



*Aziende partecipanti*



Ben-Pi Carni



Fonteltalia S.r.l.



Oleificio G. Torti & Figli



La Quercia S.r.l.



Tenuta Santa Lucia



CIBUS ROMA2007 Salone dell'alimentazione italiana di qualità

**NUOVA FIERA DI ROMA**  
PADIGLIONE 4 STAND 032

Per raggiungere la Nuova Fiera di Roma:

AUTOSTRADA  
Autostrada per Fiumicino,  
uscita "Fiera di Roma".

TRENO FR1 (info 892021)  
Fermata "Fiera di Roma"  
prezzo del biglietto €1,00

dalle stazioni urbane di:

Nuovo Salario/Nomentana/Tiburtina\*  
Tuscolana\*/Ostiense\*/Trastevere/Villa  
Bonelli/Magliana/Muratella

\*stazioni collegate con la Metro

Lo stand sarà animato dal  
Circolo dei Buongustai  
dello **Chef Fabio Campoli** e dalle  
aziende che lo sostengono  
Direttore artistico **Armando Albanesi**



In collaborazione con:



Ore 10.00 - 19.00 ingresso Operatori settore	
Ore 11.00	Degustazione <b>PINCI CAFFE'</b>
Ore 12.00	<b>VI PORTO LA MIA RICETTA</b> Laganà comunque c'è...! & Fabio Campoli
	Degustazione <b>CANTINA VILAFRANCA</b> ***** <b>BONGUSTAIA</b> Pasta fresca e surgelata
Ore 13.30	Circolo dei Buongustai "MOMA" a cura dello Chef Daniele Priori
	Degustazione <b>LA QUERCIA</b> Caseificio Formaggi Collefiorito
Ore 15.00	Circolo dei Buongustai I FIORI EDULI E ERBE AROMATICHE a cura dello Chef Antonio Bedini
	Degustazione LA CULTURA DEL CAFFE'
Ore 16.30	<b>VI PORTO LA MIA RICETTA</b> Anna Moroni & Fabio Campoli
Ore 17.30	<b>LA CUCINA BRASILIANA</b> Patrizia Skaf - Giornalista Lucy Mar Guimaraes - Giornalista
	SPAZIO ALLE BIOTECNOLOGIE PER BEVERAGE & FOOD <b>BIOTEC</b>

Ore 11.00	Degustazione <b>OLEIFICIO GAETANO TORTI &amp; FIGLI</b> Olio extravergine di oliva italiano prodotto da Oleificio Torti ***** Prepariamo la focaccia!! <b>POLSELLI</b> Farine speciali per pizza
Ore 12.00	<b>VI PORTO LA MIA RICETTA</b> <i>Scienza e Conoscenza</i> a cura del Prof. Giorgio Calabrese Fabio Campoli & Chef Luca Casciani
Ore 13.30	Degustazione <b>DI COSIMO</b> <b>vini, zuccheri e aceti</b>
	<b>VI PORTO LA MIA RICETTA</b> Fedro & Fabio Campoli
	Degustazione <b>PASTIFICIO L'ANTICA MOLA</b> Leader nella produzione di gnocchi ***** Chiare, Fresche, Dolci Acque.... <b>ACQUA FIUGGI</b>
Ore 15.00	Degustazione <b>CRESCENZI CAFFE'</b>
	LA CELIACHIA NELLA RISTORAZIONE a cura di Zampilloni Barbara Chef Renato Bernardi
	Degustazione & Spettacolo <b>A TUTTA...BIRRA</b>
Ore 16.30	Degustazione del Circolo dei Buongustai a cura dello Chef Gianluca Nosari
Ore 17.30	OBBLIGO DI SCARPETTA a cura dello Chef Daniele Priori
	Chiare, Fresche, Dolci Acque.... <b>ACQUA FILETTE</b> Minerale naturale oligominerale

Ore 12.00 - 22.00 ingresso Pubblico	
Ore 12.00	Degustazione <b>CENTRALE DEL LATTE</b> e il cappuccino...?
	<b>VI PORTO LA MIA RICETTA</b> Sarita & Fabio Campoli
	Degustazione <b>TENUTA SANTA LUCIA</b> Produzione vini *****
	<b>VI PORTO LA MIA RICETTA</b> Fabio Campoli & Riccardo Fraccari
Ore 13.30	<b>VI PORTO LA MIA RICETTA</b> <b>Un Miracolo in bianco e nero</b> Olga Urbani & Fabio Campoli
	Degustazione <b>I.L.A.R. - Liquori Pallini</b> *****
	<b>VI PORTO LA MIA RICETTA</b> Dal Teatro Sistina Roberta &...
Ore 15.00	Spettacolo & Degustazione <b>"SCULTURED FOOD"</b> a cura dello Chef Claudio Menconi decoratore
	Degustazione <b>LA LUISA CIOCCOLATO</b>
Ore 16.30	<b>VI PORTO LA MIA RICETTA</b> Enzo Salvi & Fabio Campoli Lorena Vecchini
Ore 17.30	<b>VI PORTO LA MIA RICETTA</b> Patrizia de Blank & Fabio Campoli
	Degustazione TANTI CARI...SALUMI <b>SALUMIFICIO CASTELLI</b>
Ore 19.00	<b>VI PORTO LA MIA RICETTA</b> Andrea Perroni & Fabio Campoli
	Il Circolo dei Buongustai per il Sociale I LIQUORI DELL'EREMO
Ore 20.30	<i>Auguri al Circolo dei Buongustai Festeggiamo in compagnia il 1° anno di Associazione</i>

Ore 11.00	Degustazione Prepariamo la focaccia!!... <b>MOLINO IAQUONE</b> ...30 farine e mix professionali distribuiti in Italia e nel mondo
Ore 12.00	AVVICINIAMOCI AL PRANZO a cura dello Chef Bruno Rea Damiano Promutico Pasticcere
	Degustazione <b>BEN-PI CARNI</b>
Ore 13.30	Degustazione del Circolo dei Buongustai LA TAVOLA SI R'INNOVA a cura dello Chef Graziano Masotti ***** GUSTANDO...
Ore 15.00	DIMMI COME MANGI E TI DIRO' CHI SEI a cura di Rosarita Facioni Dietista
	GLI ORIZZONTI DEL GUSTO a cura di Salvatore Bruno Enogastronomo
	Degustazione & Spettacolo <b>LE CICALI DI RADIO CAPITAL</b> a cura di Fabio Campoli Doris Zaccone & Ilaria Iacoboni DJ
Ore 16.30	IL POVERO DIVENTA RICCO a cura dello Chef Renato Cristofari
Ore 17.30	LISCIO COME L'OLIO... a cura del Prof. Marco Greggio Agronomo