

“AFFILANDO IL GUSTO”, TORNANO I SAPORI AUTENTICI NEL BORGO DI AFFILE

2 Agosto 2018

di Redazione



AFFILE – Torna ad Affile (Roma) “Affilando il gusto”, passeggiata enogastronomica nel centro del borgo.

L'appuntamento è per sabato 11 agosto a partire dalle ore 18,00.

La punta di eccellenza dell'enogastronomia affilana è il “Cesanese di Affile”, vino pregiato insignito di numerosi riconoscimenti internazionali e del marchio Doc.

Tra gli altri prodotti tipici, l'olio extravergine e biologico di oliva dal sapore delicato e dal colore verde intenso, il miele ricavato dalle molteplici fioriture del posto e i frutti di bosco

come lamponi, more, uva spina.

Affile è il paese dove anni fa ebbe origine l'unico vitigno a bacca rossa autoctono del Lazio.

Il percorso si svolgerà all'interno del paese con assaggi e degustazioni dei vini e dei prodotti offerti dalle aziende partecipanti.

Il costo del biglietto è di 15,00 euro e darà diritto ad avere il bicchiere e la pochette e garantirà l'assaggio di tutti prodotti presenti e il piatto finale.

PROGRAMMA

ore 17:45 - "Benvenuti all'evento"- a cura della La Banda di Affile

ore 18 :00 - Apertura stand eno/Gastronomici

ore 18:30 - Mostra -AFFILando l'arte - a cura Consiglio comunale dei giovani di affile

ore 19:30 - Apertura stand per la cena con un piatto cucinato dallo chef del ristorante La Panarda di Subiaco (piazza Castellana)

ore 21:30 - ALEX BAND e.....non solo " Ballando Sotto le Stelle"

Inoltre all'interno dell'evento ci saranno spazi dedicati ai bambini e si potranno fare escursioni con i quad grazie a Altipiani Adventures.