



Con il patrocinio di: Regione Lazio, Provincia di Viterbo, Comune di Vasanello, Università Agraria Vasanello e Associazione Italiana Sommeliers

Info:

comitatoclasse71@gmail.com
<http://classe71.jimdo.it>

Prenotazioni :

Arielli Alessia
Telefono 33933117965

Montagna Cristiana
Telefono 3289699344

Tobini Patrizia
Telefono 3924533821



Comunicato stampa

A Tavola con gli Orsini

EVENTO ENOGASTRONOMICO

dal 29 luglio 2010 al 01 agosto 2010

CASTELLO ORSINI

Piazza della Repubblica - VASANELLO (VT)

La rassegna enogastronomica "A tavola con gli Orsini", nasce nel 2005 per giungere oggi alla sua sesta edizione.

Da sempre considerata come una delle rassegne enogastronomiche d'eccellenza fra le pari genere che si svolgono in questo periodo nella Tuscia, "A tavola con gli Orsini" vuole quest'anno riconfermarsi e accrescere il proprio blasone con una succulenta novità: per la prima volta nella storia della rassegna infatti, ai palati più esigenti saranno spalancate le porte dell'ampio terrazzo sovrastante la vecchia Ceramica Misciattelli che, con l'incanto visivo del campanile romanico e dell'ampia vallata protesa verso l'Umbria, farà da quinta alla prelibatezza delle degustazioni verticali.

A partire dalle 19.30 e per tutte e quattro le serate della rassegna tre fra le annate più rappresentative delle cantine ospiti verranno meticolosamente studiate e comparate dai professionisti dell'Associazione Italiana Sommeliers per una serata che si preannuncia raffinata e curatissima nei dettagli, adatta agli esperti del settore ma senza dubbio anche ai neofiti.

Per chi poi volesse completare l'esperienza sensoriale, l'appuntamento a cena diventa d'obbligo: nuovi vini (diversi da quelli proposti nelle degustazioni verticali) e speciali menù *ad hoc* forniranno tutto d'un fiato un invidiabile sguardo d'insieme sulla maestria vinicola laziale.

E come in un'allegorica circolarità del piacere - dalla sua esaltante cavalcata post scoperta, alla quiete soprannaturale della sua consumazione fino all'intorpidita tregua della sua fine - la giornata iniziata dalla terrazza del castello tornerà per la sua conclusione sui suoi passi, mescolando la dolcezza delle leccornie tipiche vasanellesi con lo charme di un cielo illuminato dai fuochi artificiali e dal chiarore latteo della Luna.

Programma delle serate

Giovedì 29 Luglio 2010

Ore 19.30

Degustazione verticale Cantina Tenuta Tre Cancelli - Cerveteri (RM)

prenotazione obbligatoria – ingresso 10 euro

Emira Rosato

Flere Bianco

Lituo Rosso

Ore 20.30

Cena e degustazione vini

prenotazione obbligatoria – ingresso 30 euro

Ricevimento degli Ospiti prenotati per la cena presso il giardino interno del Castello Orsini.

Presentazione della Cantina e nota degustativa a cura dei Relatori A.I.S.

Ore 21.00

Inizio della cena

Antipasto Fantasia degli Orsini

Stringoli con pachino melanzane e ricotta salata

Vino servito: Mastarna Cerveteri bianco D.o.c.

Rollè di vitella farcita con cicoria ripassata

Vino servito: Pacha Cerveteri rosso D.o.c.

Ore 23.30

Selezione dolci tipici locali sulla terrazza

Ore 24.00

Spettacolo pirotecnico

Venerdì 30 Luglio 2010

Ore 19.30

Degustazione verticale Cantina Le Lase – Vasanello (VT)

prenotazione obbligatoria – ingresso 10 euro

Fiamma Rosso

Terra Rosso

Cautha Rosso

Ore 20.30

Cena e degustazione vini

prenotazione obbligatoria – ingresso 30 euro

Ricevimento degli Ospiti prenotati per la cena presso il giardino interno del Castello Orsini.

Presentazione della Cantina e nota degustativa a cura dei Relatori A.I.S.

Ore 21.00

Inizio della cena

Antipasto Fantasia degli Orsini

Gnocchetti di patate con fonduta di parmigiano e tartufo nero estivo

Vino servito: Semia I.g.t. Lazio bianco

Bocconcini di vitella con olive viterbesi e cicoria ripassata

Vino servito: Terra I.g.t. Lazio rosso

Ore 23.30

Selezione dolci tipici locali sulla terrazza

Ore 24.00

Spettacolo pirotecnico

Sabato 31 Luglio 2010

Ore 19.30

Degustazione verticale Cantina Casale Cento Corvi – Cerveteri (RM)

prenotazione obbligatoria – ingresso 10 euro

Kottabos Bianco

Giacche Rosso

Giacche Passito

Ore 20.30

Cena e degustazione vini

prenotazione obbligatoria – ingresso 30 euro

Ricevimento degli Ospiti prenotati per la cena presso il giardino interno del Castello Orsini.

Presentazione della Cantina e nota degustativa a cura dei Relatori A.I.S.

Ore 21.00

Inizio della cena

Antipasto Fantasia degli Orsini

Orecchiette con guanciale zucchine e fiori di zucca

Vino servito: Zilath bianco I.g.t. Lazio bianco

Coniglio farcito con finocchietto selvatico

Vino servito: Zilath Rosso I.g.t. Lazio rosso

Ore 23.30

Selezione dolci tipici locali sulla terrazza

Ore 24.00

Spettacolo pirotecnico

Domenica 01 Agosto 2010

Ore 19.30

Degustazione verticale Cantina Sant'Isidoro - Tarquinia (VT)

prenotazione obbligatoria – ingresso 10 euro

Soremidio Rosso (tre annate)

Ore 20.30

Cena e degustazione vini

prenotazione obbligatoria – ingresso 30 euro

Ricevimento degli Ospiti prenotati per la cena presso il giardino interno del Castello Orsini.

Presentazione della Cantina e nota degustativa a cura dei Relatori A.I.S.

Ore 21.00

Inizio della cena

Antipasto Fantasia degli Orsini

Lasagne con verdure di stagione

Vino servito: Forca di Palma I.g.t. Lazio bianco

Faraona farcita con erbe aromatiche

Vino servito: Terzolo I.g.t. Lazio rosso

Ore 23.30

Selezione dolci tipici locali sulla terrazza

Ore 24.00

Spettacolo pirotecnico

Info:

comitatoclasse71@gmail.com
<http://classe71.jimdo.it>

Prenotazioni :

Arielli Alessia
Telefono 33933117965

Montagna Cristiana
Telefono 3289699344

Tobini Patrizia
Telefono 3924533821



Durante le quattro giornate esporrà l'artista Evandro MUTI.