

Il 20 e 21 Dicembre a Subiaco un'edizione speciale di "Borgo diVino in tour"aa

Il 20 e il 21 dicembre arriva a Subiaco, perla dellaValle dell'Aniene, un'edizione speciale di "Borgo diVino in tour", la rassegna enogastronomicaitinerante organizzata da Valica SpA e promossa dall'Associazione "I Borghi più belli d'Italia". Uncircuito che nel 2024 ha toccato 22 tappe in Italia e all'estero, coinvolgendo migliaia di appassionati traSan Marino e Le Castellet in Francia.

La tappa sublacense, realizzata in collaborazionecon Regione Lazio e ARSIAL (AgenziaRegionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura delLazio), rappresenta un'occasioneesclusiva per scoprire e degustare alcune tra le più prestigioseeccellenze vitivinicole del territorio:Roma DOC, Cesanese del Piglio DOCG, Frascati DOC/DOCG,oltre a numerose altre produzionidi qualità provenienti da ogni provincia del Lazio.

Il weekend si apre sabato 20 con un appuntamentosu invito, una masterclass dedicata all'abbinamentocibo–vino presso il Ristorante "Contrada Rapello".

Qui gli ospiti potranno degustare una selezione deivini più rappresentativi del Lazio — dal Cesanese,con la sua grande personalità, alle sfumatureeleganti del Frascati Superiore — accompagnati dapiatti tipici della tradizione laziale.

La serata avrà anche un momento diapprofondimento culturale grazie all'interventodell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale del Ministero della Cultura, che presenterà"Raccontare i sapori d'Italia". Il Geoportale dellaCultura Alimentare", un progetto dedicato allamemoria alimentare come patrimonio identitariodella Nazione.

Il giorno seguente, domenica 21, dalle 16.00 alle21.00, le eleganti sale di Palazzo Moraschi accoglieranno appassionati e curiosi per un vero eproprio viaggio sensoriale attraverso i vini del Lazio.

Bianchi, rossi, bollicine e rosati saranno protagonistidi banchi d'assaggio dove produttori e sommelierracconteranno storie, terroir e tecniche divinificazione, offrendo un'occasione unica per scoprire l'essenza vitivinicola della regione.



“Siamo orgogliosi di concludere il nostro viaggio enogastronomico, che dopo 22 tappe ha attraversato tutte le regioni d'Italia, San Marino e Le Castellet in Francia, con un evento dedicato alle eccellenze del Lazio – dichiara Filippo Massimo, Direttore Testate del Gruppo Valica e Responsabile Rapporti Istituzionali – La tappa “speciale” di Subiaco rappresenta non solo la celebrazione finale di un percorso ricco di incontri, sapori e territori, ma anche un tributo a una regione che custodisce tradizioni straordinarie e una qualità produttiva unica”.

«Il riconoscimento della Cucina Italiana come patrimonio UNESCO – aggiunge il Presidente di Arsiat, Massimiliano Raffa – ci ricorda che i territori e le loro filiere sono il cuore pulsante della nostra identità culturale. Borgo diVino interpreta perfettamente questo spirito, perché porta nei borghi italiani il racconto dei produttori, dei vitigni autoctoni e della storia che lega il vino al paesaggio e alle comunità.

La tappa di Subiaco offre un'occasione preziosa per mettere al centro la qualità delle produzioni laziali e la forza dei nostri territori. È un evento che valorizza non solo le etichette, ma il lavoro quotidiano dei vignaioli, l'impegno dei consorzi e la biodiversità che ARSIAL tutela e promuove da anni.

Come Agenzia crediamo molto in iniziative come questa, capaci di avvicinare il grande pubblico al vino del Lazio attraverso conoscenza, degustazione e narrazione. Continueremo a sostenere percorsi che rafforzano la presenza delle nostre filiere sui mercati e che fanno dei borghi luoghi

