

A Frascati la Fiera dei Sapori



Scuderie Aldobrandini di Frascati

A Frascati un viaggio tra i migliori prodotti dei Castelli Romani con la Fiera dei Sapori

CastelliExperience propone un gustoso weekend con una selezione della migliore offerta enogastronomica

A Frascati l'autunno risveglia i sensi. Sabato 12 ed domenica 13 novembre, Piazza San Pietro ospiterà la prima edizione della HYPERLINK "<http://www.castelliexperience.it/eventi/fiera-dei-sapori/>" Fiera dei Sapori, organizzata da CastelliExperience in collaborazione con il Comune di Frascati, che solleticherà il gusto, l'olfatto, ma anche la vista dei visitatori. Durante i due giorni verrà proposta una selezione dei migliori prodotti enogastronomici locali, dal dolce al salato, fino al vino, per soddisfare anche i palati più esigenti. In entrambi i giorni gli stand apriranno la mattina alle ore 11 e chiuderanno la sera alle 22:30.

La Fiera dei Sapori sarà un viaggio del gusto per scoprire i prodotti tipici dei Castelli Romani, in compagnia della Comunità del Cibo, progetto Terra Madre di Slow Food. Nel percorso formativo sarà dato grande spazio ai vini locali, con informazioni sulla tradizione vitivinicola del territorio e sulle etichette prodotte. Inoltre, saranno illustrate la storia, le caratteristiche e i possibili utilizzi in cucina di alcuni dei prodotti proposti in fiera. I visitatori potranno consultare il percorso formativo in Piazza Roma a Frascati e nelle aree immediatamente limitrofe.



Saranno due giorni all'insegna della migliore gastronomia dei Castelli Romani; ci saranno prodotti tipici del territorio, piatti e dolci della tradizione e i vini che caratterizzano il fiore all'occhiello della produzione castellana. La Fiera sarà suddivisa in otto sezioni:

L'angolo dei Panini: con la migliore norcineria locale e il pane di Genzano e Lariano

Sfizio: ottimi formaggi e prodotti caseari accompagnati da pane tostato e marmellate

I Caldi: prodotti "cucinati", con "frittatine", polenta bianca e rossa e pane locale

I Dolci: con specialità che vanno dalle ciambelline al vino alla ciambella degli sposi

La Frutta: con degustazioni di uva e kiwi, prodotti tipici dell'agricoltura castellana

I Vini: fiore all'occhiello dell'enogastronomia locale, con oltre 20 etichette rappresentate

Le Caldarroste: protagoniste dell'autunno, da mangiare calde calde, appena pronte

