

Degustando, il programma della Fiera del Gusto di Monte Compatria



Degustando foto d'archivio

DEGUSTANDO: CULTURA E NATURA, COLORI E SAPORI: DAL 29 APRILE AL 1 MAGGIO

A MONTE COMPATRI TORNA LA FIERA DEL GUSTO

Gli spettacoli di apertura e chiusura con le bande musicali Compatrum e Gavignano, accompagnate dalle majorettes; l'arte e la cultura monticiana spiegate dall'Archeoclub; i documentari che raccontano la storia di una comunità; i colori della natura alla Collina degli asinelli; il folklore con le associazioni Borgo Ghetto e Amici delle Fettuccine: torna l'appuntamento con il gusto, dove i sapori incontrano la tradizione. Perché Monte Compatri è Degustando. La 93esima edizione della fiera enogastronomica di San Giuseppe aprirà le sue porte domenica dal 29 aprile e fino al 1 maggio, con gli stand che offrono cibo, birre artigianali e vino dei Castelli Romani.

Il mercato dei produttori riempirà lo spazio di piazza Garibaldi con i prodotti tipici. Per degustare la tradizione e non solo basta acquistare la cardda 10 euro (gratis per i bambini fino ai 12 anni), che dà diritto a un assaggio nei quattro punti ristoro, dislocati nel centro storico monticiano e distribuiti dai membri di Borgo Ghetto che indosseranno abiti storici nei tre giorni del gusto.

Nella sala consiliare di Tinello Borghese ([via Placido Martini 1](#)), una mostra fotografica a cura dell'Archeoclub e la proiezione di due documentari: il primo sulla storia dell'acqua, a cura di Franco D'Acuti; il secondo realizzato da Controluce, che racconta i 40 anni di lavoro dell'associazione del Photoclub monticiano. Il 1 maggio spazio alle tecniche pittoriche dell'artista monticiana Tiziana Properzi.

Il Centro storico sarà visitabile grazie alla guida dell'associazione Archeoclub, a bordo del trenino turistico, per ammirare il Duomo dell'Assunta, Tinello Borghese, Borgo Ghetto e il belvedere di piazza della Repubblica, dove godere di una vista mozzafiato su Roma e assaporare i piatti distribuiti dai punti ristoro.

La Collina degli Asinelli organizza giri nel cuore del centro storico, oltre a laboratori su come fare il

