

**Progetto Gusto Autentico**  
realizzato con il contributo di :



**CAMERA DI COMMERCIO  
FROSINONE LATINA**

co-finanziato e realizzato da Codici in collaborazione con Cantina-Oleificio Cominium e Relais Colle Buono



**28 OTTOBRE 2025**

**Chef Alessio Demichelis**

# **COOKING SHOW PRESSO RELAIS COLLE BUONO**

**-Accoglienza e introduzione**  
presentazione dello chef e del tema dell'evento.

**-Cooking Show dal vivo**  
preparazione di ricette con prodotti autentici e locali,  
con spiegazione di tecniche e curiosità.

**-Consigli pratici e curiosità**  
suggerimenti utili per portare a casa creatività,  
salute e sostenibilità in cucina.

**-Chiusura**  
ringraziamenti e invito a continuare a scoprire i  
sapori genuini della tradizione.

**Solo ingredienti che raccontano la storia.**

**Prodotti veri.**

**Ricette vive.**

**GUSTO  
AUTENTICO  
PRODOTTI SELEZIONATI DA ASS.**



**Confagricoltura  
Donna**

PROGETTO GUSTO AUTENTICO  
REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO  
FROSINONE LATINA

co-finanziato e realizzato da Codici  
in collaborazione con  
Cantina-Oleificio Cominium e Relais Colle Buono



**Chef Alessio Demichelis**

## COOKING SHOW

PRODOTTI SELEZIONATI DA ASS.  Confagricoltura  
Donna



## COOKING SHOW



Evento realizzato in gentile collaborazione con  
Cantina-Oleificio Cominium e Relais Colle buono

### DAI CAMPI ALLA TUA TAVOLA

Usare prodotti a Km 0 significa portare  
a tavola la freschezza autentica  
della terra. È un gesto di amore per sé  
stessi e per l'ambiente: più gusto,  
più nutrienti, meno sprechi.

Bisogna riavvicinarsi alla cucina  
autentica, valorizzando i prodotti  
genuini e riducendo lo spreco.



FAI LA SCELTA  
LA GIUSTA !

**IL KM 0 !**

PIU' SALUTE NEL PIATTO,  
PIU' BONTA' NEL CUORE!

GUSTO, SOSTENIBILITA' E  
AUTENTICITA' IN OGNI  
DECISIONE!



# LA CUCINA AUTENTICA



**Cosa significa davvero scegliere cibi sani e di provenienza certa?**

Scegliere cibi sani e di provenienza certa è un atto d'amore verso noi stessi e verso i nostri bambini.

Significa nutrirci di qualità e freschezza.

Ma non è solo salute:

è anche rispetto per il pianeta.

Ridurre gli sprechi, imparare a utilizzare ogni parte del prodotto e trasformarla in un piatto gustoso è il cuore di questo progetto. Insieme allo chef scopriremo che la cucina consapevole non è fatta di rinunce, ma di creatività, sapore e piccoli gesti quotidiani che cambiano davvero la vita.

Il valore della nostra terra: eccellenze che raccontano la ricchezza del territorio e portano a tavola l'autentico sapore delle radici.



Impara i tesori nascosti della cucina genuina grazie ai maestri della tradizione



Il segreto non è lontano: è nei prodotti locali, autentici e stagionali, che diventano protagonisti grazie alla maestria dello chef.

UN PENSIERO SPECIALE VA AI PRODUTTORI LOCALI, CUSTODI DELLE NOSTRE TRADIZIONI, E A VOI CONSUMATORI CHE OGNI GIORNO CON LE VOSTRE SCELTE CI AIUTATE A VALORIZZARE LA NOSTRA TERRA E A MANTENERLA VIVA, AUTENTICA E SOSTENIBILE.



CAMERA DI COMMERCIO  
FROSINONE LATINA

