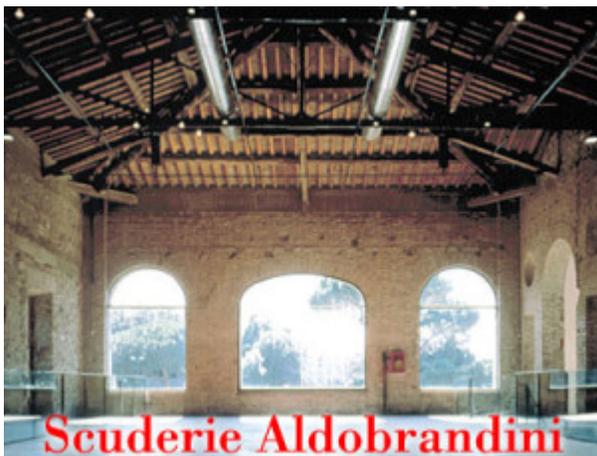








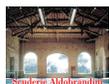
## A Frascati la Fiera dei Sapori



Scuderie Aldobrandini di Frascati

Mancano pochi giorni al debutto della HYPERLINK“<http://www.castelliexperience.it/eventi/fiera-dei-sapori/>”Fiera dei Sapori di Frascati, in programma sabato 12 e domenica 13 novembre in Piazza San Pietro. L’evento, organizzato da CastelliExperience in collaborazione con il comune di Frascati, propone una selezione delle bontà enogastronomiche del territorio. Si potranno degustare oltre 40 specialità tipiche dei Castelli Romani, dai vini alle birre, dai prodotti caseari a quelli di norcineria, dalle caldarroste ai dolci. Entrambi i giorni gli stands saranno aperti dalle 11.00 alle 22.30.

La Fiera dei Sapori di Frascati sarà suddivisa in nove aree tematiche, ciascuna delle quali proporrà in degustazione una determinata tipologia di prodotti. Ultime arrivate sono le birre artigianali, che avranno una postazione all’interno della Fiera. Grande spazio, ovviamente, per i vini dei Castelli Romani, che vedranno la partecipazione di importanti cantine del territorio come Colle Picchioni, Cantine Silvestri, Merumalia e Tenuta Pallotta.



L’offerta gastronomica della Fiera dei Sapori è organizzata per rappresentare i prodotti tipici dei Castelli Romani, a partire da quelli famosi anche al di fuori del territorio castellano; è il caso della porchetta di Ariccia IGP, del pane casareccio di Genzano IGP e del pane di Lariano, presenti nell’“Angolo dei Panini” assieme a salame castellino e salamella romana. Ricca di sorprese la postazione delle “Sfiziose”, con prodotti caseari dei Castelli Romani accompagnati da miele e marmellate prodotte sul territorio. Presso lo stand dei “Dolci”, invece, si potranno trovare le ciambelline al vino, le ciambelle degli sposi di Rocca di Papa e le pupazze frascatane.

La Fiera dei Sapori si avvarrà della partnership con la Comunità del Cibo, progetto Terra Madre di Slow Food. Presso lo stand dedicato si potranno degustare due ottimi primi: una Cacio & Pepe e una pasta con guanciale e broccoletti.

L’elenco completo delle nove aree tematiche e degustative in cui è suddivisa la Fiera dei Sapori è disponibile sul sito HYPERLINK “<http://www.castelliexperience.it/eventi/fiera-dei-sapori/>”. Tutte le degustazioni sono curate da Magnolia Eventi.

“Siamo molto soddisfatti della risposta che stiamo ricevendo dalle aziende del territorio e questo per noi è importante, perché vuol dire che stiamo lavorando nella giusta direzione, investendo sul turismo enogastronomico. – Ha commentato Tiziana Micheli, Presidente di Castelli Experience. – I prodotti che saranno in degustazione sono tutti espressione del territorio. Ci sono salumerie e norcinerie, come la Salumeria Castelli, la Salumeria Pacifici e la Norcineria Antonio Frascchetti, forni, come il Forno Molinari, e aziende che lavorano ai Castelli Romani, dall’azienda agricola Damigelli all’azienda Valente, da Api e Api, specializzata nella produzione di miele, a Fruttanuda, che realizza

