







L'area dei Castelli Romani – che abbraccia oltre 200 kmq a sud della Capitale – rappresenta non solo la meta privilegiata per le gite fuori porta dei romani ma un territorio da scoprire in maniera attenta. Terre incantevoli e ospitali che offrono un ricco patrimonio storico-artistico, bellezze naturalistiche poco conosciute e una tradizione enogastronomica antica e variegata: dall'antica Tusculum – i cui resti sono visitabili accedendo al Parco Archeologico – al Monastero bizantino dell'Abbazia di San Nilo a Grottaferrata e ai giardini di Villa Aldobrandini a Frascati, dai tanti sentieri – percorribili a cavallo, a piedi o in bici – che si snodano nel Parco Regionale dei Castelli Romani, comprendendo anche il tratto panoramico tra i Laghi di Nemi e Castel Gandolfo, alle tipiche fraschette dove assaggiare i gustosi prodotti locali in un ambiente conviviale.

Proprio al gusto – che in questo territorio sa declinarsi in chiave sia verace sia gourmet – e alla valorizzazione delle tipicità locali è dedicato l'evento delle Terre Ospitali in Festa, in programma dal 1° al 3 febbraio 2019 presso le suggestive Mura del Valadier a Frascati.

Organizzata dalla Rete di Impresa per la Filiera Turistica dei Castelli Romani, nata grazie ad un progetto finanziato dalla Regione Lazio, la manifestazione vuole far conoscere e vivere a un pubblico più ampio, non solo locale, il meglio di quanto questo territorio possa offrire per un turismo attento e "slow" secondo le cinque parole chiave comprese nel Manifesto delle Terre Ospitali: autenticità, innovazione, sostenibilità, accoglienza e qualità. Per questo la manifestazione ha un deciso taglio esperienziale, volto a far vivere in prima persona ai visitatori le emozioni offerte da un soggiorno in queste zone, e a conoscere e sperimentare le antiche tradizioni che lo rendono unico. Aperta al pubblico, la Festa delle Terre Ospitali sarà anche l'occasione per far conoscere alla stampa specializzata e ai buyers i maggiori punti d'interesse e i sapori del territorio attraverso educational, visite guidate e degustazioni.

Il programma dei tre giorni propone infatti visite culturali, passeggiate nella natura, degustazioni e laboratori del gusto per conoscere più da vicino i protagonisti dell'enogastronomia locale, cooking show, dimostrazioni di produzione e degustazioni guidate da parte di cuochi, vitivinicoltori, mastri fornai e artigiani locali e momenti di confronto sui progetti e le potenzialità di questo territorio la cui vocazione turistica è una fondamentale risorsa.



Venerdì 1° febbraio, dopo la cerimonia d'inaugurazione ufficiale della manifestazione con istituzioni, stampa e buyer – in occasione della quale saranno presentati l'App della rete sviluppata dalla Cna per la promozione al pubblico di tutte gli esercizi commerciali aderenti al progetto della Regione Lazio, e il nuovo sito internet della Rete – dalle 18 alle 23 si apriranno al pubblico i banchi per la degustazione e vendita dei prodotti tipici.

Sabato 2 e domenica 3 gli stand apriranno al pubblico rispettivamente dalle 12 alle 23 e dalle 12 alle 21 con approfondimenti, degustazioni, laboratori e dimostrazioni dedicati a prodotti e ricette locali, tradizioni e innovazioni della Regione Lazio.

