

Progetto Gusto Autentico
realizzato con il contributo di :



**CAMERA DI COMMERCIO
FROSINONE LATINA**

co-finanziato e realizzato da **Codici** in collaborazione con **Cantina Pileum**



16 OTTOBRE 2025

Chef Davide Mazza

COOKING SHOW

-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 **GUSTO AUTENTICO** **GUSTO AUTENTICO** **GUSTO AUTENTICO** **GUSTO AUTENTICO** **GUSTO AUTENTICO** **GUSTO AUTENTICO** **GUSTO AUTENTICO** **GUSTO AUTENTICO** **GUSTO AUTENTICO** **GUSTO AUTENTICO**
PRODOTTI E PRODUTTORI SELEZIONATI DA CANTINA PILEUM E CHEF DAVIDE MAZZA

**PROGETTO GUSTO AUTENTICO
REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DI**



**CAMERA DI COMMERCIO
FROSINONE LATINA**

co-finanziato e realizzato da Codici
in collaborazione con
Cantina Pileum



Chef Davide Mazza

COOKING SHOW



COOKING SHOW



Evento realizzato in gentile collaborazione con
Cantina Pileum

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 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

