



A Cerveteri â??Degustiamo il territorioâ??: una vetrina dâ??eccezione per le eccellenze agroalimentari del territorio etrusco

Descrizione

Riceviamo e pubblichiamo

Protagonisti i produttori a marchio De.C.O. e le cantine del territorio. Ad organizzare la rassegna, lâ??Associazione Momenti Divini con lâ??Assessorato alle Politiche Agricole del Comune di Cerveteri e il contributo del Consiglio Regionale del Lazio

A Cerveteri torna â??Degustiamo il territorioâ?®, manifestazione giunta alla sua terza edizione dedicata alla valorizzazione dei prodotti tipici locali a marchio De.C.O. e alle eccellenze agroalimentari del territorio etrusco. Lâ??evento si svolge in concomitanza della 16esima edizione della Festa dellâ??Olio Nuovo di Piazza Santa Maria, nei locali di Sala Ruspoli con la collaborazione dellâ??Associazione Momenti Divini APS, della sommelier freelance Catia Minghi, con il patrocinio dellâ??Assessorato alle Politiche Agricole del Comune di Cerveteri, la presenza dei produttori De.C.O. Cerveteri e il contributo del Consiglio Regionale del Lazio.

Da venerdÃ¬ 5 a lunedì 8 dicembre, giorno dellâ??Immacolata Concezione, degustazioni di vini, show-cooking, dimostrazioni, convegni ed esibizioni, volte alla conoscenza e alla scoperta dei prodotti enogastronomici e a marchio De.C.O. dâ??eccellenza del territorio Caerite.

Si comincia venerdÃ¬ 5 dicembre a partire dalle ore 17:00 con â??Masterclass Vini di Mare e prodotti De.C.O.â??. Sabato 6 dicembre, dalle ore 15:30 alle ore 20:00 e domenica 7 e lunedì 8 dicembre, dalle ore 11:00 alle ore 20:00, degustazioni di vini e dei prodotti a marchio De.C.O.

La rassegna proseguirÃ¬ poi anche nel weekend successivo, quello di sabato 13 e domenica 14 dicembre, allâ??interno delle cantine vitivinicole principali della cittÃ .

â??Una rassegna che giÃ nelle sue precedenti edizioni ha riscosso un grande successo e un forte interesse da parte della cittadinanza â?? ha dichiarato il Vicesindaco di Cerveteri e Assessore alle Politiche Agricole del Comune di Cerveteri Riccardo Ferri â?? una manifestazione organizzata da Catia Minghi, figura di grande professionalitÃ e con la quale il nostro Comune collabora con eccellenti

risultati da tantissimi anni, che si inserisce all'interno della nuova edizione della Festa dell'Olio Nuovo, festa giunta alla sua 16esima edizione e che anche quest'anno è pronta a tornare con tantissime novità e che certamente rappresenterà uno degli eventi di maggior interesse di inizio dicembre.

Motivo d'orgoglio prosegue il Vicesindaco Riccardo Ferri: «La partecipazione davvero numerosa dei produttori De.C.O. di Cerveteri Denominazione Comunale d'Origine, riconoscimento istituito per tutelare e valorizzare un prodotto tipico, una ricetta tradizionale, un'attività agroalimentare o un prodotto dell'artigianato di Cerveteri al quale teniamo particolarmente e sul quale, anche grazie al prezioso lavoro di Catia Minghi e dell'apposita commissione stiamo facendo un grande lavoro. Saranno dunque delle giornate di promozione per Cerveteri e per il lavoro dei tanti imprenditori della nostra città, che con i loro prodotti sempre rendono onore alla nostra città. Vi aspettiamo a Cerveteri!».

Partendo dai produttori ortofrutticoli De.C.O. delle Due Casette, tra i primi ad aderire e collaborare alla realizzazione del marchio di riconoscimento di Denominazione Comunale d'Origine, i prodotti da forno quali tozzetti rosa, ciambelline al vino e biscotti delle zie (tutti insigniti del bollino De.C.O. del forno Luca Piergentili, di Travagliati, di Marzio e di Francesca Di Donato del Ristorante Zi Maria), ai prodotti ortofrutticoli dell'azienda agricola De Angelis Giuseppe, ai pani fatti con grani antichi di Francesco Ilari ai prodotti di Ovidius, dai panettoni artigianali di un'attività storica come il Caffè Europe, dalle tartare di Martina Sera di Oritum ai formaggi del caseificio artigianale L'Avile, abbinabili alla perfezione con il miele de il Fuco e l'Operaia.

Sono solamente alcuni dei produttori locali protagonisti di Degustiamo il Territorio ha affermato Catia Minghi. Teniamo molto a valorizzare le De.C.O. (denominazioni comunali di origine) del nostro territorio che sono certificazioni del settore agroalimentare che hanno la funzione di legare un prodotto o le sue fasi realizzative ad un particolare territorio comunale.

Inoltre raccolgono le voci del territorio valorizzando i prodotti agroalimentari tradizionali. Le De.C.O. sono anche uno strumento di marketing territoriale in quanto Comunicano e promuovono il patrimonio culturale e ambientale presente in una determinata zona oltre i propri confini locali e regionali, dimostrando l'origine locale del prodotto, fissando la sua composizione e garantendo gli ingredienti ai produttori del territorio e ai consumatori. Per questo la commissione De.C.O. si sta adoperando per far conoscere, promuovere e valorizzare l'intera produzione agroalimentare della città di Cerveteri.

Ai loro sapori e tradizioni aggiunge Catia Minghi: «si affiancherà anche l'arte del ceramografo etrusco, titolare di Pithos Ancient Reproduction Roberto Paolini, che esporrà all'interno dei locali di Sala Ruspoli alcune sue opere. Le caratteristiche dunque per un evento davvero di qualità ci sono tutte: non vi rimane altro che venirci a trovare a Cerveteri, per conoscere, scoprire e degustare i prodotti tipici della città».

Per informazioni e prenotazioni per la masterclass, contattare i numeri 3775473625 e 3388768903 oppure inviare una e-mail a momentidivini@tiscali.it