

PROGRAMMA XIII EDIZIONE FESTA DELLA CASTAGNA E DEL VINO NOVELLO

Venerdì 13

Ore 15.00: Inaugurazione alla presenza di Autorità Istituzionali e rappresentanti dei consorzi di produzione tipica e promozione turistica.

Ore 16.00: Presentazione delle attività artigianali ospiti.

Ore 18.30: Corso di preparazione wine-cocktail a base di vino novello e degustazione.

Ore 20.00: Chiusura stand enogastronomici.

Ore 20.30: Cena - menu stagionale, arricchito da castagne marroni e vino novello, presso ristoranti tipici capitolini.

Sabato 14

Ore 09.30: Apertura stand e degustazioni varie.

Ore 10.30: Incontro - dibattito su tema ecologico.

Ore 12.00: Corso di preparazione wine-cocktail a base di vino novello e degustazione.

Ore 13.00: Proposte gastronomiche regionali.

Ore 15.00: Visita guidata al Parco dell'Appia Antica.

Ore 16.00: Dimostrazione di artigianato tipico regionale.

Ore 17.00: Animazione con gruppo folcloristico e sbandieratori.

Ore 18.30: Assaggi e aperitivo a base di vino novello.

Ore 20.00: Chiusura stand enogastronomici.

Ore 20.30: Cena - menu stagionale, arricchito da castagne marroni e vino novello, presso ristoranti tipici capitolini.

Domenica 15

Ore 09.30: Apertura stand e degustazioni varie.

Ore 11.00: S. Messa

Ore 12.00: Corso di preparazione wine-cocktail a base di vino novello e degustazione.

Ore 13.00: Proposte gastronomiche regionali.

Ore 15.00: Visita guidata al Parco dell'Appia Antica.

Ore 16.00: Dimostrazione di artigianato tipico regionale.

Ore 17.00: Esibizione gruppo storico medievale.

Ore 18.00: Degustazioni e brindisi conclusivi.

Ore 20.30: Cena Sociale presso il ristorante "Al Biondo Tevere" Roma.