



LA TRADIZIONE DELLE ZUPPE VULCANICHE DEI CASTELLI ROMANI

Sostenibilità, valorizzazione e recupero dei beni della terra sprigionati dall'energia del Vulcano Laziale e sapientemente assemblati ai piedi del Monte Tuscolo, per realizzare zuppe a km0.

Sabato 20 Aprile dalle ore 10:30

**Presso il Museo del Vino,
Piazza Trieste - Monte Porzio Catone (RM)**

INTERVENGONO:

Carmine Scoglio
Presidente Associazione Obiettivo Europa

Massimo Pulcini
Sindaco di Monte Porzio Catone

Giancarlo Righini
Assessore Regione Lazio al Bilancio, Programmazione Economica, Agricoltura e Sovranità Alimentare, Caccia, Pesca, Parchi e Foreste

A seguire, ci sarà una degustazione della zuppa di cicerchie, preparata secondo un'antica ricetta, accompagnata da un abbinamento di vini accuratamente selezionati dalle Aziende vitivinicole locali. In chiusura, sarà servito il dolce tipico del Comune di Monte Porzio Catone, "la serpetta" dell'Antico Panificio Egidi.

La tradizione delle zuppe vulcaniche dei Castelli Romani anche a Monte Porzio Catoneaa

La tradizione delle zuppe vulcaniche dei Castelli Romani anche a Monte Porzio Catone

“Sostenibilità, valorizzazione e recupero dei beni della terra sprigionati dall'energia del Vulcano Laziale e sapientemente assemblati ai piedi del Monte Tuscolo per realizzare zuppe a km0” Così gli organizzatori presentano l'evento di sabato 20 aprile che dalle 10:30 presso il Museo del Vino di Piazza Trieste a Monte Porzio Catone vedrà gli interventi di Carmine Scoglio, Presidente dell'Associazione Obiettivo Europa, Massimo Pulcini, Sindaco di Monte Porzio Catone e dell'Assessore della Regione Lazio Giancarlo Righini.

“A seguire ci sarà una degustazione della zuppa di cicerchie, preparata secondo un'antica ricetta, accompagnata da un abbinamento di vini accuratamente selezionati dalle Aziende vitivinicole locali.

In chiusura, sarà servito il dolce tipico del Comune di Monte Porzio Catone, “la serpetta” dell'Antico Panificio Egidi” Chiosano gli organizzatori.

[Read More](#)