

a cena con
Unindustria

Salone delle Fontane
Roma, 21 giugno 2018

Una location “da film”

....e non stiamo scherzando: quelle che vediamo scorrere attorno a noi sono le immagini dei film girati proprio qui al **Salone delle Fontane**, dove ha preso vita - tra gli altri - il Premio Oscar “**La Grande Bellezza**”, che si è imposto all’attenzione del mondo anche grazie al suo legame con la città di Roma, e con la sua magnificenza. Del resto, la capacità di attrazione del nostro territorio è così grande che esso stesso risuona nell’immaginario dei popoli: è soprattutto grazie alla nostra *creatività* tutta *Made in Italy* che siamo riusciti, negli anni, a influenzare il gusto del mondo intero. Siamo esportatori di bellezza ed abbiamo in noi la capacità di essere unici, di parlare al mondo rappresentando **l’eccellenza della qualità** di una produzione artigianale e industriale divenuta spesso - da espressione peculiare - sintesi universale del bello e ben fatto.



L’Industria creativa, culturale e del turismo di Roma e del Lazio rappresenta un asse fondamentale per la crescita del nostro territorio. Questa nostra serata insieme esalta **l’impegno di Unindustria** che ogni giorno supporta le imprese del territorio per rendere l’intero sistema altamente competitivo, in grado di continuare a imporsi al mondo oggi e sempre, come già abbiamo saputo fare in passato. **Non è forse, questa, una parte della nostra stessa identità?**

La Grande Bellezza / Johnny Wick 2

si ringrazia: Medusa, Indigo film, Leone Film Group

Dal piatto alla scoperta di...un nuovo cammino

L’Italia è il simbolo della **buona cucina** e il mondo adora quell’esperienza unica che il Bel Paese è in grado di offrire ai suoi ospiti: un equilibrio naturale, uno “stato di grazia” donato dall’**incontro tra paesaggio, clima e prodotti del territorio**.

Qui, negli anni, l’uomo è sapientemente divenuto custode di bellezza e produttore dei più noti e prestigiosi prodotti tipici, che dalla **tradizione culinaria italiana** sono spesso diventati icone tra i popoli. Del resto, la nostra è una terra straordinariamente benedetta dalla varietà delle specie viventi, vegetali e animali, ed è in questo panorama di meraviglie che il **legame tra l’uomo e la natura** è andato consolidandosi nel tempo, anche grazie alla creatività.

L’enogastronomia e l’agricoltura laziale presentano un’offerta agroalimentare particolarmente variegata, dove spiccano assieme a produzioni tipiche (DOP, IGP) ed etichette vinicole di qualità certificata (DOC, DOCG, IGT), circa 400 prodotti agroalimentari riconosciuti come “**tradizionali**” (PAT): legati a processi di lavorazione e conservazione consolidati nel tempo, ma anche ad usi e costumi propri dei diversi territori della regione.

In questa serata magica vogliamo offrirvi **un’esperienza gastronomica unica ed immersiva tra le eccellenze del nostro territorio**: a partire dall’aperitivo, con i cinque corner tematici legati alle province del Lazio, e con gli **show cooking degli chef di Excellence** intenti a interpretare i **prodotti regionali**. Il tutto accompagnato dalle straordinarie immagini dei più bei borghi laziali per una “**Eterna scoperta**” del nostro amato territorio grazie ai contributi di Visit Lazio.

Un luogo sorprendente, in cui i prodotti della terra e dell’uomo sono allo stesso tempo memoria, ricchezza e civiltà. Dai Castelli Romani alla Sabina, dalla Valle del Velino alla Tuscia e all’Agro Pontino, passando per la Ciociaria e i Monti Lepini fino al Circeo: **il nostro cammino comincia stasera**, impreziosito da pietanze stellate di interpreti appassionati e rispettosi della nostra tradizione culinaria.

Scopri il nostro percorso alla pagina successiva...



Leonardo Morelli

VITERBO

Carpaccio di orata all'olio di nocciole
Polpo Arrosto della Tuscia con patate di S. Lorenzo
Zuppetta di lenticchie di Onano allo Scorsone Nero dei Monti Cimini
Crostino di pane con telline ed olio viterbese
Cocottine con nocciole IGP

Il cuore dolce a cura della PALOMBINI RICEVIMENTI

*Sbriciolo di millefoglie alla crema Chantilly e Fragoline di Nemi
Zuppa inglese*

*Semifreddo di Ricotta Gelè con perle di Visciole
Crostatina con crema di Limone e Fragole di Terracina
SHOW COOKING*

Tiramisù al GOLDEN BRASIL

Semifreddi con BISCOTTI GENTILINI

Ciliegie di Montelibretti

Pesche al vino Cannellino

Cocomero alla menta Romana

Coppa di panna dolce

Bombette e ciambelline

Caffè GOLDEN BRASIL



Maximiliano Cotilli

LATINA

BUFALA FRANCIA DELL'AGRO PONTINO

Stracchino stagionato
Ricciolo lonzino con cotenna
Pancetta steccata
Le coppiette
Pane cafone

Salsiccia
Coppa



Niko Sinisgalli

RIETI

Bruschettine con Pane di Lugnola ed olio della Sabina DOP
Crema di olive e patè
Passatina di crema di ceci con fiore di rosmarino
Ricotta di Pecora di Amatrice
SELEZIONI DEL SALUMIFICIO SANO
Crostini con delizia di porchetta di suino nero di Rieti
Oliva nera sabina alla cenere
Ricottina fresca con miele
Ricottine al forno



Sandro e Maurizio Serva
La Trota - Rieti

*Tortello di pollo e peperoni a cura del RISTORANTE LA TROTA **Michelin*

*Tagliata di filetto alle radici di Genziana con patate di Leonessa arrostiti alle erbe di campo
con sformatino di finocchi dell'Agro Pontino*

BIRRE

Genziana, L'equilibrata, Maledetta
a cura di

BIRRA DEL BORGO

VINI BIOLOGICI CARPINETI

Kius V.S.Q. da Uve bellone
IGT Lazio Bellone 2017 Capolemole
IGT Lazio Rosso Capolemole
Kius V.S.Q. Rosato 2014
da Uve Nero Buono



Luca Ludovici

FROSINONE

Focaccine di pane con prosciutto di Guarcino
Cacio di Morolo Spicchiato
Conciato di San Vittore
Pani Tipici del Lazio:
*Lariano
Genzano
Lugnola
Farina di Castagne
Grissini
Schiacciata
Pizza frita Romana*



Ornella De Felice

ROMA

Fritto romano
Fiori di Zucca
Filettino di baccalà
Zucchine Romanesche
Alici
Suppli filante
Croccola di patate
Spicchio di mela
Delizia di ricotta in crosta di pane
Polpettine di bollito
Scaglie di pecorino romano con piselli di baccello

Unindustria e il Club della creatività...what else?

Un'agorà in continuo movimento che mette in evidenza l'estro di giovani creativi.

Il meglio dell'arte del **saper fare**, della **manualità** e della **qualità**.

In questa serata insieme, "A cena con Unindustria"...**nasce il Club della Creatività!**

Offriamo ai giovani designer l'opportunità di presentare alcune delle loro creazioni, attraverso differenti performance di cui saremo spettatori. Perché?

Perché vogliamo selezionare e sostenere il talento e la giovane creatività "Made in Lazio", per raccontare e promuovere nel mondo una nuova essenza dell'italianità dove *Diversità, Innovazione e Capacità Creativa* si uniscono all'Intelligenza e al Sapere dell'Industria per creare un territorio che non conosce confini, specchio dalle mille opportunità.

L'obiettivo è quello di **valorizzare le giovani eccellenze italiane puntando sulla cultura del "bello e ben fatto", rivolta anche ad un pubblico internazionale.**

Il Lazio infatti vanta da sempre un importante bacino imprenditoriale nei settori della moda, del design, del cinema, dell'audiovisivo e delle tecnologie applicate ai beni culturali, delle arti creative in tutte le sue sfaccettature, e si sta affermando come eccellenza nell'ambito della formazione nei tanti settori creativi grazie alla presenza di Accademie e Università specializzate. Attraverso il **Club della Creatività**, la nostra Associazione mira anche a supportare i giovani talenti dell'Industria creativa nella loro crescita imprenditoriale, affinché riescano ad esprimersi ed a creare valore per il nostro territorio nei settori *fashion, cinema, multimedia, musica, design e advertising*.

Le azioni in programma sono molte: continua a seguirci su **www.un-industria.it**

Nel corso della serata Vi presenteremo le opere dei seguenti designer:

- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1. Antonelli Marta | 6. Lambiase Andrea |
| 2. Costanzo Santo | 7. Luongo Christian |
| 3. Donev Ivan | 8. Marseglia Italo |
| 4. Gentile Catone Chiara e Francesco | 9. Rinaldi Natalia |
| 5. Guardini Tiziano | 10. Rositani Valerio |

Sponsor



Sponsor tecnici



Special thanks





La cena

Tortello di pollo e peperoni a cura dal ristorante «La Trota»

Tagliata di filetto alle radici di Genziana con patate di Leonessa arrostiti alle erbe di campo con sformatino di finocchi dell'Agro Pontino

Da bere

VINI BIOLOGICI CARPINETI

Kius V.S.Q. Biologico da Uve bellone

IGT LAZIO BELLONE Biologico 2017 CAPOLEMOLE

IGT LAZIO ROSSO Biologico CAPOLEMOLE

KIUS V.S.Q. Biologico ROSATO 2014 da UVE NERO BUONO

BIRRA DEL BORGO

Genziana - L'equilibrista - Maledetta

ACQUA DI NEPI



I dolci

Sbriciolo di millefoglie alla crema Chantilly e Fragoline di Nemi

Zuppa inglese

Semifreddo di Ricotta Gelè con perle di Visciole

Crostata con crema di Limone e Fragole di Terracina

Tiramisù al GOLDEN BRASIL

Semifreddi con BISCOTTI GENTILINI

Ciliegie di Montelibretti

Pesche al vino Cannellino

Cocomero alla menta Romana

Coppa di panna dolce

Bombette e ciambelline

Caffè GOLDEN BRASIL

si ringrazia

