

Fiera dei Saponi a Frascati

Manca pochissimo alla terza edizione di Fiera dei Saponi 2018, ricca di novità, con ospiti di eccezione, ma che mantiene la sua formula vincente: far conoscere la cultura, tipica dei Castelli Romani del “buon mangiare e del buon bere”.

Un evento organizzato da Castelli Experience in collaborazione con il Comune di Frascati e Magnolia Eventi. Le storiche cornici di Piazza San Pietro e la Passeggiata di Frascati, dal 21 al 23 settembre, saranno l'esposizione privilegiata di numerosi stand che mostreranno un'appetitosa rassegna dell'enogastronomia castellana che si svolgerà in diversi ambienti tematici, tra i quali sarà possibile trovare primi e secondi piatti, panini gourmet, norcineria, fritti, ricette veg, vini, birre artigianali e dolci.

«Ospitare per il terzo anno consecutivo questa manifestazione enogastronomica di eccellenza è per noi un motivo di soddisfazione – dichiara il sindaco di Frascati Roberto Mastrosanti -. Tutti i grandi comuni hanno iniziative che mettono in risalto i cuochi, gli operatori della ristorazione, le filiere agroalimentari e le attività del territorio. Frascati deve diventare un punto di riferimento anche per le culture gastronomiche del territorio. Ringrazio per questo tutti coloro che si sono attivamente adoperati per confermare e far crescere la Fiera dei Saponi».

«La Fiera dei Saponi, giunta alla terza edizione, è ormai diventato un brand che è parte integrante della Città di Frascati, tanto è vero che gli espositori sono per la maggior parte di Frascati – dichiara il Delegato all'Agricoltura Basilio Ventura -. Noi crediamo che questa manifestazione possa valorizzare ulteriormente il nostro territorio e possa nel tempo crescere e diventare sempre più attrattiva anche grazie alla presenza dei nostri chef più qualificati. Ringrazio per questo tutto lo staff di Castelli Experience e Filippo Buonomini di Magnolia».

«All'evento sono presenti molti operatori del settore della ristorazione, della pasticceria artigianale e altre attività connesse al settore gastronomico, che avranno la possibilità di presentarsi ai turisti, per questo come amministrazione ci auguriamo che possa contribuire anche al rilancio delle attività commerciali di Frascati – dichiara il Consigliere comunale Mattia Ambrosio».

Quest'anno Fabio Campoli sarà l'ospite d'onore della manifestazione, con: “Pane al pane... e vino al vino”, non il “tradizionale” show cooking, ma sarà l'occasione per offrire ai presenti, sabato 22 settembre alle ore 17.30, uno spaccato del suo territorio attraverso le sue specialità basilari, approfondendone le peculiarità, per guidare alla scoperta del loro utilizzo “innovativo” in cucina, attraverso nuove tecniche e abbinamenti ad hoc.



La scelta dello chef Campoli di prendere parte a quest'evento non è casuale: «La città di Frascati rappresenta molto per me, poiché coincide con il mio luogo di nascita»- spiega lo chef – «ed è curioso che, dopo più di trent'anni di carriera ed attività che mi hanno portato a girare in Italia e nel mondo, questa sia la prima volta che partecipo ad un evento cittadino con un mio intervento: un dettaglio che rende questa occasione ancor più emozionante, e che mi ha spinto a portare avanti l'idea di contribuire con un intervento che parlerà sì di cucina, ma semplicemente differente».

Non solo show cooking, ma anche cultura, infatti l'Associazione culturale Manacubba proporrà interessanti passeggiate culturali volte alla promozione e alla tutela del territorio di Frascati e dei Castelli Romani, con appuntamenti tematici che si dislocheranno lungo tutto lo spazio della manifestazione, accompagnati anche da gustosi show cooking.

Il tutto sarà “condito” da laboratori gastronomici, assaggi di gelateria artigianale e degustazioni di vini, grazie all'eccellenza e all'esperienza della tradizione e dell'innovazione di Terre Ospitali, con un calendario ricco di degustazioni e bontà, tutte da assaporare venerdì 21 settembre dalle ore 18

