

Velletri, a Porta Napoletana l'epilogo il Gusto del Natale



Il Gusto del Natale

“Un evento oramai consolidato che, come ogni anno, supera di gran lunga tutte le aspettative – inizia così la nota dell’associazione culturale degli Amici di Rataouille. Giunto alla 5° edizione, anche quest’anno è riuscito con grandissimo successo. Dal 10 Dicembre giorno d’apertura ufficiale dell’evento, organizzato dallo staff degli Amici di Rataouille, nei locali della storica e conosciuta “Porta Napoletana”, oramai diventato il punto d’eccellenza, nonché Centro Eno-Gastronomico Città di Velletri è sempre più protagonista del “Gusto”. L’obiettivo è sempre lo stesso, mirato alla valorizzazione, promozione ed diffusione dei prodotti tipici locali del territorio velletrino, in un periodo, come quello del Natale, dove vanno di scena sulle tante tavole imbandite per le festività. A volte si ha la convinzione che se ci si rivolge fuori troviamo l’occasione, la novità, e la qualità, trascurando ciò che di buono e d’eccellente la nostra terra e territorio ci offrono. La continua dimostrazione ce l’abbiamo proprio da questi eventi, si riesce a mettere insieme il più grande numero di realtà enogastronomiche del nostro paese: cantine vinicole, produttori d’olio, di birra, il miele e prodotti tipici come confetture marmellate e conserve, il Pane “Velletrano”, ma anche prodotti nuovi come il melograno, il caffè, le erbe aromatiche e il peperoncino. Una vera e propria vetrina del “Gusto” ha animato l’intero periodo attraverso corsi, incontri, seminari, degustazioni, dimostrazioni, laboratori e tanto altro, promuovendo e portando a conoscenza dei numerosissimi visitatori che hanno risposto in maniera molto positiva, con tante presenze durante i giorni d’apertura. A far da cornice è stato l’allestimento, in modo da creare un ambiente natalizio e familiare, ma con estremo gusto, raffinatezza, eleganza, ma allo stesso tempo si respirava quell’atmosfera magica che solo il Natale offre. Per rendere unico l’evento sono stati curati tutti i vari aspetti, e visto che il Natale e dei più piccoli, proprio per i bambini è stata realizzata la casetta di Babbo Natale con il vero “Vecchietto” che distribuiva caramelle e regalava momenti suggestivi, con infinite foto ricordo anche per i più grandi. Suggestivo ed emozionante l’arrivo in Slitta e Cavalli con una grande nevicata, a cura del Gruppo Folcloristico Equestre Città di Velletri Franco De Masi. Attrattiva interessante è stato il Presepe, con una bella sorpresa per Velletri, con la riproduzione di Porta Napoletana, il quale ha creato un certo entusiasmo per chi lo visitasse, nonché simbolo religioso imprescindibile del Natale, anche qui la cura del particolare e nulla lasciato al caso con effetti e personaggi in movimento, originari di San Gregorio Armeno, la cometa e il cielo stellato. Con altrettante caramelle edolci è stato il giorno della Befana, altra iniziativa importante, dove le “Befane” dell’Associazione Rataouille hanno allestito un buffet a Porta Napoletana – continua così la nota. Altra iniziativa molto interessante è stato il progetto svolto nelle due prime settimane dell’evento, la mattina è stata dedicata agli alunni degli istituti comprensivi di Velletri, dove hanno potuto avvicinarsi al mondo dell’eno-gastronomia con lezioni, degustazioni e laboratori, in particolare sull’olio e cioccolato. Anche qui grandissima adesione, dove si coglie l’occasione per scusarsi con tutte quelle realtà, dove per motivi di tempo, non sono riuscite a partecipare. Ringraziamo a questo punto chi ha reso possibile la realizzazione di questo evento: le aziende vinicole presenti sul territorio di Velletri, sempre pronte ad aiutarci a promuovere le nostre eccellenze locali: Vigna Rioli, Le Quattro Vasche, Colle delle Cese, Ceracchi Gianni, Piana dei Castelli, Casa Divina Provvidenza, Ciccariello. Un Grazie a tutte le Aziende Agricole: Schanti Gaia, Terre dei Volsci e il responsabile del Miele Marco Moretti, Mr Chilidei Peperoncino, Il Porcospino, I Fratelli Corsetti delle erbe aromatiche, Fabrizio Di Silvio dei Melograni. Un grazie al Mulino

