



Il brindisi di Natale al Mercato Contadino col Frascati doc e docg



I produttori del Mercato Contadino Castelli Romani

Il Mercato Contadino Castelli Romani e Capannelle vi aspetta non soltanto tutte le domeniche (dalle 8,30 alle 13,30) come al solito – ma anche sabato 20 e domenica 21 dicembre dalle ore 8,30 alle 17 con tante

degustazioni e artigianato artistico e del riuso a km0 dentro l'Ippodromo di Capannelle.

“Vi aspettiamo – dichiarano gli organizzatori – sabato 20 dicembre 2014 alle ore 10 con una degustazione di cornetti mignon grazie alla Pasticceria Molinari di Frascati, alle ore 12 degustazione di “Polt di farro di Natale” grazie all’azienda agricola Umberto Di Pietro di Capena. Mentre, domenica 21 dicembre 2014 alle ore 10 Laboratorio per bambini a cura della pedagoga Mariaelena Labanca “il Natale si avvicina: giocando riciclando non spreco nulla!”...abbiamo creato un angolo – continuano dal Mercato Contadino – ad hoc per i bambini che, seduti sulle balle di paglia, creeranno con le loro mani dei graziosi manufatti! La partecipazione è gratuita e anche i piccoli potranno partecipare ad una degustazione di frutta e biscotti. Poi la simpaticissima Bignè, animatrice della ludoteca dell’Ippodromo, diventerà i bambini con l’arte del truccabimbi e tutti a giocare con le enormi bolle di sapone, sia sabato che domenica: ore 11 “Cin, cin di Natale”; con degustazione di vini di alcune aziende del Consorzio Vini Frascati doc docg con il sommelier Marco Selvi: Tenuta di Pietra Porzia con il FRASCATI Regillo doc, il vero Frascati di un tempo ottenuto grazie agli antichi vitigni (Malvasia del Lazio, Greco, Bombino, Malvasia di Candia), i vitigni storici dell’omonima area a denominazione oramai abbandonati quasi da tutti. Vinificato solo in acciaio è un vino dagli intensi profumi di frutta e agrumi esaltati dai bassi solfiti, perfetto da abbinare ai tipici piatti della cucina tipica romana, ma ideale anche da aperitivo o per accompagnare la vera cucina mediterranea e l’azienda La Selvina con il Frascati superiore docg ottenuto con uva malvasia, grechetto e bonvino prodotte su un terreno – conclude la nota – collinare vulcanico alle pendici del Tuscolo...dal profumo delicato fruttato, dal gusto fresco e fine.

[Read More](#)

---