



La rete d'impresе TERRE OSPITALI
è lieta di invitarLa alla presentazione:

ESPERIENZE DI ENOTURISMO E GASTRONOMIA DI UN TERRITORIO ACCOGLIENTE

Alla scoperta dei vini e dei prodotti
dei Castelli Romani. In collaborazione con il
GAL Castelli Romani e Monti Prenestini

Vinitaly 2017 - Padiglione A - Verona Fiere

Lunedì 10 aprile 2017, ore 13.30-14.30

PERCORSO ENOGASTRONOMICO

a cura di

Alain Rosica Matamoros, Chef ristorante Belvedere 1933
in Frascati, membro delle Cucine del Frascati

Dario Rossi Creed, Gelatiere in Frascati, vincitore premio
Gambero Rosso per il miglior gelato gastronomico d'Italia

-  Gelato alla panzanella sul pane di Lariano, in
abbinamento al 496 De Santis Frascati sup. DOCG
-  Maiale cotto a bassa temperatura con salsa al
Frascati e spezie del Tuscolo, in abbinamento con
Primo Riserva Merumalia Frascati DOCG
-  Crema al passito di Cesanese Azienda Federici su
Giglietto di Palestrina (presidio Slow Food)
-  Meringa croccante alle nocciole di Carchitti con
mousse al cannellino di Frascati e Pangiallo

L'esperienza enogastronomica sarà accompagnata
dalle interviste ai BIO produttori, ai tour operator e ai
giornalisti enogastronomici presenti.

Un ringraziamento a **Radio CODOT** che seguirà
l'evento in collegamento diretto da Verona.



Progetto cofinanziato dal MIBACT ID 9794 - ATI Terre Ospitali Castelli Romani e Prenestini



