

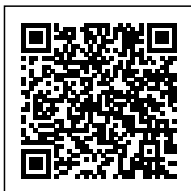
MANGIALAZIO: L'EVENTO CONCLUSIVO DELL'EDIZIONE 2025

Pubblicato il 13 Novembre 2025 di costantino sacchetto



The poster features a chalkboard background with white line drawings of kitchen items like a rolling pin, a whisk, and a bowl. At the top, the 'MANGIA LAZIO' logo is displayed in a white box with a red fork and knife icon, with the tagline 'Sapori e Delizie del Territorio Regionale' below it. The main title 'SHOW COOKING' is written in large, bold, red letters. Below this, a red banner contains the text 'con lo Chef AURELIO CARRAFFA'. Two food images are shown: 'fettucine alla papalina' on a white plate and 'mezzemaniche broccoli e acciughe' in a white bowl. The date and time 'domenica 16 NOVEMBRE ore 19,30' are printed in white at the bottom. A red footer contains logos for 'REGIONE LAZIO', 'ARSIAL', 'Factory', and 'ITALIA & FOOD LAB', along with social media icons for Facebook and Instagram, and the website 'WWW.MANGIALAZIO.IT'.

Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



MANGIALAZIO: l'evento conclusivo dell'edizione 2025

16 novembre ore 19.30 MAMA' MEDITERRANEUM Via di Priscilla 15/17 - Roma

Il prossimo **16 novembre alle ore 19.30** nel sofisticato laboratorio di cucina **Mamà Mediterraneo** di Via di Priscilla a Roma, si terrà l'evento conclusivo dell'edizione 2025 di **MANGIALAZIO**.

La manifestazione giunta alla sua **IV° edizione**, dove i protagonisti sono i prodotti enogastronomici del territorio laziale, con la collaborazione dello chef **Aurelio Carraffa** e grazie al contributo di **Arsial**, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio, un progetto dell'**Associazione Culturale Factory1342**.

Terzo ed ultimo appuntamento che prevede, come i precedenti, degustazione di vini, oli e prodotti tipici laziali - selezionati tra quelli delle 5 province del Lazio - con la realizzazione di ricette, presentazioni e descrizione dei prodotti.

Nel sofisticato e accogliente laboratorio di cucina **Mamà Mediterraneo** di Via di Priscilla a Roma, il **16 novembre** si svolgerà l'ultimo **show cooking** dedicato a due piatti simbolo dei Sapori del Lazio **le fettuccine alla papalina** e **le mezze maniche broccoli e acciughe**.

Le fettuccine alla papalina sono un piatto nato negli anni '50 sotto il papato di Pio XII, il quale chiese al cuoco del Vaticano una versione più delicata e raffinata degli spaghetti alla carbonara. Il cuoco sostituì allora la pancetta e il guanciale con il prosciutto crudo, il parmigiano con il pecorino e l'aglio con la cipolla, soffritta nel burro. Quest'ultimo, assieme al tuorlo d'uovo, aggiungeva maggiore cremosità. Come pasta la preferenza andò alla pasta all'uovo, e in particolare alle fettuccine tipiche della Ciociaria.

Il secondo piatto scelto dallo chef **Aurelio Carraffa** è la pasta con broccoli e acciughe, una ricetta tradizionale della cucina laziale. Si tratta di un primo piatto facile, sfizioso, ideale per tutte le occasioni che vede protagonisti i broccoli saltati in padella con aglio, acciughe sott'olio e un pizzico di peperoncino, per rendere il piatto ancor più sfizioso.

I "broccoli del Lazio" consentono un'ampia scelta tra quello "romanesco" o di "Albano" oppure i famosi "chiacchietegli di Priverno (una varietà viola). Il romanesco, con la sua distintiva forma piramidale frattale e il suo sapore delicato, è ampiamente coltivato, mentre gli altri sono specialità

più piccole e specifiche.

La particolarità della preparazione è proprio quella di cuocere la pasta, nel nostro caso le mezze maniche, nella stessa acqua dei broccoli in modo da rendere la pasta ancor più "broccolosa". La ricetta è veloce e pratica, si prepara in meno di mezz'ora ed il risultato è garantito.

Gli show saranno affiancati da altrettanto golose degustazioni con i migliori prodotti enogastronomici del Lazio: l'olio extravergine di oliva e vini rigorosamente della Regione.

Difficile resistere alla tentazione...

I prodotti presenti in questa edizione sono: i vini dell'Azienda Agricola **CASALE CERTOSA** di Roma; la birra artigianale **RADIOCRAFT** di Albano Laziale (RM); le ciambelline e biscottini di **DOLCEZZE DI LUNA** di Roma; olio, olive, pesti e verdure sottolio **dell'AZIENDA AGRICOLA PALMIERI** di Acquaviva di Nerola (RM); il formaggio di **ALCHIMISTA LACTIS** di Monte Caminetto (RM); le uova di **L'OVA BIO - BORGO NOCI QUERCETO** di Tarano (Rieti); il miele e le conserve di **MIELARIUM** di Manziana (RM) e di **TERRE DI TUSCIA** di Manziana (RM).

Breve bio dello Chef Aurelio Carraffa

Un'inesauribile passione per la cucina! Sceglie tutte le mattine al mercato i prodotti da portare in tavola con le sue ricette, con attenzione maniacale. Ama il bello e il buono. Da interior e industrial designer, sua prima professione, passa alla cucina ed è per questo che i suoi piatti sembrano delle vere opere d'arte, dove la costruzione della ricetta e la mise en place nascono da uno studio progettuale.

Partner **MAMA' LABORATORI DI CUCINA - MEDITERRANEUM** - Via di Priscilla 15/17 - 00199 Roma

ACCESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE allo showcooking 16 novembre 2025, ore 19.30 in Via di Priscilla, 15/17 Roma, prenotando alla mail factory1342@gmail.com

Tutti gli appuntamenti sono presenti sul sito <https://www.mangialazio.it/> e sui relativi canali social:

FB: <https://www.facebook.com/share/17LQuW1cjb/>

IG: <https://www.instagram.com/mangialazio>

