







## I migliori vini italiani tornano a riacendere il borgo dei Castelli Romaniaa

A Frascati, suggestivo e vivace borgo dei Castelli Romani, tornano a riaccendersi i riflettori sulle eccellenze enogastronomiche locali e laziali. Dal 19 al 20 novembre, infatti, negli spazi incantevoli delle Scuderie Aldobrandini, risalenti al '600 e recentemente riprogettate da Massimiliano Fuksas, che al loro interno ospitano l'importante Museo Tuscolano, andrà in scena l'edizione 2022 de I Migliori Vini Italiani Frascati, ideato e organizzato da Francesca Romana Maroni, Ceo di Sens Eventi, e Luca Maroni, analista sensoriale di fama internazionale che ha rivoluzionato l'approccio alla degustazione grazie a un metodo oggettivo. L'evento, promosso dal Consorzio di Tutela della Denominazione Vini Frascati, in collaborazione con il Comune di Frascati, ha come obiettivo promuovere e diffondere la cultura dell'eccellenza dell'enogastronomia del territorio attraverso un ricco calendario di incontri.

Tra questi, non mancheranno le degustazioni guidate dallo stesso Luca Maroni alla scoperta dei vini appartenenti alla denominazione Frascati, ma anche laboratori di cucina sui segreti dei prodotti tipici della zona (dai prodotti da forno ai salumi) o, ancora, emozionanti cooking show a base di vino e materie prime di stagione. Sarà infatti l'autunno, con i suoi profumi e colori avvolgenti, la magia cornice dell'evento e il filo conduttore degli incontri che daranno spazio, quindi, oltre che a ottimi calici di vino, anche a castagne e melograno, confetture fatte in casa, salumi e formaggi locali.

### Il programma

La prima giornata dell'evento si aprirà alle ore 14:00 del 19 novembre e sarà inaugurata dal laboratorio "Le Crostate di Oreste, l'antico fornaio", in programma alle ore 15:00. Durante l'incontro si potranno mettere le mani in pasta, scoprendo i segreti della frolla di Oreste Molinari, patron di Poggio agli Ulivi. Quindi alle 17:00, via libera a "Il mio autunno di Vino a Frascati" a cura di Fabio Campoli: uno spettacolo ritmato di cucina che unirà i vini del territorio ai prodotti autunnali con l'obiettivo di dare ai partecipanti nuovi spunti sull'utilizzo del vino in cucina.

A seguire, in un piacevole succedersi di appuntamenti, avranno luogo i laboratori con degustazione di specialità regionali proposti dal GAL (Gruppo di Azione Locale) Castelli Romani e Monti Prenestini: alle 18.00 l'olio nuovo sarà protagonista di "Oleum Ex Albis Ulivis", assaggio dei migliori extravergini castellani guidato da Stefano Asaro, curatore della "Guida agli extravergini" di Slow food.

Le attività del pomeriggio continueranno con "Roma DOC. ET Alla scoperta della Denominazione", un momento di approfondimento a cura del Consorzio di Tutela Vini Roma DOC.

Il momento più atteso di questa prima giornata sarà la Celebrazione delle Eccellenze de I Migliori Vini del Lazio, in programma alle ore 19:00. Un momento di festa e convivialità ma anche di approfondimento condotto da Luca Maroni negli spazi dell'Auditorium.



Al termine dell'incontro, Fabio Campoli intratterrà i partecipanti con "Dentro i sapori del Lazio", originale e inedito evento gustativo con l'obiettivo di esaltare le ricchezze e le particolarità gastronomiche del Lazio. Tre gli assaggi che saranno proposti: mini tiella con scarola brasata e olive di Gaeta, crocchetta di ceci e baccalà al rosmarino e mollica di pane grosso, raviolini di patate con crema di pecorini, broccoli, melograno e castagne. Mauro Castelli, patron dell'omonimo salumificio fiore all'occhiello di Frascati, presenterà e poi guiderà la degustazione "Tradizione È innovazione nella

