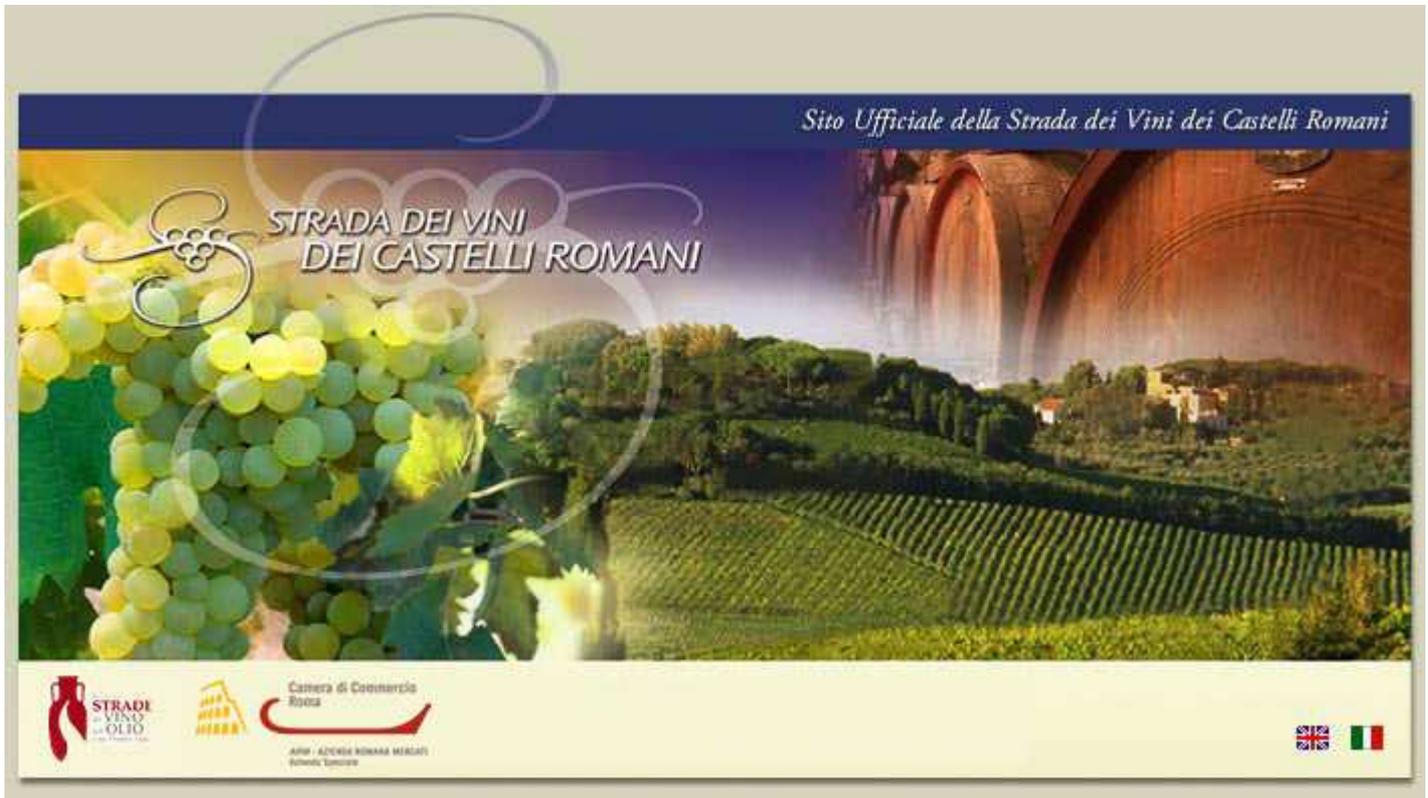


Strada dei Vini dei Castelli Romani

PROPOSTE PRIMAVERA ESTATE 2010



Lungo la Strada dei Vini dei Castelli Romani non c'è solo il vino: l'area offre spunti per visite e soggiorni all'insegna della natura – si trova infatti all'interno del Parco Regionale dei Castelli Romani – della cultura e dell'arte con pregevolissimi siti di interesse che spaziano dalla Roma antica, al periodo rinascimentale, al Barocco. E non possono mancare gli itinerari del gusto per scoprire i piaceri della buona tavola e la genuinità di piatti prelibati rigorosamente a base di prodotti locali.

La Carciofolata

Agriturismo Aquarium

Via Colle Perino Vecchio, 42
00049 Velletri (RM)
Tel/Fax 06 9625327
www.agriturismo-aquarium.com
agriturismo.aquarium@ciaoweb.it



Punto di forza: A due passi da Roma sapori di una volta, prodotti freschi coltivati e raccolti in azienda cucinati secondo la tradizione veliterna.

Descrizione proposta:

- Pranzi a tema a base dei prodotti stagionali coltivati in azienda.
Carciofolata: ad Aprile e Maggio pranzi domenicali (su prenotazione) a base di carciofi, inclusi i famosi *carciofi alla matticella*. Il menu ha il costo di € 23 incluse le bevande.
- **Pacchetto famiglie** intera giornata comprensivo di: attività didattica, pesca nel laghetto privato, pranzo e raccolta di un cesto di verdure fresche nell'orto aziendale da portare a casa. Il costo complessivo per 4 persone è di € 100,00
- **Pacchetto coppie** (minimo 2 persone) che include pranzo a tema a base dei prodotti stagionali coltivati in azienda, pesca nel laghetto privato, raccolta nell'orto aziendale di un cesto di verdure fresche da portarsi a casa, al costo di € 35 a persona.
Tutte le proposte necessitano di prenotazione anticipata.

Ospitalità e servizi: L'Azienda, immersa in 9 ettari di verde con ulivi e vigneti, è aperta nei weekend, su prenotazione, con un servizio di ristorazione che offre le specialità della casa per un totale di 30 coperti. Fattoria didattica, pesca sportiva nell'attiguo laghetto, passeggiate ed escursioni, corsi di cucina e giardinaggio. A disposizione degli ospiti area picnic.

Vieni a conoscere Casale Mattia

Azienda Agricola Casale Mattia

Via Monte Mellone, 19 Località Colle Mattia
00040 Montecompatri (RM)
Tel. 06 9426249 Fax 06 9422626



Degustazioni

Casale Mattia organizza visite guidate all'azienda per conoscere tutte le fasi di produzione dei vini, che verranno degustati al termine della visita. L'offerta prevede differenti tipi di opzioni:

- Visita guidata con illustrazione dei vari processi di vinificazione e imbottigliamento più degustazione di nr. 4 vini bianchi secchi, 3 vini rossi, 1 vino da dessert e olio extravergine di oliva da agricoltura biologica. Costo a persona: **7.80 €** minimo 15 persone o 117.00 € da ripartire tra i partecipanti per gruppi inferiori a 15 persone.
- **Opzione corso:** Breve corso di introduzione alla tecnica di degustazione del vino durata circa 1 ora svolto da Sommelier (su richiesta da abbinare a qualsiasi opzione scelta) costo totale da ripartire tra i partecipanti: **100,00 €**

Prenotazioni obbligatorie, si richiede pagamento con bonifico bancario anticipato.

Andiamo in cantina

Azienda Agricola Biologica Riserva della Cascina

Via Fratelli Wright, 12 - 00043 Ciampino (RM)

Tel./Fax 06 7917221

riservadellacascina@inwind.it



Degustazioni

Merenda biologica in cantina

Nei mesi primaverili, l'azienda offre, tutti i sabato pomeriggio (dalle 16.30 alle 19.00), al costo di € 4.00 a persona, una merenda con degustazione di vini, olio e prodotti biologici, quali pane casereccio e formaggi. La prenotazione, per gruppi di massimo 8 persone, è obbligatoria.

Weekend a Frascati

Hotel Colonna

Piazza del Gesù, 12

00044 Frascati RM

www.hotelcolonna.it

hotelcolonna@hotelcolonna.it



A due passi dalla Cattedrale di San Pietro a Frascati, l'Hotel Colonna si affaccia sulla Piazza del Gesù, dove si erge l'omonima Chiesa settecentesca caratterizzata dalla stupenda facciata, progetto dell'architetto Carlo Fontana.

La prima colazione con buffet viene servita in un'elegante sala completamente affrescata in modo originale. L'Hotel Colonna offre servizi avanzati e risponde con accuratezza alle esigenze di turisti ed operatori commerciali.

• Weekend Romantico

Per trascorrere un romantico weekend, al lume di candela dedicandoVi l'uno all'altra, l'Hotel Colonna mette a Vs. disposizione le sue stanze migliori, dove lo chef si provvederà ad organizzare la vostra cena romantica. Il pacchetto include:

- Sistemazione in camera doppia (suite o junior suite)
 - Mazzo di 5 rose rosse da donare alla vostra amata
 - Prima colazione a buffet con pasticceria fresca artigianale e caffetteria espressa;
 - Uso del garage
 - Cena romantica nell'intimità della vostra camera, con menù speciale (Antipasto di mare, Risotto agli scampi, Fragole o ananas, bottiglia di vino DOC.G. Frascati Superiore, acqua)
- L'offerta non è cumulabile con altre offerte o convenzioni speciali.

Il costo è di € 200,00 tutto compreso.

• Weekend tra gusto ed antiquariato

Per tutti gli amanti dell'antiquariato ogni prima domenica del mese Frascati ospita un interessante mercatino: curiosità, mobili, gioielli, orologi, monete, cartoline, foto antiche, argenteria, francobolli d'epoca e fantastici 33 giri da collezione...

Il pacchetto di 2 giorni e 1 notte (arrivo sabato - partenza domenica) al prezzo di Euro 150,00 comprende:

- Sistemazione in camera doppia
- Prima colazione a buffet con pasticceria fresca e caffetteria espressa;
- Cena del sabato o pranzo della domenica in un locale tipico del centro con menu alla carta (antipasto, primo, secondo, contorno, dolce o frutta, bevande);
- Garage.

L'offerta, con posti limitati, non è cumulabile con altre offerte speciali e non è valida durante le festività di calendario.

Diventa Chef In Un Weekend

Monte Due Torri

Via Monte Giove 77, -00045 Genzano di Roma
Tel. 06 9363276 – Fax 06 93955403
info@monteduetorri.it
www.monteduetorri.it



Punto di forza: 20 ettari di estensione con un punto ristoro, uno stagno naturale, una cantina, un trenino turistico, un orto botanico e più di duemila anni di ininterrotta storia. Produzione della speciale Salsa Balsamica d'Uva.

Descrizione proposta

- **"Weekend balsamico"** comprensivo di 1 pernottamento con prima colazione, 1 cena a tema "Salsa balsamica d'uva" con portate accompagnate da diversi vini dell'azienda, un vero e proprio tour enogastronomico racchiuso in una cena, al costo di € 100,00 a persona
- **"Diventa Chef in un weekend"**: weekend con corso di cucina tematico sulla cucina romanesca e castellana tenuto da uno chef professionista del territorio con la collaborazione di un sommelier. Il pacchetto include 3 giorni/2 notti in pensione completa, una visita ad una cantina della zona ed il corso di cucina così strutturato:
1° giorno presentazione della cucina romanesca e dei Castelli Romani
2° giorno descrizione degli ingredienti di base della cucina tradizionale
3° giorno corso pratico per la realizzazione di piatti tipici; spiegazione degli abbinamenti cibo/vino; apparecchiatura della tavola.

Il costo dell'intero pacchetto è di € 300 a persona in camera doppia, € 500 in camera singola. Si richiede un minimo di 6 partecipanti. Possibili variazioni su richiesta.

Ospitalità: 12 camere per un totale di 30 posti letto

Servizi: punto ristoro, area shopping, cantina, trenino turistico

'Na cenetta fori porta

Osteria N°1

Via Borgo San Rocco, 39 00040 Ariccia (RM)
Tel. 347 7943842
labotticella.m@tiscali.it



Punto di forza:

Nei Castelli Romani è ancora possibile riproporre un'esperienza di incontro tra paesaggio, archeologia, cultura, gastronomia ed i turisti provenienti da tutto il mondo, proprio come accadeva agli inizi del '900. L'osteria è ancora un luogo di tradizioni e sapori del passato, come quelli della porchetta di Ariccia e del pane Igp di Genzano. Il menu è ampio e ben assortito con possibilità di combinazioni adatte a tutte le tasche.

- **Pane e porchetta**

Una consistente porzione di porchetta di Ariccia, pane casareccio di Genzano e ½ lt di vino dei Castelli Romani, al costo di € 8. L'offerta è valida dal lunedì al venerdì.

Il ristorante può ospitare fino a 70 persone l'inverno, fino a 200 persone l'estate. E' consigliata la prenotazione.

Festa In Campagna

Tenimento Casamara di Basilio Ventura

Via Colle Pizzuto, 112 - 00044 Frascati (RM)

Tel. 06 9408164 Fax 06 9408164

casamara@freemail.it



Visita & Degustazione

L'azienda organizza:

- Visite con descrizione della storia e della produzione dell'azienda
- Degustazione e vendita dei vini prodotti: Frascati DOC Superiore, Cannellino DOC Superiore, vino rosso IGT Lazio, con assaggio di prodotti tipici locali come salumi, formaggi, porchetta, bruschette, ciambelle al vino e crostate.
- Vendita diretta di vino e olio anche in confezioni regalo

Il prezzo varia in base al tipo di degustazione richiesta: si parte da € 8 a persona per la degustazione del vino e assaggio dei prodotti tipici, fino ad un massimo di € 18,00 a persona, per il pranzo freddo. La proposta, previa prenotazione, è valida per un minimo di 2 persone fino ad un massimo di 40. L'azienda è sempre aperta su prenotazione e dispone anche di un piccolo appartamento per soggiornare per brevi periodi ed una sala per feste in campagna.