



## **BIO\*SAGRA For KIDS 2017**

*"I bimbi che curano i bimbi... Questo è il nostro sogno, ma abbiamo bisogno di voi"*

**Alessia Antinori**  
Presidente FFK ONLUS

Il **1° ottobre 2017** avrà luogo la quarta edizione della **BIO\*SAGRA for kids**, la giornata di beneficenza organizzata dalla **FFK ONLUS**, con il patrocinio della **Regione Lazio**.

Dal 2014, anno della prima edizione, l'evento di beneficenza sostiene la raccolta fondi per finanziare integralmente l'attività annuale di una ricercatrice del Dipartimento di Scienze Neurologiche dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù, per la ricerca sul ruolo terapeutico della dieta chetogenica nella cura dell'epilessia infantile farmacoresistente.

Tante sono le novità di questa edizione: *3 nuovi progetti benefici da sostenere, la possibilità di acquistare online i biglietti e i laboratori, la partecipazione di oltre 60 Chef di Roma e del Lazio, l'aumento del numero di laboratori ludico/didattici per bambini.*

### **Grandi risultati raggiunti a favore dell'Ospedale Bambino Gesù e 3 nuovi Progetti da sostenere!**

I fondi raccolti nel corso dell'edizione 2016 hanno raggiunto i 41.983 euro, quasi il doppio rispetto alla prima edizione del 2014: un successo che testimonia la sensibilità e la forte partecipazione dei cittadini di Roma e del Lazio.

Grazie al crescente del supporto dei partecipanti alla giornata benefica, quest'anno l'evento si pone l'ulteriore obiettivo di raccogliere fondi per sostenere e finanziare altri tre progetti di integrazione sociale e professionale, per ragazzi legati dal *fil rouge* del cibo e dell'alimentazione:

"Tutti in Fattoria" della Fondazione Hopen, rivolto a giovani disabili o colpiti da malattie rare per accompagnarli e formarli nell'apprendimento di professioni legate a specifici mestieri, avvicinandoli quanto più possibile al mondo del lavoro.

"Green Bar" della Cooperativa Sociale CEAS, un nuovo punto di aggregazione e formazione per minori vittime di abusi e maltrattamenti e con disabilità, che aprirà nel parco della comunità educativa "l'Albero delle Mele" di Mentana.

"Bottega dei Talenti" della ONLUS Opera Nazionale per le Città dei Ragazzi, per assicurare le risorse alla formazione professionale a vantaggio delle fasce deboli di giovani under 20.



### **Acquisto online di biglietti e Laboratori**

Da questa edizione è **disponibile l'Acquisto Online di Biglietti di ingresso, dei Laboratori e delle Ricariche** dal sito [www.biosagraforkids.it](http://www.biosagraforkids.it).

Il biglietto di ingresso ha un costo di 15€ e dà diritto ad una Card con 5 acini e una bottiglietta di acqua, valida per l'acquisto delle consumazioni alle varie postazioni, mentre la "ricarica" di acini ha un costo di 10€.

Il costo dei singoli laboratori in programma è di 6€.

Da quest'anno, i bambini sotto i 3 anni potranno accedere gratuitamente.

### **Oltre 60 Chef partecipanti**

Cresce il numero degli Chef e dei Ristoratori presenti con l'offerta dei loro piatti all'edizione 2017 di BIO\*SAGRA for KIDS: si arriva a **oltre 60 nominativi, tra i più prestigiosi interpreti dell'enoristorazione romana e del Lazio**, tra questi *Heinz Beck del ristorante La Pergola Roma, Cristina Bowerman di Glass Hostaria, Francesco Aprea di Imago all' Hassler, Iside de Cesare del ristorante La Parolina, Kotaro Noda di Bistrot 64, Lele Usai del ristorante Il Tino, Roy Caceres di Metamorfosi, Giulio Terrinoni di Per Me, Luigi Nastri di Stazione di Posta, Claudio Gargioli di Armando al Pantheon, Carla Trimani di Trimani Wine Bar, Maria Paolillo di Enoteca Ferrara, Marco Bottega di Aminta, Massimo Viglietti di Enoteca Achilli.*

E ancora: *Trapizzino, Panificio Bonci, Supplizio, la Gatta Mangiona, Fonzie the Burger's House.*

(A seguire l'elenco completo degli chef aderenti).

Ad arricchire il pomeriggio culinario per la merenda dei bambini, non mancheranno le gelaterie artigianali, il "Pane e marmellata" di Carrefour Express e tanto altro.

Per gli adulti, raddoppia la proposta dell'aperitivo con "Ostriche e Champagne" a cura di *Luca Boccoli e Corrado Tenace* e con "Tacos & Cocktail" di *Agaveria La Punta*.

### **I laboratori**

Sempre più ricco il programma di laboratori ludico/didattici per bimbi e genitori con **22 nuovi appuntamenti**.

Tante le attività a cui partecipare, tra le quali: realizzare mosaici con legumi e pasta, costruire strumenti musicali con materiali di riciclo, realizzare un orto gelato con un vero Mastro Gelatiere, esperimenti scientifici, scoprire i segreti dell'orto o come nascono il vino e l'olio, giocare a Indiana Jones cimentandosi con uno scavo archeologico. Tutti i laboratori sono curati da

### **Il programma della Giornata di Beneficenza**

Alle 11:00 la BIO\*SAGRA aprirà i suoi cancelli per dare inizio alla giornata dedicata ai laboratori e ai tanti momenti di intrattenimento: bolle di sapone, teatrino di burattini, spettacoli, musica e tante sorprese!

Dalle 12:00 inizio del pranzo con gli Chef tra i banchi di degustazione.

Dalle 15:00 la merenda e a partire dalle 16:30 l'aperitivo per gli adulti.

Saluteremo il tramonto sulle note del concerto di chiusura dell'**Orchestra Papillon**.



Tutte le informazioni per partecipare e il programma dettagliato della BIO\*SAGRA for kids sul sito:  
[www.biosagraforkids.it](http://www.biosagraforkids.it)

Pagina FB:

<https://www.facebook.com/BIOSAGRAforKids>

Per informazioni:

[info@biosagraforkids.it](mailto:info@biosagraforkids.it)

+39 391 3951952

+39 342 36 58581

**#biosagraforkids2017**

**#biosagraforkids**

La BIO\*SAGRA avrà luogo in:

**Via di Fioranello n. 34 – 00134 Roma  
c/o gli spazi del Ristorante L'Orto di Alberico**



## **FFK ONLUS**

**FFK** è una ONLUS formata da **11 famiglie con bambini con in comune la passione per il vino e uno stile di vita in armonia con la natura**, mosse dal desiderio di aiutare i bambini e i ragazzi meno fortunati attraverso diverse attività di raccolta fondi. Si incontrano una domenica di maggio del 2014 per piantare **4 filari di Cabernet e di Merlot** che daranno i primi frutti nei tre anni successivi insieme si ritroveranno cinque volte l'anno per seguire i passaggi più delicati della vita della vigna: dalla potatura invernale alla vendemmia, fino all'imbottigliamento finale.

Finalmente a giugno scorso arriva il momento dell'imbottigliamento delle prime **250 bottiglie** circa il cui ricavato sarà destinata a scopo benefico.

### **Gli 11 soci FFK sono:**

Alessia Antinori  
Cristina Bowerman  
Federica Cecchi  
Alioscia Elano  
Andrea Federici  
Fabiana Gargioli  
Lina Paolillo  
Fabio Spada  
Massimiliano Tonelli  
Carla Trimani  
Filippo Zaffini



### **Aderiscono alla BIO\*SAGRA for kids 2017**

- All'Oro – Riccardo Di Giacinto
- Aminta – Marco Bottega
- Armando al Pantheon – Claudio Gargioli
- Bistrot 64 – Kotaro Noda e Giacomo Zezza
- Chinappi Roma – Federico del Monte
- Convivio Troiani – Angelo Troiani
- Coromandel – Ornella de Felice
- Ditirambo – Alessandra Bottoni
- Enoteca Achilli al Parlamento – Massimo Viglietti
- Enoteca Ferrara – Maria Paolillo
- Essenza – Simone Nardoni
- Flower Burger – Fabrizio Verga
- Fonzie the Burger's House – David e Daniel Gay
- Freddo, *gelato artigianale*
- Frutta Nuda, *marmellata artigianale dalle 15:30*
- Glass Hostaria – Cristina Bowerman
- G like Gelato, *gelato artigianale dalle 15:30*
- Grano – Danilo Frisone
- Il Sori – Pasquale Paky Livieri
- Il Tino – Lele Usai e Tiziana Monaco
- Imago all'Hassler – Francesco Apreda
- La Baia di Fregene – Benny Gili
- La Barrique – Antonello Magliari
- La Ciambella bar à vin con cucina – Francesca Ciucci
- La Galleria di Sopra – Claudio Carfagna
- La Gatta Mangiona – Giancarlo Casa
- La Parolina – Iside de Cesare
- La Pergola Roma – Heinz Beck
- La Portineria – Gianluca Forino
- La Punta Expendio de Agave con Cocina – Sarah Bugiada, *aperitivo dalle 16:30*
- Le Bon Ton Catering – Giovanni Terracina e Dario Bascetta Greco
- L'Orto di Alberico – Cesare Ansuini
- L'Oste della Bon'ora – Maria Luisa Zaia
- Livello1 – Mirko di Mattia
- Mazzo – Francesca Barreca e Marco Baccanelli
- Meglio Fresco – Maria Laura Sales
- Metamorfosi – Roy Caceres
- Osteria dell'Orologio – Marco Claroni
- Osteria di Monteverde – Roberto Campitelli
- Osteria Fernanda – Davide del Duca e Luca Carucci



- Oyster Oasis – Corrado Tenace, *aperitivo dalle 16:30*
- Panificio Bonci – Gabriele Bonci e i Bonci Boys
- Pasticceria Bompiani – Walter Musco
- Pasticceria De Bellis – Andrea de Bellis
- Pastificio Mauro Secondi – Mauro Secondi
- Per me – Giulio Terrinoni
- Pomodori Verdi Fritti – Francesco Ghislandi
- Prelibato – Stefano Preli
- Pro Loco Dol Centocelle – Vincenzo Mancino
- Red Fish – Antonio Gentile
- Retrobottega – Alessandro Mocchi e Giuseppe Lo Iudice
- Romeo Chef & Baker – Cristina Bowerman
- Santi Sebastiano e Valentino – Valerio Coltellacci
- Selezione Boccoli – Luca Boccoli, *aperitivo dalle 16:30*
- Severance – Paola Tomasiello e Angelo de Vita
- Spirito DiVino – Eliana Vigneti Catalani
- Stazione di Posta – Luigi Nastri
- Steccolecco, *gelato artigianale dalle 15:30*
- Supplizio – Arcangelo Dandini
- Tastevin – Michele Massaro
- Tischi Toschi – Alessio Casablanca
- Tordomatto – Adriano Baldassare
- Trapizzino – Stefano Callegari
- Trattoria Epiro – Matteo Baldi e Marco Mattana
- Trattoria Santopalato – Sarah Cicolini
- Trimani Wine Bar – Carla Trimani
- White Ricevimenti – Lino Menichetti



**Con il contributo di:**

**BANCA DI CREDITO COOPERATIVO  
CARREFOUR EXPRESS  
TASTE OF ROMA**

**e con il sostegno di:** Idearia, Musement, Pentole Agnelli, Magnolia Eventi, Caffè Morganti, Ferrarelle, Desco Spa, Straight to Hell, Slow Food, Italian Chef Academy, Hight Quality Food, Enoteca La Torre Catering, Pastificio Di Martino, Sebach, Delizie, Il Poggio, Croce Rossa Italiana, Cianflone, Pronto Bombole, Ghiaccio Roma, Minimo Impatto, Peroni Kitchen Store.

**Laboratori ludici e creativi offerti da:**

Express Carrefour, Bamani Creazioni, Dolce Alice, Eureka! Giochi Scientifici, Irene Cake Design, Verde Pistacchio, Ti Cucino io, Family Welcome, Enos, Animazioni Pedagogiche, Pachis, Doctor White, Associazione Crescente, Oleonauta, Extravoglio, Comici Camici, A.s.d. Free Mind, Vinòpolis.

**Percorso musicale e concerto di chiusura a cura di:**

Ass. Culturale Orchestra Papillon