

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



**GUSTO
AUTENTICO**

**GUSTO
AUTENTICO**

MASTERCLASS DI CUCINA

Presso:

Cantina-Oleificio COMINIUM e Relais COLLE BUONO

**GUSTO
AUTENTICO**

**GUSTO
AUTENTICO**

Chef Alessio Demichelis

Benvenuto e presentazione:

presentazione dello chef e dei temi della Masterclass.

Focus sugli ingredienti:

conoscenza e valorizzazione dei prodotti autentici e locali.

Partecipazione attiva:

i partecipanti mettono "le mani in pasta" e sperimentano in prima persona.

Consigli e trucchi dello chef:

segreti e suggerimenti da portare nella cucina di ogni giorno.

Chiusura:

condivisione finale e saluti.

Metti le mani in pasta, vivi l'autenticità.

28 OTTOBRE 2025

PRODOTTI SELEZIONATI DA ASS.



Confagricoltura
Donna



MASTERCLASS DI CUCINA

GUSTO AUTENTICO

Chef Alessio Demichelis

PROGETTO GUSTO AUTENTICO
REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
FROSINONE LATINA

GUSTO AUTENTICO

La Camera di Commercio Frosinone Latina, l'Associazione CODICI, la Cantina-Oleificio Cominium e il Relais Colle Buono insieme per valorizzare l'agroalimentare locale, promuovere la filiera corta e un'alimentazione sostenibile e consapevole.

PRODOTTI SELEZIONATI DA ASS.  Confagricoltura
Donna



Cucinare non vuol dire solo
preparare un piatto,
ma vivere un'esperienza.



Impara a cucinare con i
prodotti genuini e a filiera
corta del nostro territorio.



CAMERA DI COMMERCIO
FROSINONE LATINA



DAI CAMPI ALLA TUA TAVOLA

Frutta e verdura fresche,
olio extravergine,
vino del territorio,
formaggi tipici,
pane e pasta artigianali:
eccellenze locali
che diventano protagoniste
della tua cucina.



LA CONDIVISIONE

Riscoprire la semplicità e la bontà
della terra, portando a tavola
prodotti freschi e autentici.
Prepararli insieme è un momento di
unione, fatto di profumi, sapori e sorrisi,
che trasformano il cibo in qualcosa di
ancora più speciale.

Bisogna rallentare e apprezzare
ciò che ci nutre davvero.



Grazie a chi ha scelto di cucinare
con noi e scoprire la bellezza
dei prodotti a km 0.

Grazie a chi, con curiosità e passione,
ha imparato a trasformarli in piatti
semplici ma straordinari,
scegliendo il ricettario dello chef.

Questo progetto è nato per voi e con voi:
perché il vero gusto nasce dalla terra,
ma diventa magia
solo quando viene condiviso.

