



## PRE-PROGRAMME DES ACTIVITÉS « VILLAGE ITALIE »

2 – 12 juillet 2009, Place du Château

### Jeudi 2

17h30 Inauguration du village

### Vendredi 3

12h00 Une région, un plat : la richesse de la cuisine italienne *chez Villa Casella*

*Ateliers du goût - Slow Food Valdemone Sicile*

14h00 Le miel des Monts Nebrodi et des Iles Eoliennes, la biodiversité en douceur

16h00 Le *nacatule* biscuits typiques de Lipari

18h00 Câpres et *cucunci*, l'or vert des Eoliennes

### Samedi 4

12h00 Une région, un plat : la richesse de la cuisine italienne *chez Villa Casella*

*Atelier du goût - Slow Food Valdemone Sicile*

14h00 Le *nacatule* biscuits typiques de Lipari

16h00 La *malvasia*, nectar doux des Eoliennes

18h00 La *granita* traditionnelle de Messine

20h00 Dîner d'ouverture par Slow Food Valdemone Sicile *chez Villa Casella*

"La cuisine sicilienne de la mer et les saveurs méditerranéens des îles eoliennes"

*Sur réservation*

### Dimanche 5

12h00 Une région, un plat : la richesse de la cuisine italienne *chez Villa Casella*

*Atelier du goût – Slow Food Valdemone Sicile*

16h00 Le *nacatule* biscuits typiques de Lipari

18h00 La *granita* traditionnelle de Messine

20h00 Soirée festive en faveur de la reconstruction du patrimoine culturel et terroir en Abruzzo: dîner musical et tombola organisée par la Fédération Italienne des Cuisiniers (FIC France) et avec la participation de

Mr Sergio Busetto, représentant permanent de l'Italie auprès du Conseil de l'Europe (à confirmer)

Mr Alessandro Giovine, Consul d'Italie à Mulhouse,

Mme Carmela Natalina Callea, Directeur de l'Institut Culturel Italien de Strasbourg (à confirmer)

Monsieur Giordano, Mission Permanente du Saint Siège auprès du Conseil de l'Europe (à confirmer)

Mr Antonio Passasseo, Président de la FIC France

*chez Villa Casella, sur réservation*

### Lundi 6

11h00 Rencontre autour des vins et des produits

*chez Villa Casella sur invitation*

12h00 Une région, un plat : la richesse de la cuisine italienne *chez Villa Casella*

*Atelier du goût – Slow Food Valdemone Sicile*

17h00 Le miel des Monts Nebrodi et des Iles Eoliennes, la biodiversité en douceur

19h00 La *granita* traditionnelle de Messine



### **Mardi 7**

12h00 Une région, un plat : la richesse de la cuisine italienne *chez Villa Casella*

*Atelier du goût – Slow Food Valdemone Sicile*

17h00 Il cannolo siciliano : cultura di territorio

19h00 Le miel des Monts Nebrodi et des Iles Eoliennes, la biodiversité en douceur

### **Mercredi 8**

12h00 Une région, un plat : la richesse de la cuisine italienne *chez Villa Casella*

*Atelier du goût – Slow Food Valdemone Sicile*

17h00 Le miel des Monts Nebrodi et des Iles Eoliennes, la biodiversité en douceur

19h00 La *granita* traditionnelle de Messine

### **Jeudi 9**

12h00 Une région, un plat : la richesse de la cuisine italienne *chez Villa Casella*

*Atelier du goût – Slow Food Valdemone Sicile*

17h00 Le miel des Monts Nebrodi et des Iles Eoliennes, la biodiversité en douceur

19h00 Il cannolo siciliano : cultura di un territorio

### **Vendredi 10**

12h00 Une région, un plat : la richesse de la cuisine italienne *chez Villa Casella*

*Atelier du goût – Slow Food Valdemone Sicile*

15h00 Câpres et *cucunci*, l'or vert des Eoliennes

17h00 Le miel des Monts Nebrodi et des Iles Eoliennes, la biodiversité en douceur

19h00 La *granita* traditionnelle de Messine

### **Samedi 11**

12h00 Une région, un plat : la richesse de la cuisine italienne *chez Villa Casella*

*Atelier du goût – Slow Food Valdemone Sicile*

16h00 Le miel des Monts Nebrodi et des Iles Eoliennes, la biodiversité en douceur

18h00 La *malvasia*, nectar doux des Eoliennes

20h00 Dîner de clôture par Slow Food Valdemone Sicile *chez Villa Casella*

La cucina siciliana di terra e le biodiversità sui Monti Nebrodi

*Sur réservation*

### **Dimanche 12**

10h00 Le miel des Monts Nebrodi et des Iles Eoliennes, la biodiversité en douceur

11h00 La *granita* traditionnelle de Messine

12h00 Une région, un plat : la richesse de la cuisine italienne *chez Villa Casella*

*Atelier du goût – Slow Food Valdemone Sicile*

Dans le village, tout au long de la journée, dégustations et vente de produits gastronomiques et d'artisanat italien, *matching* entre les entreprises, vidéo, musique et animations quotidiennes

Dîners Slow Food (40€) et soirée du 5/07 (50 €): réserver chez Villa Casella, Tél 03 88 32 50 50

Atelier du goût (5 €) : réserver sur place 1h à l'avance

**INFO** Brigitte Casella 0608417234 - Gianfranco Aiello 0628228691



## LISTE DES STANDS ET DES ENTREPRISES

### **ENIT Office National Italien de Tourisme – accueille**

SLOW FOOD VALDEMONE - Iles Eoliennes, Sicile

Marisa pâtisserie : « Nacatula » et « sesamini »

M D'Amico Salvatore : « Malvasia » et « Câpres »

Emanumiele : miel de « Salina » et des « Nebrodi »

M. Nuccio Micali : Granites au citron ainsi que cannoli à la ricotta préparés sur place

M. Luca Casablanca : restaurateur de Messine , cuisine typique de rue - Sicile

Ville de Vittoria "Consorzio di Tutela e Promozione Vino Cerasuolo di Vittoria". Sicile

Société Coopérative « AIFFAS » - céramiques et broderie artisanales - Sicile

Consortium « Sicilia Barocca Export » – agroalimentaire – Sicile

Société Coopérative “Rinaudo” – fruits et légumes - Sicile

Entreprise Vins “Collemanora” - Piémont

Vins “Mongetto” - Piémont

Entreprise « Bio.ora » de M. Ignazio Orgiana - Trentin

Production de “polenta” et viande

Entreprise « Bio.ora » de M. Ignazio Orgiana – Trentin

Fromage des alpes et production de pain typique

Entrepreneurs de la « Comunità Montana Intemelja » – Ligurie

Entreprise Agricole de M. Vittorio Cassini

Entreprise Agricole de M. Roberto Rota

(Producteurs d’huile d’olive « Taggiasca » et de produits typiques de la Ligurie)

Entreprise « Maixei » – Riviera dei Fiori Scarl - viticulteurs de la Ligurie

Entreprise Agricole « Demarie Giovanni » de M. Aldo Demarie – Piémont et Emilia Romagna  
(producteur de vins du Piémont, zone Roero)

Entreprise Agricole « Monteremellino » (producteur des vin de la Région de l’Emilia Romagna –  
“Lambrusco” et “Pignoletto” – ainsi que de vinaigre balsamique)

Pâtisserie Cagna - Piémont

(producteur de pâtisserie, tarte à la noisette et biscuits du Piémont)

Caves « d' Antiche Terre » (vins de l’Irpinia, représentant M. Colicchio) - Campanie

Entreprise Ragusa - Produit siciliens de four traditionnels – Palerme

Entreprise Mangiameli – Jus d’orange frais - Catane