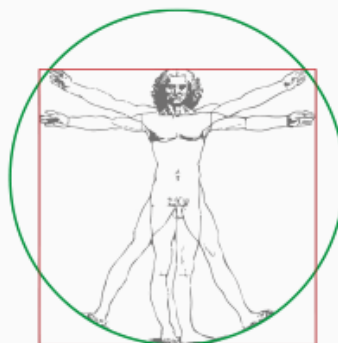


GIORNATA  
NAZIONALE  
MADE *in* ITALY



## La Giornata del Made in Italy all'IPSEOA Vincenzo Gioberti: stand, focus e degustazione

Consolidare il triangolo virtuoso tra scuola, imprese e istituzioni per promuovere la creatività e valorizzare i prodotti d'eccellenza della filiera enogastronomica.

È questo l'obiettivo dell'evento *Gioberti on stage, gustando il Made in Italy* che si terrà il 12 aprile 2024 presso l'IPSEOA "Vincenzo Gioberti" – sede di via dei Genovesi 30c, in Trastevere – nell'ambito della Giornata Nazionale del Made in Italy promossa dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy (MIMIT).

L'evento avrà inizio alle ore 11.00 con la presentazione dei prodotti d'eccellenza di alcune imprese partner della scuola. Tredici gli stand previsti: aziende di prodotti alimentari (vini, pasta, carni, salumi, formaggi, gelati), produttori di strumenti per la cucina (coltelli, pentole), associazioni e fondazioni (cuochi, macellai, sommelier).

Alle ore 12.00, nell'Aula Magna, si terrà un *focus* sul tema del Made in Italy, per evidenziarne sia il fondamentale contributo allo sviluppo economico e culturale del Paese, sia il suo ruolo sociale in termini di patrimonio identitario.

A seguire, alle 13.30, verrà allestito un buffet realizzato dagli studenti, i quali illustreranno le tecniche di preparazione e i prodotti utilizzati, coniugando tradizione, innovazione e sviluppo sostenibile, al fine di promuovere il ricco e variegato patrimonio enogastronomico italiano.

*Per le sue caratteristiche, e per il fatto di svolgersi all'interno della scuola, "Gioberti on stage, gustando il Made in Italy" è un evento a numero chiuso, con partecipazione a invito.*



## Espositori

### **Agnelli - Bergamo**

Creata nel 1907, quando la lavorazione dell'alluminio richiedeva impianti che nessuna officina aveva allora pensato di costruire, oggi è un'azienda leader per la produzione delle pentole professionali in alluminio alimentare.



### **Agriturismo Tenuta del Varco - Varco Sabino, Rieti**

Allevamento in regime biologico di capi di Suino nero dell'Appennino, una varietà autoctona caratterizzata da una carne particolarmente sapida e idonea alla trasformazione. Un sistema di stabulazione semibrado in un ambiente incontaminato.



### **Ambrogio Sanelli - Premana, Lecco**

Produrre coltelli che siano strumenti di lavoro fidati e di qualità: questa la mission dell'azienda nata nel 1864 dall'acqua, dal ferro, dalla terra dell'alta Valsassina. Una storia imprenditoriale di famiglia giunta alla quinta generazione.



### **Cantine Silvestri - Lanuvio, Roma**

L'amore per la terra, per il vino, per il territorio, nato dall'unione della famiglia Silvestri, spumantisti da tre generazioni e della famiglia Paris, vignaioli da quattro generazioni.



**Casale del Giglio** - Località Le Ferriere, Latina

Una produzione vinicola di alta qualità, che ha richiesto un'intensa attività di ricerca, selezione e sperimentazione vitivinicola, con una particolare attenzione rivolta ai vitigni autoctoni del Lazio.

**CASALE DEL GIGLIO®**  
A Z I E N D A   A G R I C O L A

**Cibaria** - Lago Albano di Castel Gandolfo, Roma

Specialità regionali italiane e in particolare del Lazio: salumi, formaggi affinati e baccalà di particolare valore gastronomico per la ristorazione e per le salumerie specializzate.

**CIBARIA** srl  
Selezione di capolavori gourmet

**Distilleria Flaminia** - Roma

Antiche metodologie artigianali e un pizzico di modernità per la creazione di distillati d'eccellenza, con un packaging che riflette lo spirito dell'azienda: "allegro, vitale, schietto e romanesco".



**Greed Avidi di Gelato** – Frascati, Roma

Creazione di gusti di gelato con prodotti a km 0: fragola, lampone, fico, zafferano, ciliegia, gelso, e tanti altri provenienti direttamente dal proprio orto di Zagarolo. E ora la sfida del gelato funzionale.



**Paciotti Boutique del Gusto** - Roma

La Pizzicheria Tradizionale, sempre al passo con i tempi e nell'assoluto rispetto della tradizione delle migliori botteghe d'altri tempi: il meglio delle eccellenze alimentari italiane.

Paciotti è ambasciatore del prosciuttificio San Giacomo, azienda italiana specializzata nella produzione e stagionatura del prosciutto di Parma di alta qualità.



**Pastificio Strampelli** - Località Collegentile, frazione di Amatrice, Rieti

Territorio incontaminato, tradizione storica legata alle ricette locali, artigianalità e passione nelle lavorazioni. E un impianto produttivo in una posizione unica, a oltre 1000 metri di altezza.



**Associazione Cuochi Roma**

Un'associazione vicina al cuoco del territorio, per promuovere, diffondere e approfondire l'arte culinaria, le tecniche di cucina e la cultura gastronomica del territorio e dei suoi prodotti.



**Fondazione Italiana Sommelier (FIS)**

Una fondazione per migliorare la diffusione della cultura del vino e del cibo attraverso percorsi di formazione, attività didattiche, corsi di qualificazione professionale per sommelier, incontri e degustazioni.



**Nazionale Italiana Macellai**

Un'associazione culturale e sportiva formata unicamente da macellai professionisti, con l'obiettivo di promuovere la storia, le tecniche, le competenze, lo stile e i sapori della Macelleria Italiana.

