









La rete d'impresе TERRE OSPITALI  
è lieta di invitarLa alla presentazione:

## ESPERIENZE DI ENOTURISMO E GASTRONOMIA DI UN TERRITORIO ACCOGLIENTE

Alla scoperta dei vini e dei prodotti  
dei Castelli Romani. In collaborazione con il  
CAL Castelli Romani e Monti Prenestini

Vinitaly 2017 - Padiglione A - Verona Fiere

Lunedì 10 aprile 2017, ore 13.30-14.30

### PERCORSO ENOGASTRONOMICO

a cura di

**Alain Rosica Matamoros**, Chef ristorante Belvedere 1933  
in Frascati, membro delle Cucine del Frascati

**Dario Rossi Creed**, Gelatiere in Frascati, vincitore premio  
Gambero Rosso per il miglior gelato gastronomico d'Italia

-  Gelato alla panzanella sul pane di Lariano, in  
abbinamento al 496 De Santis Frascati sup. DOCC
-  Maiale cotto a bassa temperatura con salsa al  
Frascati e spezie del Tuscolo, in abbinamento con  
Primo Riserva Merumalla Frascati DOCC
-  Crema al passito di Cesanese Azienda Federici su  
Giglietto di Palestrina (presidio Slow Food)
-  Meringa croccante alle nocciole di Carchitti con  
mousse al cannellino di Frascati e Pangiallo

L'esperienza enogastronomica sarà accompagnata  
dalle interviste ai BIO produttori, ai tour operator e ai  
giornalisti enogastronomici presenti.

Un ringraziamento a **Radio CODOT** che seguirà  
l'evento in collegamento diretto da Verona.



Progetto cofinanziato dal MIBACT ID 9794 - ATI Terre Ospitali Castelli Romani e Prenestini



