

LA RETE DI IMPRESA DI

# TERRE OSPITALI in Festa

DESTINAZIONE CASTELLI ROMANI...  
...ESPERIENZE DI BUON VIVERE

## PROGRAMMA MANIFESTAZIONE

### VENERDÌ 1° FEBBRAIO 2019

- Ore 17:00 Inaugurazione ufficiale della manifestazione e presentazione della Rete di Impresa delle Terre Ospitali.
- Ore 18:00 Apertura al pubblico della manifestazione con degustazioni e vendita dei prodotti.
- Ore 23:00 Chiusura manifestazione.

### SABATO 2 FEBBRAIO 2019

- Ore 9:00 Una Passeggiata sui sentieri del Parco dei Castelli Romani "Dal Tuscolo a Frascati, guardando dall'alto l'Eremo di Camaldoli" a cura del Parco dei Castelli Romani. Un percorso tra la natura delle Terre Ospitali guidati dai Guardiaparco e dal personale dell'Area Tecnica. Iniziativa per un numero massimo di 30 partecipanti, con obbligo di prenotazione sulla pagina fb di Terre Ospitali o all'indirizzo mail: info@terreospitali.info
- Ore 10:30 Visita guidata tra i prodotti e i produttori del Mercato della Terra di Frascati a cura della Condotta Slow Food Frascati e Terre Tuscolane. Per conoscere dal vivo le storie e le lavorazioni degli artigiani del cibo dei Castelli Romani, e per poi assaggiare le preparazioni realizzate con gli ingredienti del mercato dalla Comunità degli Osti di Frascati presso le Mura del Valadier. Appuntamento sotto al portale del Parco dell'Ombrellino di Frascati, in Piazza della Porticella, attività senza obbligo di prenotazione.
- Ore 11:30 Tavola rotonda "Le Istituzioni in Rete per la promozione di un territorio accogliente... idee e progetti." Partecipano: Regione Lazio, Arsial, Comunità Montana dei Castelli Romani e Prenestini, Parco dei Castelli Romani, Gal Castelli Romani e Prenestini, Condotta Slow Food di Frascati e Terre Tuscolane, Consorzio Bibliotecario Castelli Romani, Cna Roma e Castelli e i Comuni di Frascati, Monte Porzio Catone, Rocca Priora, Grottaferrata, Monte Compatri, Rocca Priora e Colonna.
- Ore 12:00 Apertura al pubblico della manifestazione presso le Mura del Valadier con apertura stand degustazioni e vendita dei prodotti.

#### SHOWCOOKING\* E DEGUSTAZIONI GUIDATE DI VINO – SALA PIANO TERRA

- Ore 15:00 Ristorante Belvedere dal 1933 di Frascati: Baccalà, maionese al peperone, crema di carciofi di Gerusalemme e foglie croccanti dell'orto.
- Ore 16:00 Ristorante Cacciani di Frascati: Fagottini di Provola e carciofi con olio essenziale di mentuccia.
- Ore 17:00 Gelateria Greed Avidi di gelato di Frascati: Gelato gastronomico al Cacio e Pepe.
- Ore 18:00 L'Hosteria Amedeo di Monte Porzio Catone: Risotto carciofi di Giobbi e animelle.
- Ore 19:00 Degustazione guidata dei Vini della Rete di Terre Ospitali a cura della F.I.S.A.R. Roma e Castelli Romani

\*Tutti i piatti degli showcooking saranno serviti in abbinamento ad un vino di un'azienda di Terre Ospitali.

### **TERRE OSPITALI LAB\* – SALA PRIMO PIANO**

- **Ore 12:30** *Del Ponte* la Porchetta Igp di Ariccia e il Pane Igp di Genzano del *Forno da Sergio*, le indissolubili affinità dei Castelli.
  - **Ore 15:30** *Pasticceria Purificato* di Frascati : La Pupazza Frascatana, tre seni per un segreto.
  - **Ore 16:30** *Forno Fiasco* di Castel San Pietro Romano: Il Giglietto di Palestrina, un biscotto dalle nobili origini.
  - **Ore 17:30** Slow Olive: Gli Extra vergine delle Terre Ospitali, introduzione alla degustazione e conoscenza degli olii della selezione Slow Food.
  - **Ore 18:30** *Agriturismo Country House Erba Regina*: Gli oli essenziali in cucina, la loro produzione e il loro utilizzo
  - **Ore 19:30** *Norcino Vitaliano Bernabei* di Marino: I Mazzi e la Coppa di Testa con il pane del *Forno di Ceralli* di Frascati.
  - **Ore 23:00** **Chiusura manifestazione.**
- \* I Terre Ospitali LABORatori saranno accompagnati da filmati/narrazioni dei protagonisti e prove pratiche per il pubblico con degustazione dei prodotti serviti in abbinamento ai vini Ospitali.

### **DOMENICA 3 FEBBRAIO 2019**

- **Ore 10:00 e ore 12:00** visite guidate a **Villa Falconieri** e ai suoi giardini a cura dell'**Accademia Vivarum Novum** e del **Parco Castelli Romani**. Ingresso in Via Borromini 5, durata della visita circa un'ora, massimo 25 partecipanti, attività con obbligo di prenotazione sulla pagina fb di Terre Ospitali o all'indirizzo mail: [info@terreospitali.info](mailto:info@terreospitali.info)
- **Ore 12:00** **Apertura stand degustazioni e vendita dei prodotti.**

### **SHOWCOOKING\* E DEGUSTAZIONI GUIDATE DI VINO – SALA PIANO TERRA**

- **Ore 12:00** Degustazione guidata dei Vini della Rete di Terre Ospitali a cura dell'ONAV Sezione Colli Romani
  - **Ore 16:00** *Ristorante Zarazà* di Frascati: Minestra di Roveja
  - **Ore 17:00** *Ristorante F'Orme Osteria* di Frascati: Pasta ceci e baccalà
  - **Ore 18:00** *Ristorante Il Monticello* di Monte Porzio Catone: Crostino con bufala affumicata e coppa di testa artigianale.
- \*Tutti i piatti degli showcooking saranno serviti in abbinamento ad un vino di un'azienda di Terre Ospitali.

### **TERRE OSPITALI LAB\* – SALA PRIMO PIANO**

- **Ore 12:30** *Forno Luca Tranquilli* di Galliciano nel Lazio: Il Ciambellone di San Antonio cultura e devozione nell'intreccio di un biscotto
  - **Ore 15:30** Saverio Salamino: "Location e suggestioni enogastronomiche nel cinema girato ai Castelli Romani" a cura del Sistema Bibliotecario dei Castelli Romani.
  - **Ore 16:30** *Pasticceria Tuccio* di Rocca Priora: Il tozzetto di Rocca Priora, la nocciola avvolta nella semplicità.
  - **Ore 17:30** *Gelateria Troiani* Il Gelato Artigianale e gastronomico: il gusto dolce e salato dei Castelli Romani.
  - **Ore 18:30** *Agriturismo Country House Erba Regina*: La cucina Fito-alimurgica, antiche tradizioni e usi contemporanei.
  - **Ore 19:30** Slow Wine Master of Food - Laboratorio dedicato al vino di Terre Ospitali, introduzione alla degustazione e conoscenza dei vini selezionati dalle cantine inserite nella guida Slow Wine.
  - **Ore 21:00** Chiusura Manifestazione
- \* I Terre Ospitali LABORatori saranno accompagnati da filmati/narrazioni dei protagonisti e prove pratiche per il pubblico con degustazione dei prodotti serviti in abbinamento ai vini Ospitali.

**DURANTE TUTTI I TRE GIORNI SARÀ POSSIBILE DEGUSTARE,  
PRESSO I DESK DELL'AREA MERCATO ED ESPOSIZIONE NELLE MURA DEL VALADIER  
I SEGUENTI PIATTI DEI RISTORANTI DI TERRE OSPITALI:**

- Il **Belvedere dal 1933** di Frascati: Rigatoni al sugo di brasato
- L'**Hosteria Amedeo** di Monte Porzio Catone: Trippa alla romana
- **Ristorante Cacciani** di Frascati: Cacio e Pepe
- **F'Orme Osteria** di Frascati: Guancia brasata con variazione di porri
- Il **Torchio** di Frascati: Panino panis ac perna
- **La Comunità degli Osti** di Frascati: **Venerdì:** Zuppa Ceci e Baccalà **Sabato a Pranzo:** Degustazione realizzata con i prodotti del "Mercato della Terra" **Sabato a cena:** Zuppa di Ortaggi castellani di stagione **Domenica:** Polenta con sugo classico e vegetale.
- Il **Tettuccio** di Frascati: Salsicce con fagioli.

**ELENCO ESPOSITORI OSPITALI NELL'AREA MERCATO E DEGUSTAZIONE  
DELLE MURA DEL VALADIER**

**RISTORANTI**

Cacciani di Frascati  
Il Tettuccio di Frascati  
Hosteria Amedeo Di Monte Porzio Catone  
Belvedere dal 1933 di Frascati  
F'Orme Osteria di Frascati  
Il Torchio di Frascati

**AZIENDE VITIVINICOLE**

Merumalia Wine Resort di Frascati  
Tenuta di Pietra Porzia di Frascati  
Cooperativa Sociale Capodarco di Grottaferrata  
Azienda Agricola Villa Simone di Monte Porzio  
Catone  
Casale Mattia di Monte Compatri  
Azienda Agricola L'Olivella di Frascati  
Casale Vallechiesa di Frascati  
Cantina Ribelà di Monte Porzio Catone

**GELATERIE ARTIGIANALI**

Gelati di Vino di Frascati  
Greed Avidi di Gelato di Frascati

**FORNI E PASTICCERIE**

Pasticceria Purificato di Frascati  
Pasticceria Loppa di Grottaferrata  
Pasticceria Tuccio di Rocca Priora  
Forno Sognatesori di Rocca Priora  
Forno Ceralli di Frascati

**GLI AGRITURISMO**

Contry House Erba Regina di Frascati  
Tenuta Santi Apostoli di Frascati  
Antico Casale Minardi di Frascati  
***Gli Ospiti delle Terre Ospitali***  
Forno Luca Tranquilli di Galliciano nel Lazio – con  
Arca del Gusto Slow Food  
Forno Fiasco di Castel San Pietro – con il Presidio  
Slow Food  
Forno Sergio di Genzano di Roma – con Pane IGP  
Porchetta Del Ponte di Ariccia – con Porchetta  
IGP  
Comunità SlowFood degli Osti di Frascati  
FruttaNuda – Marmellate di frutta biologica