



Vigneti di Frascati

Dopo il successo della manifestazione dello scorso novembre a Frascati, il Consorzio del Frascati e il Gal Castelli Romani e Monti Prenestini saranno ancora una volta protagonisti dell'evento "I Migliori Vini Italiani", che farà tappa nella capitale dall'11 al 14 febbraio prossimo. Il Consorzio del Frascati, con i propri vini a denominazione, accompagnerà i prodotti agroalimentari proposti dal Gal Castelli Romani all'evento "I Migliori Vini Italiani" in programma a Roma presso il Salone delle Fontane, in Via Ciro il Grande 10, all'Eur.

Sarà un weekend all'insegna dell'enogastronomia di qualità quello tra l'11 e il 14 febbraio: il Consorzio del Frascati e il Gal dei Castelli saranno infatti presenti con un banco di assaggio e degustazioni guidate in cui i visitatori potranno gustare formaggi e salumi tradizionali, dolci da forno accompagnati dai vini Frascati DOC, Frascati Superiore DOCG e Cannellino di Frascati DOCG.



Si parte Giovedì 11 Febbraio dalle 20,00 in poi con la Serata di Gala, riservata alla stampa e alle istituzioni, e la premiazione dei migliori produttori presenti nell'annuario 2016; a seguire, le degustazioni di vini e gli assaggi dei prodotti gastronomici.

Venerdì 12 febbraio doppio appuntamento con i laboratori del gusto organizzati dal Consorzio e dal Gal. Alle ore 17,00 "Un dolce tuffo nella tradizione" alla scoperta dei dolci e dei biscotti da forno accompagnati dalle Denominazioni di vino Frascati. Alle ore 19,00 "Sweet cooking: la magia dei nostri forni" sul tema dei dolci più antichi della tradizione nostrana: giglietto di Palestrina, tisichella, pupazza frascatana, ciambellina al vino accompagnati dalle Denominazioni di vino Frascati.

Sabato 13 febbraio alle ore 17,00 si replica con il laboratorio "Sweet cooking: la magia dei nostri forni", show cooking sul tema dei dolci più antichi della tradizione frascatana: pupazza e ciambellina al vino accompagnati dalle Denominazioni di vino Frascati. Alle ore 19,00, invece, spazio a "C'era una volta l'happy hour" l'antica tradizione della merenda dei Castelli con salumi dell'area di Frascati-Monte Compatri, tra cui la coppa, le coppiette, e le salsicette di fegato gustati insieme al pane bruscato e all'olio degli uliveti delle colline frascatane, e accompagnati dalle Denominazioni di vino Frascati.

Anche Domenica 14 febbraio, giornata conclusiva, tanti eventi tra cui alle ore 17,00 il "Viaggio nelle erbe della campagna romana", un laboratorio di conoscenza e degustazione delle erbe aromatiche ed officinali autoctone dei Castelli Romani: si parte dagli odori, passando per le marmellate fino alle salse più originali, accompagnati dalle Denominazioni di vino Frascati. In serata alle ore 19,00 si ripete la degustazione guidata a base di salumi, olio e vino Frascati "C'era una volta l'happy hour".

Per visualizzare il programma completo ed effettuare la prenotazione ai laboratori, si può andare direttamente sul sito www.imiglioriviniitaliani.com.

