



2° Festa del

VINO OSPITALE

25 e 26 MAGGIO
Ore 10.00 - 19.00

IL PROGRAMMA COMPLETO
DELLA MANIFESTAZIONE

Rete di Impresa Filiera Turistica dei Castelli Romani | www.terreospitali.info | info@terreospitali.info | [f terreospitali](https://www.facebook.com/terreospitali)



Soggetto attuatore capofila



COMUNE DI
MONTE PORZIO CATONE



LE STRADE
DEL COMMERCIO
DEL LAZIO

Attività finanziata dalla Regione Lazio
– determinazione n. G04816 del 09/05/2016 –
Programma approvato con determinazione
n. G07999 del 07/06/2017



AZIENDA AGRICOLA VILLA SIMONE

SABATO 25 MAGGIO

 Visite gratuite in cantina con degustazione di 4 vini.

ASSAGGI DEL TERRITORIO

 Pranzo dalle 11.00 alle 15.00

Pizza espressa cotta in forno a legna

Mezze maniche con Pollo ai Peperoni realizzate dall'Hosteria Amedeo di Monte Porzio Catone


Tagliere di salumi e formaggi del territorio

Un piatto a scelta abbinato ad un calice di vino € 5,00 - E' gradita la prenotazione.

TERRE OSPITALI LAB

 Ore 15.00 e ore 16.00 "Mini pizzaiolo" due laboratori per bambini per imparare a fare la pizza

Su prenotazione, con un minimo di 5 partecipanti e massimo 20 – Costo del laboratorio € 15,00

 Dalle 17.00 alle 19.00 Le Erbe spontanee: come riconoscerle e usarle in cucina. Laboratorio a cura dell'agriturismo Erba Regina di Frascati

 Dalle 15.00 alle 17.00 Minicorso di avvicinamento al vino a cura dell'Onav, con Fulvio Comandini
Numero minimo di partecipanti 5, costo dell'attività 15,00 €

DOMENICA 26 MAGGIO

 Visite gratuite in cantina con degustazione di 4 vini

ASSAGGI DEL TERRITORIO

 Pranzo dalle 11.00 alle 15.00

Pizza espressa cotta in forno a legna

Mezze maniche con Pollo ai Peperoni realizzate dall'Hosteria Amedeo di Monte Porzio Catone

Tagliere di salumi e formaggi del territorio


Un piatto a scelta abbinato ad un calice di vino € 5,00 - E' gradita la prenotazione


Dolce: I gelati al vino della Gelateria Gelati DiVini di Frascati

TERRE OSPITALI LAB

 Ore 15.00 e ore 16.00 "Mini pizzaiolo" due laboratori per bambini per imparare a fare la pizza

Su prenotazione, con un minimo di 5 partecipanti e massimo 20 – Costo del laboratorio € 15,00

 Dalle 17.00 alle 19.00 Come usare gli Olii essenziali in cucina Laboratorio a cura dell'agriturismo Erba Regina di Frascati

 Dalle 15.00 alle 17.00 Verticale di "Ferro e Seta" IGT Lazio Rosso
Numero minimo di partecipanti 5, costo dell'attività 15,00 €

2° Festa del

 VINO
OSPITALE


Dove?


Via Frascati Colonna, 29
Monte Porzio Catone (RM)
Tel. 069449717 - 3386210261
info@villasimone.it

IL
PROGRAMMA
DELLA
FESTA

ANTICO CASALE MINARDI

SABATO 25 MAGGIO

 Visite gratuite in cantina con degustazione di un vino.

 **Dalle 11:00 alle 12:30 Wine tour** per piccoli gruppi: con visita all'antico Casale, azienda agricola dalla metà dell'800, al vigneto con le sue peculiarità, alla cantina storica con l'annessa grotta con strumenti per la vinificazione e reperti.

A seguire **degustazione guidata di tre vini** al costo di 5,00 €


TERRE OSPITALI LAB


 **Show cooking dalle 11:00 alle 12:00 su prenotazione:**

Pasta fatta a mano: fettuccine, ravioli con ricotta e spinaci


Pizza :preparazione dell' impasto, farcitura, cottura

ASSAGGI DEL TERRITORIO


 **Dalle 12.30 alle 15.00** La degustazione dei vini sarà accompagnata da paté, bruschette, tagliere di salumi e formaggi locali, gelatina di vino del Casale, ciambelline del **Forno a legna di Ceralli di Frascati** abbinate al Cannellino di Frascati DOCG, al costo di 15,00 €

 In alternativa **Light Lunch** con paté, bruschette e focaccia del Casale, tagliere con salumi, formaggi locali e gelatina di vino. Primi piatti proposti: Gricia al rosmarino; Ortolana con verdure di stagione e fonduta di pecorino; Amatriciana. Dolci da forno e al cioccolato della **Pasticceria Sognatesori di Rocca Priora**. Vini: Frascati Superiore Rosso IGT Lazio Cannellino di Frascati Docg. Attività su prenotazione al costo di 25,00 €

 **Dalle 15:00 alle 17:00** intervalli di **Live Music**

 **"Biodiversità, passione e risorsa"** Esposizione di un campione di specie vegetali della Flora spontanea del Parco Regionale dei Castelli Romani dell'Erbario del dott. Paolo Bassani, biologo-botanico.

TERRE OSPITALI LAB

 **Dalle 17:00 alle 19:00 Laboratorio per adulti e bambini " Le mani in pasta":** un esperto Pizzaiolo vi guiderà nella realizzazione dell' impasto della **Pinsa Romana**, che si potrà farcire con una varietà di prodotti locali, tra cui la **Porchetta dell'Azienda Del Ponte di Ariccia**. La Pinsa cuoce ad alta temperatura in pochi minuti, e ciascuno potrà averne più porzioni unitamente alla degustazione dei vini. Attività su prenotazione al costo di 15,00 €

2° Festa del

 **VINO
OSPITALE**

Dove?


**Via San Marco 2/A
Frascati (RM)**


**Tel. 340 5684693 / 3492878141
info@minardifrascatiwinery.com**

IL
PROGRAMMA
DELLA
FESTA

ANTICO CASALE MINARDI


DOMENICA 26 MAGGIO

 Visite gratuite in cantina con degustazione di un vino.

 **Dalle 11:00 alle 12:30 Wine tour** per piccoli gruppi: con visita all'antico Casale, azienda agricola dalla metà dell'800, al vigneto con le sue peculiarità, alla cantina storica con l'annessa grotta con strumenti per la vinificazione e reperti.


A seguire **degustazione guidata** di tre vini al costo di 5,00 €


TERRE OSPITALI LAB



 **Ore 11.30 Laboratorio per adulti e bambini** realizzato dalla **Pasticceria Purificato di Frascati**. L'esperta pasticciera Giuliana vi mostrerà i segreti per realizzare con le vostre mani "La Pupazza frascatana dai 3 seni". Attività gratuita, gradita la prenotazione.

L'acquisto della "Pupazza" realizzata in presenza o già confezionata sarà al costo di 5,00 €


ASSAGGI DEL TERRITORIO

 **Dalle 12.30 alle 15.00** La degustazione dei vini sarà accompagnata da paté, bruschette, tagliere di salumi e formaggi locali, gelatina di vino del Casale, ciambelline del forno a legna di Ceralli di Frascati abbinate al Cannellino di Frascati DOCG, al costo di 15,00 €

 In alternativa **Light lunch** con paté, bruschette e focaccia del Casale, tagliere con salumi, formaggi locali e gelatina di vino. Primi piatti proposti: Gricia al rosmarino; Ortolana con verdure di stagione e fonduta di pecorino; Amatriciana. Dolci da forno e al cioccolato della Pasticceria Sognatesori di Rocca Priora. Vini: Frascati Superiore Rosso IGT Lazio Cannellino di Frascati Docg. Attività su prenotazione al costo di 25,00 €

 **Dalle 15:00 alle 17:00 Intervalli di Live Music**
 **"Biodiversità, passione e risorsa"** Esposizione di un campione di specie vegetali della Flora spontanea del Parco Regionale dei Castelli Romani dell'Erbario del dott. Paolo Bassani, biologo-botanico.

TERRE OSPITALI LAB

 **Dalle 17:00 alle 19:00 Laboratorio di degustazione Wine and food:** degustazione guidata condotta da Stefano Asaro - docente MASTER of FOOD e collaboratore della guida SLOW WINE- **Tre piatti abbinati a tre vini:** Vino Frascati Superiore & Bis di Conchiglione farcito con mousse di ricotta, zucchine romanesche e menta, con fiore; Vino Vagnolo & Lariano tostato con crema di pecorino castellano e gelatina di cesanese; Vino Cannellino Frascati 2016 & Strudel della Pasticceria Purificato o su richiesta altro dolce ". Attività su prenotazione al costo di 15,00 €

2° Festa del

 **VINO
OSPITALE**

Dove?

**Via San Marco 2/A
Frascati (RM)**

**Tel. 340 5684693/ 3492878141
info@minardifrascatiwinery.com**

**IL
PROGRAMMA
DELLA
FESTA**




Tenuta di Pietra Porzia




TENUTA DI PIETRA PORZIA

SABATO 25 MAGGIO


 Dalle 17:00 alle 19:00 visite guidate gratuite in cantina e nelle suggestive grotte sotterranee della Tenuta

 Degustazioni di vini


ASSAGGI DEL TERRITORIO

 "L'apericena ospitale!" la serata continuerà con la possibilità di assaggiare a pagamento i **Cocktail a base di vino** realizzati da un barman della **Scuola Barman di Roma**, accompagnati da panzerotti fritti e bruschette condite con l'olio aziendale

 Musica dal vivo eseguita dalla **Seaside Stompers Tradizional Jazz Band**


 Possibilità di cenare presso l'agriturismo della Tenuta con prenotazione obbligatoria ai seguenti recapiti Tel.: 0620766431 - Email: hotel@tenutadi Pietraporzia.it

DOMENICA 26 MAGGIO


 Dalle 10:00 alle 19:00 visite guidate gratuite in cantina e nelle suggestive grotte sotterranee della Tenuta

 Degustazioni di vini

ASSAGGI DEL TERRITORIO

 Saranno presenti dei produttori della Rete di Impresa di Terre Ospitali con di banchi di assaggio e vendita, dai quali sarà possibile acquistare dei piatti espressi per il pranzo

 Musica dal vivo eseguita dalla **Seaside Stompers Tradizional Jazz Band**

 **Possibilità di pranzare o cenare** presso l'agriturismo della Tenuta con prenotazione obbligatoria ai seguenti recapiti Tel.: 0620766431 - Email: hotel@tenutadi Pietraporzia.it

2° Festa del

 **VINO
OSPITALE**

Dove?


**Via Pietra Porzia, 60
Frascati (RM)**

**Tel. 069464392 - 3477149914
info@tenutadi Pietraporzia.it**

IL
PROGRAMMA
DELLA
FESTA


MERUMALIA WINE RESORT

SABATO 25 E DOMENICA 26 MAGGIO

 **Visita tra i vigneti della cantina** con degustazione di due vini e introduzione alle attività dell'azienda.


Attività gratuita.

ASSAGGI DEL TERRITORIO


 **Alle ore 11:00 visita aziendale completa**, della durata di un ora e mezza, con degustazione di 5 vini e degustazione di olio, con tagliere di prodotti tipici locali.


Attività a pagamento su prenotazione, fino ad esaurimento posti.

 **Dalle ore 12:00 alle ore 16:00 Pranzo** con pizza espressa realizzata sul momento.

 **Alle 14:30 visita aziendale completa**, della durata di un ora e mezza, con degustazione di 5 vini e degustazione di olio, con tagliere di prodotti tipici locali.

Attività a pagamento su prenotazione, fino ad esaurimento posti.

 **Dalle ore 14:00 alle ore 18:00** di sabato pomeriggio sarà presente in aziende con i suoi **gelati al vino** il gelatiere di Frascati Gelati DiVini.

 **Alle 17:00 visita aziendale completa**, della durata di un ora e mezza, con degustazione di 5 vini e degustazione di olio, con tagliere di prodotti tipici locali.

Attività a pagamento su prenotazione, fino ad esaurimento posti.

Cauzione bicchiere: 2.0 €

2° Festa del



**VINO
OSPITALE**

Dove?

**Vicolo di Prataporci, 8
Frascati (RM)**

**Tel. 340.2998994 - 335-7784095 - 06.9426324
info@merumalia.it**


IL
PROGRAMMA
DELLA
FESTA




AZIENDA AGRICOLA L'OLIVELLA




SABATO 25 MAGGIO

 **Visite tra i vigneti biologici della cantina** e le suggestive grotte, con degustazione finale di un vino
Attività gratuita.

TERRE OSPITALI LAB


 **Ore 11:30 Laboratorio di degustazione Wine and food:** degustazione guidata condotta da Stefano Asaro - docente MASTER of FOOD e collaboratore della guida SLOW WINE- **Tre piatti abbinati a tre vini:**
RacemoBio wine Frascati Docg & vellutata di piselli con salsiccia croccante ed extravergine del Tuscolo
- Racemo rosso Igt Lazio & pizza cotta a legna farcita con crema di porchetta e cicoria di campo - Pivot
Igt lazio & duetto di pecorini a latte crudo con la gelée.

Attività con prenotazione obbligatoria al costo di 15.00 €


 **Ore 16:30 Laboratorio di degustazione Wine and food:** degustazione guidata condotta da Stefano Asaro - docente MASTER of FOOD e collaboratore della guida SLOW WINE- **Tre piatti abbinati a tre vini:** RacemoBio wine Frascati Docg & vellutata di zucchine romanesche in fiore con caprino fresco - Racemo rosso Igt Lazio & patata al cartoccio con prosciutto cotto di guanciale - Pivot Igt lazio & pan brioche ai pepi con lingotto di capra.

Attività con prenotazione obbligatoria al costo di 15.00 €

ASSAGGI DEL TERRITORIO

 **Dalle 17:00 alle 19:00 food tasting** con lo chef **Alberto Mereu** del ristorante **Forme Osteria di Frascati** con patata al cartoccio con prosciutto cotto di guanciale.

Costo del piatto di assaggio 5,00 €


 **Dalle 17.30 alle 19.30** concerto jazz dell'**'Hope Jazz Quintet**

Dove?
Via di Colle Pisano, 5
Frascati (RM)
Tel. 3346349841
hospitality@olivella.it

IL
PROGRAMMA
DELLA
FESTA

2° Festa del
 **VINO
OSPITALE**

SABATO 25 MAGGIO

-  **Visita tra i vigneti della cantina** con degustazione di un vino e introduzione alle attività dell'azienda.
Attività gratuita.

ASSAGGI DEL TERRITORIO

-  Alle ore 11:00 degustazione di **Frascati Superiore Docg Heredio** abbinato al **Ciambellone di Sant'Antonio** tradizionale tarallo salato, realizzato dal forno di **Luca Tranquilli a Galliciano nel Lazio**.
-  Alle 12:00 e alle 18:00 **visita aziendale** con degustazione di 3 vini e dell'olio della Tenuta accompagnati da un tagliere di prodotti locali.
-  Attività a pagamento su prenotazione fino ad esaurimento posti.
- Alle ore 17:00 degustazione di **Cannellino di Frascati Docg** accompagnata da **ciambelline al vino artigianali**.





Dove?

**Via Pietra Porzia, 23
Frascati (RM)
Tel. 069417270
info@vallechiesa.it**



CASALE MATTIA

DOMENICA 26 MAGGIO

-  Dalle 10 alle 12.30 e dalle 14:00 alle 18:00 **Visite guidate gratuite** nel vigneto biologico con narrazione della storia del casale e spiegazione delle differenti tecniche colturali.
-  **Degustazione dei nostri vini** con presentazione in anteprima dei nuovi vini di prossima entrata in commercio
- Presenti in mostra in azienda, i **JPSTER con le loro Jeep Wrangler**: la storia di un mito del 4x4!
-  **Pranzo** su prenotazione a menu fisso con prodotti tipici del territorio
-  Ospite del nostro casale **L'Azienda Agricola L'Olivella** con i suoi vini

Dove?

**Via Monte Mellone, 19
Località Colle Mattia - Monte Compatri (RM)
Tel. 069426249- 3286532362 - info@casalemattia.it**



2° Festa del
**VINO
OSPITALE**

IL
PROGRAMMA
DELLA
FESTA



CANTINA RIBELÀ




DOMENICA 26 MAGGIO

 Ore 10:30 Visita tra i vigneti della cantina

Attività gratuita.

ASSAGGI DEL TERRITORIO

 Dalle 12.30 alle 15.00 Pranzo con menù di quattro portate preparate e servite dal ristorante "Il Torchio" di Frascati in collaborazione con l'Azienda Fruttanuda di marmellate biologiche di Monte Porzio Catone e in abbinamento ai vini della Cantina Ribelà.

Pranzo con prenotazione obbligatoria al costo di 50,00 €

Dove?


**Via San Eusebio, 3
Monte Porzio Catone(RM)
Tel. 3495702588 - info@cantinaribela.it**



AGRICOLTURA CAPODARCO



DOMENICA 26 MAGGIO
DALLE ORE 10:00 ALLE ORE 13:00

 Presso il negozio della cooperativa sarà possibile degustare un calice di vino accompagnato da un tagliere composto da bruschette condite con i prodotti biologici dell'azienda. In degustazione il Frascati Superiore Docg "Philein" e l'IGP Lazio Rosso "San Nilo".

Costo della degustazione 5.00 €

Dove?

**Via del Grottino, Snc
Grottaferrata (RM)
Tel. 0694315320 - 3478248473 -
contatti@agricolturacapodarco.it**

IL
PROGRAMMA
DELLA
FESTA

2° Festa del
 **VINO
OSPITALE**