



Agroalimentare - Vino: ultimi preparativi per il Nettuno Wine Festival

Roma - 22 ago 2024 (Prima Notizia 24) Domenica 1 settembre il grande evento dedicato all'enoturismo e al bere consapevole.

Degustazioni guidate, musica, buon cibo, artisti di strada e un paesaggio mozzafiato. Sono questi gli ingredienti della settima edizione del Nettuno Wine Festival che il prossimo 1° settembre trasformerà il comune di Nettuno in un enorme salone del gusto. Tanti gli ospiti d'eccezione tra cui il miglior sommelier AIS del Lazio Umberto Trombelli che aprirà la manifestazione con una masterclass dedicata ai vini laziali. L'evento promosso dalla Pro Loco Forte Sangallo con il contributo della Regione Lazio, della Banca di Credito Cooperativo di Nettuno, il patrocinio del Comune di Nettuno, dell'Ente Pro Loco Italiane e la media partner di Radio Dimensione Suono Roma, si preannuncia infatti come un'occasione imperdibile per apprezzare le peculiarità della splendida cittadina del litorale laziale e del Cacchione, il suo antico vitigno, che vede nel binomio prodotto territorio l'essenza per la valorizzazione della produzione vinicola autoctona a piede franco. Protagonista assoluta l'Associazione dei ristoratori Nettuno in Tavola che con i suoi 28 ristoranti, a partire dalle ore 18 e fino alle ore 23, animerà gli oltre due chilometri e mezzo del percorso che da Piazza San Rocco porterà i winelovers lungo tutto il centro storico alla scoperta della cucina tipica nettunese abbinata al vino Cacchione DOC Nettuno e alle migliori etichette regionali e nazionali.

Il tutto per una domenica indimenticabile ricca di canti e balli grazie anche alla collaborazione con il gruppo Primi Passi di Danza, il Centro Artistico Internazionale il Girasole e l'Associazione Danza "Fuoricentro" di Nettuno. Imperdibili poi gli show coking e le esibizioni dei gruppi musicali e degli artisti di strada presenti in ogni postazione per un mix di cultura enogastronomica, spettacolo e tanto divertimento. Il Nettuno Wine Festival, infatti, non sarà solo l'occasione per scoprire produzioni di eccellenza ma anche un'opportunità per evolvere il palato e migliorare il rapporto con gli alimenti privilegiando la qualità alla quantità. Obiettivo degli organizzatori sarà infatti quello di coniugare il piacere della tavola con una maggiore consapevolezza capace di riscoprire usi e tradizioni che possono indirizzare a produzioni identitarie etiche e sostenibili. A rappresentare l'esclusiva ricchezza enoica di questa porzione del litorale romano la Cantina Bacco e l'Azienda agricola Divina Provvidenza cui si affiancheranno altre 24 realtà vitivinicole laziali, siciliane, friulane e 30 tra ristoranti, pizzerie, bracerie e gelaterie che lungo il tragitto animeranno, con la complicità dell'Istituto Alberghiero Apicio Colonna Gatti di Anzio, 15 diversi punti di ristoro con proposte audaci e accattivanti. Biglietti online su Eventbrite.

(Prima Notizia 24) Giovedì 22 Agosto 2024