

A Frascati tornano i Migliori Vinitalianaa

Nella magnifica cornice dei Castelli Romani, dal 3 al 5 novembre 2017, nella nobile Frascati, promosso dal Consorzio Tutela Denominazioni Vini Frascati in collaborazione con il GAL – Gruppo di Azione Locale – Castelli Romani e Monti Prenestini, torna la più importante manifestazione dedicata al mondo del vino firmata da una delle più autorevoli firme dell'enologia italiana: IL BUONO NEL BELLO – I MIGLIORI VINI ITALIANI di Luca Maroni. Nelle sale de Le Mura del Valadier, sullo spettacolare belvedere di Frascati, saranno presenti le più importanti aziende vitivinicole del Lazio che presenteranno l'eccellenza della loro più recente produzione: 240 le etichette in degustazione, oltre 40 le Cantine aderenti, migliaia le bottiglie che verranno aperte e innumerevoli i calici che serviranno. La manifestazione è aperta al pubblico, con tre giorni di degustazioni non stop e l'avvicinarsi di laboratori sensoriali dedicati al vino e ai prodotti del territorio: nel prezzo dell'ingresso sono compresi gli assaggi, il bicchiere e la partecipazione a tutte le iniziative collaterali.

IL BUONO NEL BELLO – I MIGLIORI VINI ITALIANI – PROGRAMMA

La tre giorni dedicata al vino si aprirà venerdì 3 novembre, alle 19.30 con la Premiazione dei migliori produttori della Regione Lazio, presentata da Luca Maroni, inseriti nella XXV edizione dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2018. L'uscita dell'Annuario è imminente e, novità di quest'anno, al tomo principale e al pratico Pocket, si affiancherà una versione tascabile I MIGLIORI DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2018 con i vini TOP (i 99 punti 2018) e i primi, secondi e terzi classificati per tipologia! Come protagonisti della guida, come grandi pasionari che hanno dedicato la loro vita alla produzione, Luca Maroni pone i produttori vitivinicoli, indomiti e pronti a confrontarsi ogni giorno con ogni difficoltà immaginabile e non, e li premierà raccontandone le unicità. Alle 21.00 si apriranno, poi, le porte al pubblico e cominceranno le degustazioni e le attività fino alla mezzanotte. Nei giorni di sabato e di domenica tutto avrà inizio nel pomeriggio così da avere a disposizione calma e relax per compiere questo viaggio nel gusto: si chiuderà tarda notte.

L'ARTE, LA MUSICA, LA POESIA, LA PROSA E IL VINO

Quest'anno i temi dell'arte, da sempre legati indissolubilmente alla manifestazione, prendono le vesti della letteratura, della poesia e della musica. Infatti, il percorso sensoriale che inizia con il vino viene esaltato attraverso una serie di letture in prosa e versi da parte di Michele La Ginestra che reciterà un brano di Trilussa dal titolo *Vino Bono*, accompagnato dal duo Jazz formato da Andrea Polinelli e Antonio Magli. Nei giorni successivi, Maria Paola Spurio farà ascoltare brevi testi con protagonisti il territorio e la cui scelta lessicale si presenta come un mix tra lingua popolare/quotidiana e lingua colta. Il tema della lingua, così pregnante perché tramite essa riconosciamo noi stessi, la nostra storia e quella degli altri, diventa chiave dell'evento a mostrare il passaggio dalla tradizione alla modernità, esaltando il legame della tradizione con l'adesso, il qui e ora. Piccoli concerti di musica jazz e classica, faranno da scenografia alle degustazioni, mentre i partecipanti metteranno in pratica, sperimentando, l'analisi sensoriale che gli verrà illustrata da Luca Maroni.

LABORATORI

Verranno accesi i riflettori su *Sorprendentemente Frascati 2.0*, una serie di degustazioni aperte a tutti, su prenotazione, ove si scoprirà l'attualità di vitigni come il Cannellino Docg e la grande levatura dei Riserva e delle Bollicine della regione. In collaborazione e a cura del Gal e Terre Ospitali Castelli Romani e Monti Prenestini, prenderà vita il riferimento a una tradizione gastronomica dinamica che è ancora parte indissolubile della vita quotidiana. Ecco quindi i laboratori culinari come *Sporchiamoci le mani* (Giglietti di Palestrina, presidio Slow Food) o *Sua Maestà l'Erba Regina*, che avranno luogo nell'area dedicata. Novità assoluta di quest'anno, l'area ristoro *FRASCHETTA*, in omaggio alla cittadina ospitante e alla sua tradizione storica. Massimo Grossi, della Comunità degli Osti di Frascati, con le sue ghiotte proposte gastronomiche, sarà anima del corner presso il quale avverranno anche le degustazioni guidate da Luca

