





Scuderie Aldobrandini di Frascati



Slow Food Lazio, in collaborazione con il Gal Castelli Romani e Monti Prenestini e l'Amministrazione Comunale di Frascati, promuove Ex Albis Ulivis. L'extravergine Agricolo e Locale, evento di presentazione della Guida agli Extravergini 2016 di Slow Food Editore, che si terrà giovedì 23 giugno 2016 alle ore 18 nelle Scuderie Aldobrandini del Comune di Frascati, con ingresso libero.

L'appuntamento prevede anche l'incontro progettuale "Antiche cultivar e buone pratiche per rilanciare il valore degli Extravergini castellani e prenestini", che andrà a focalizzare l'attenzione proprio sulla qualità delle produzioni olearie della zona, meno conosciute rispetto alle altre dop laziali. Interviene Saverio Pandolfi, Ricercatore del Cnr esperto delle cultivar minori. Al termine si terrà la degustazione in abbinamento gastronomico di Extravergini del Lazio e monovarietali.

«Frascati non poteva mancare un appuntamento così importante come la presentazione della nuova guida Slow Food degli Extravergini del Lazio, dove è possibile trovare le migliori e principali aziende olearie della nostra regione – dichiara il Consigliere delegato all'Agricoltura Claudio Ceroni -. Si tratta di un appuntamento fondamentale, considerato anche che intorno agli extravergini di qualità sta crescendo l'interesse dei consumatori. Questo appuntamento metterà in risalto le aziende che lavorano con professionalità e soprattutto farà il punto della situazione sulle produzioni dei Castelli Romani, che possono e debbono crescere e avvicinarsi, per qualità alle altre dop laziali».

[Read More](#)