

Arriva al Castello la prima Festa del vino Ospitalea

Evento organizzato dalla Rete di Impresa per la Filiera Turistica dei Castelli Romani

Al via il primo evento organizzato sul territorio dalla Rete di Impresa per la Filiera Turistica dei Castelli Romani: La Festa del Vino Ospitale, un finesettimana volto alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche della rete d'impresa, dei suoi prodotti e produttori, con apertura delle cantine, degustazioni, visite guidate nei vigneti e showcooking.

Maria Regina Bortolato, presidente della Rete di Impresa, produttrice di erbe officinali e aromatiche e responsabile del Country House Erba Regina di Frascati, così descrive il progetto e le finalità della Rete: "Dopo la realizzazione del Club di Prodotto "Taste Castelli Romani", con il quale le aziende hanno condiviso e sottoscritto un disciplinare che garantisce qualità e autenticità dei prodotti e pone al centro di questa cooperazione i valori dell'accoglienza e dell'ospitalità; con questo evento si passa direttamente a vivere e far conoscere, a turisti e appassionati, i volti, la passione e la bontà dei prodotti di tanti agricoltori, viticoltori, artigiani e ristoratori, qui uniti dall'amore e dal rispetto per il proprio territorio e dalla volontà di farne conoscere al pubblico i sapori genuini e i mestieri tradizionali direttamente a casa loro".

Le cantine aderenti alla rete il prossimo 26 e 27 maggio dalle ore 10:00 alle ore 19:00 apriranno le loro porte per accogliere i visitatori direttamente presso le loro strutture e offrire loro visite guidate nei storici vigneti della D.O. Frascati, così Fulvia Stebellini, vicepresidente della Rete e responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Villa Simone di Monte Porzio Catone: "Potere presentare i vini all'interno delle nostre cantine è senz'altro il nostro migliore biglietto da visita, il rapporto diretto con il visitatore, appassionato di vino e amante delle tradizioni della nostra terra, ci permette di far comprendere al meglio il filo diretto che unisce il territorio nel quale viviamo e lavoriamo a questo magnifico prodotto 'il vino' che ne racchiude all'interno tutta la storia, la cultura e, in ultimo, la passione di noi produttori".



L'offerta della Rete e del Club di prodotto "Taste Castelli Romani" ha visto svilupparsi un forte legame tra gli operatori del settore vitivinicolo e i ristoratori del territorio, rapporto che verrà mostrato al pubblico in questo week-end di visite con degustazioni e show cooking organizzati direttamente presso le cantine: "Il rapporto con il territorio è alla base del nostro mestiere, così come lo sono le relazioni con i produttori, dobbiamo conoscere la provenienza dei cibi che rielaboriamo nelle nostre cucine, così come degli uomini e delle aziende che producono i vini che consigliamo ai nostri clienti, la conoscenza è alla base del rapporto di fiducia tra cliente e ristoratore" dalle parole di Emanuele Reali, partner della Rete, e responsabile dell'Hosteria Amedeo di Monte Porzio Catone.

Per presentare le aziende che aderiscono saranno allestiti nelle cantine degli angoli gastronomici, nei quali verranno esposti prodotti tipici e da forno come la Serpetta, fragrante biscotto dalla forma a S, ambasciatrice del Marchio Collettivo Geografico, presentato qualche settimana fa dal Comune di Monte Porzio Catone, che è "frutto del nostro lavoro e dell'amore, per gli ingredienti, per i clienti e per la nostra città" come ci dice Maria Grazia Ricci dell'Antico Forno Egidi, ma anche la tradizionale Pupazza frascatana, prodotta dalle sapienti mani dei forni cittadini come nella Pasticceria delle sorelle Purificato, aderenti alla Rete, che realizzano la più che prosperosa donna biscotto, dove l'impasto si unisce la leggenda del vino, prodotto di eccellenza del territorio tuscolano.

Tutti gli aggiornamenti saranno visibili sulla pagina Facebook Terre Ospitali e sarà possibile chiedere informazioni inviando una mail all'indirizzo: info@terreospitali.info

