la meta di tanti appassionati di vino e di ristorazione, con l’esibizione di alcuni importanti chef del territorio e con un ottimo indotto per le attività di ristorazione di piazza Anco Marzio e vie limitrofe. Ringrazio gli organizzatori che hanno ancora una volta scelto il nostro municipio come cornice di un evento di grande qualità, che ha contribuito a dare lustro al nostro territorio e al nostro bellissimo litorale”, ha commentato visibilmente soddisfatto l’assessore.

A fare da “padrona di casa” la conduttrice **Chiara Giannotti**, esperta di vino e già produttrice di Verdicchio nelle Marche, mentre alla colonna sonora di questa “due giorni” di degustazioni ha egregiamente provveduto l’esperto deejay **Sandro Di Martino**.

Oltre ai vini, protagonisti indiscussi della kermesse, serviti e raccontati dagli stessi produttori o da esperti sommelier, hanno riscosso un grande successo i sei chef che, nell’area show cooking, hanno dato vita ad altrettanti autentici show, presentando dei piatti dedicati all’evento.

In ordine di esibizione **Simone Curti (Molo Diciassette, Ostia)**, con la sua “Panzanella di Mare” ovvero pane raffermo, salsa di pomodoro e basilico, sgombrò marinato, salicornia, cozze e limone; **Giovanni Ciaravola (Officina Culinaria, Ostia)**, Tataki di tonno con sesamo bianco e nero, teriyaki e chutney di pesche gialle; **Andrea Fusco (Roma Luxus Hotel)**, Salmone marinato al Campari, barbabietola rossa arrostita, rucola,

laticello e gel al vermut; **Marco Claroni (Osteria dell'Orologio, Fiumicino)**, Plin con stracotto di tonno, fondo bruno di tonno, spuma di cipolla e tartufo; **Claudio Prossomariti (Osteria Landi, Ostia)**, Gnocco con patate ai gamberi rosa; **Fabio Dodero (Metis, Mezzocamino)**, Cheese cake con cuore di frutto della passione e camicia al cioccolato bianco adagiato su pasta kataifi a simboleggiare il nido e crumble al cioccolato salato.

“Chiudiamo con soddisfazione questa sesta edizione di “Un Mare diVino”. – dichiarano gli organizzatori **Fabio Carnevali e Stefano Albano** – Nonostante il caldo e la partita della nazionale abbiamo avuto un grosso afflusso di gente sia sabato che domenica e il bilancio è più che positivo. Cogliamo però l'occasione per annunciare grandi novità per la settima edizione, che avrà un format tutto nuovo”.

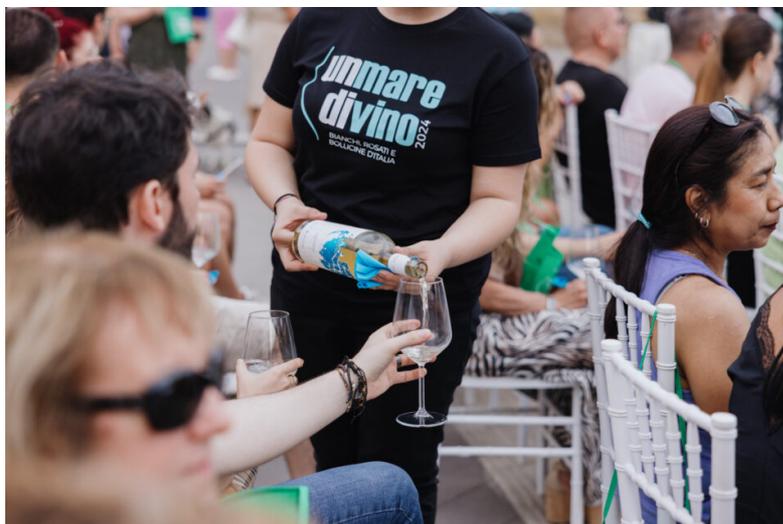
*ilfaronline.it è su **GOOGLE NEWS**. Per essere sempre aggiornato sulle nostre notizie, **clicca su questo linke** seleziona la stellina in alto a destra per seguire la fonte.*



## Un Mare diVino 2024: enologia, musica e divertimento a Ostia



Eventidi Redazione1 Luglio 20242 Luglio 2024



**Si è conclusa ieri sera la sesta edizione della kermesse enologica che ha avuto ancora una volta come protagonista il litorale romano e Ostia. Un weekend di degustazioni con oltre 150 etichette di vini da tutta Italia, show cooking, musica e tanto divertimento. Noto l'afflusso di gente, a dimostrazione che gli eventi di degustazione di qualità riscuotono sempre un grande gradimento da parte del pubblico.**

Un mare di gioiosi brindisi, di degustazioni, sorrisi e divertimento. Tutto ciò è stata la sesta edizione di "Un Mare diVino – Bianchi, rosati e bollicine d'Italia" svoltasi nel weekend in piazza Anco Marzio, a Ostia. Oltre 4.000 le presenze, con tanti appassionati "wine lovers" giunti dalla capitale e dalle zone limitrofe per degustare oltre 150 etichette di aziende provenienti da varie regioni italiane, dal Lazio alla Toscana, dalla Campania

all'Umbria.

L'evento, organizzato dalla Ristoragency e da Vero Events con il patrocinio della **Regione Lazio** e dall'**Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma**, è stato aperto dal taglio del nastro dell'**Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio Antonio Caliendo**.



*“Sono molto soddisfatto della riuscita della manifestazione Un Mare diVino, che ha reso Ostia, per due giorni, la meta di tanti appassionati di vino e di ristorazione, con l'esibizione di alcuni importanti chef del territorio e con un ottimo indotto per le attività di ristorazione di piazza Anco Marzio e vie limitrofe. Ringrazio gli organizzatori che hanno ancora una volta scelto il nostro municipio come cornice di un evento di grande qualità, che ha contribuito a dare lustro al nostro territorio e al nostro bellissimo litorale”, ha commentato visibilmente soddisfatto l'assessore.*

A fare da “padrona di casa” la conduttrice **Chiara Giannotti**, esperta di vino e già produttrice di Verdicchio nelle Marche, mentre alla colonna sonora di questa “due giorni” di degustazioni ha egregiamente provveduto l'esperto deejay **Sandro Di Martino**.

Oltre ai vini, protagonisti indiscussi della kermesse, serviti e raccontati dagli stessi produttori o da esperti sommelier, hanno riscosso un grande successo i sei chef che, nell'area show cooking, hanno dato vita ad altrettanti autentici show, presentando dei piatti dedicati all'evento.

In ordine di esibizione **Simone Curti (Molo Diciassette, Ostia)**, con la sua “Panzanella di Mare” ovvero pane raffermo, salsa di pomodoro e basilico, sgombro marinato, salicornia, cozze e limone; **Giovanni Ciaravola (Officina Culinaria, Ostia)**, Tataki di tonno con sesamo bianco e nero, teriyaki e chutney di pesche gialle; **Andrea Fusco (Roma Luxus Hotel)**, Salmone marinato al Campari, barbabietola rossa arrostita, rucola, latticello e gel al vermut; **Marco Claroni (Osteria dell'Orologio, Fiumicino)**, Plin con stracotto di tonno, fondo bruno di tonno, spuma di cipolla e tartufo; **Claudio Prossomariti (Osteria Landi, Ostia)**, Gnocco con patate ai gamberi rosa; **Fabio Dodero (Metis, Mezzocamino)**, Cheese cake con cuore di frutto della passione e camicia al cioccolato bianco adagiato su pasta kataifi a simboleggiare il nido e crumble al cioccolato salato.

*“Chiudiamo con soddisfazione questa sesta edizione di “Un Mare diVino”. – dichiarano gli organizzatori **Fabio Carnevali** e **Stefano Albano** – Nonostante il caldo e la partita della nazionale abbiamo avuto un grosso afflusso di gente sia sabato che domenica e il*

*bilancio è più che positivo. Cogliamo però l'occasione per annunciare grandi novità per la settima edizione, che avrà un format tutto nuovo”.*





## Un Mare diVino 2024 chiude con 4.000 presenze

- Eventi, Convegni e Fiere

By

Redazione 5

-

2 Luglio 20240

222

[Linkedin](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[WhatsApp](#)

[Email](#)

[Stampa](#)

[Copy URL](#)



Un mare di gioiosi brindisi, di degustazioni, sorrisi e divertimento. Tutto ciò è stata la sesta edizione di “**Un Mare diVino – Bianchi, rosati e bollicine d’Italia**” svoltasi nel weekend in piazza Anco Marzio, a Ostia. **Oltre 4.000 le presenze**, con tanti appassionati “wine lovers” giunti dalla capitale e dalle zone limitrofe per degustare oltre 150 etichette di aziende provenienti da varie regioni italiane, dal Lazio alla Toscana, dalla Campania all’Umbria.

L’evento, organizzato dalla Ristoragency e da Vero Events con il patrocinio della Regione Lazio e dall’Assessorato Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda del Comune di Roma, è stato aperto dal taglio del nastro dell’Assessore alle attività produttive e al turismo del X Municipio **Antonio Caliendo**.

*“Sono molto soddisfatto della riuscita della manifestazione **Un Mare diVino**, che ha reso Ostia, per due giorni, la meta di tanti appassionati di vino e di ristorazione, con l’esibizione di alcuni importanti chef del territorio e con un ottimo indotto per le attività di*

ristorazione di piazza Anco Marzio e vie limitrofe. Ringrazio gli organizzatori che hanno ancora una volta scelto il nostro municipio come cornice di un evento di grande qualità, che ha contribuito a dare lustro al nostro territorio e al nostro bellissimo litorale”, ha commentato visibilmente soddisfatto l’assessore.

A fare da “padrona di casa” la conduttrice **Chiara Giannotti**, esperta di vino e già produttrice di Verdicchio nelle Marche, mentre alla colonna sonora di questa “due giorni” di degustazioni ha egregiamente provveduto l’esperto deejay **Sandro Di Martino**.

Oltre ai vini, protagonisti indiscussi della kermesse, serviti e raccontati dagli stessi produttori o da esperti sommelier, hanno riscosso un grande successo i sei chef che, nell’area show cooking, hanno dato vita ad altrettanti autentici show, presentando dei piatti dedicati all’evento.

In ordine di esibizione **Simone Curti** (Molo Diciassette, Ostia), con la sua “Panzanella di Mare” ovvero pane raffermo, salsa di pomodoro e basilico, sgombro marinato, salicornia, cozze e limone; **Giovanni Ciaravola** (Officina Culinaria, Ostia), Tataki di tonno con sesamo bianco e nero, teriyaky e chutney di pesche gialle; **Andrea Fusco** (Roma Luxus Hotel), Salmone marinato al Campari, barbabietola rossa arrostita, rucola, latticello e gel al vermut; Marco Claroni (Osteria dell’Orologio, Fiumicino), Plin con stracotto di tonno, fondo bruno di tonno, spuma di cipolla e tartufo; **Claudio Prossomariti** (Osteria Landi, Ostia), Gnocco con patate ai gamberi rosa; **Fabio Dodero** (Metis, Mezzocamino), Cheese cake con cuore di frutto della passione e camicia al cioccolato bianco adagiato su pasta kataifi a simboleggiare il nido e crumble al cioccolato salato.

*“Chiudiamo con soddisfazione questa sesta edizione di **“Un Mare diVino”**. – dichiarano gli organizzatori Fabio Carnevali e Stefano Albano – Nonostante il caldo e la partita della nazionale abbiamo avuto un grosso afflusso di gente sia sabato che domenica e il bilancio è più che positivo. Cogliamo però l’occasione per annunciare grandi novità per la settima edizione, che avrà un format tutto nuovo”.*

Fonte: Horecanews.it