

Oltre 300 etichette dei migliori prodotti enologici per un weekend all'insegna del gusto

Un connubio di...vino

"Il Lazio incontra Termeno", una kermesse di successo ospitata da Fabio Lolli

SERRONE - Dal Gewürztraminer al Pinot Noir fino ai Colli Etruschi Viterbesi, al Cesanese del Piglio, al Nero Buono di Cori e al Moscato di Terracina. Sono state oltre 300 le etichette che domenica scorsa sono state degustate a Serrone in occasione della manifestazione "Il Lazio incontra Termeno".

Un vero e proprio gemellaggio enologico ideato dal club "Amici del Traminer" e dall'Associazione Gewürztraminer, con la fattiva collaborazione dell'Associazione Agroalimentare in Rosa, dell'Istituto alberghiero di Formia e con il patrocinio della Regione Lazio, della Provincia, della Camera di Commercio di Frosinone e della Strada del Vino Cesanese. L'iniziativa è stata finalizzata a far conoscere, confrontare e apprezzare i migliori nettari delle due importanti realtà vitivinicole italiane. L'incontro ha fatto seguito all'iniziativa "I vini del Termeno incontrano i vini del Lazio" che il 29 maggio scorso ha ospitato nel Tramin, tra le magiche atmosfere del Castello di Rechtenthal, i maggiori protagonisti del settore delle province di Roma, Latina, Viterbo e Frosinone. Un territorio, in particolare quest'ultimo, di grandi fermenti produttivi premiati con il riconoscimento al vino Cesanese del Piglio della prima Docg del Lazio.

Protagonisti dell'evento ciociaro, coordinato dalla giornalista enogastronomica Tiziana Briguglio, da Barbara Proietto e da Fabio Lolli, titolare de "Il San Michele" (la splendida location che domenica ha ospitato i banchi di assaggio), gli interpreti della vite e del vino altoatesini e laziali che su questi due elementi hanno deciso di fondare le proprie economie contribuendo così alla salvaguardia del paesaggio e dell'identità territoriale. Ad affiancarli i rappresentanti dell'inestimabile giacimento gastronomico e della cucina tradizionale e creativa, con tutta una serie di proposte gustose e stimolanti che hanno dato modo ai gourmet e ai semplici appassionati di entrare in contatto con il sorprendente mondo dei formaggi e dei salumi di eccellenza, della birra, dell'olio extravergine di oliva e delle acque dei Cesari. Fondamentale in tal senso il coinvolgimento dell'Istituto alberghiero di Formia, bravo nel diffondere e ar-



Nelle foto il banco d'assaggio ne "Il San Michele", i protagonisti dell'evento, l'ipssar di Formia, l'intervento di Felli



loro che sono stati direttamente coinvolti in quest'organizzazione, e in particolare all'amico senatore Maurizio Calvi, presidente dell'Associazione "Amo l'Italia" nonché fondatore del club "Amici del Traminer", che mi ha onorato coinvolgendomi in quest'iniziativa».

L'appuntamento clou di questo weekend è stato certamente domenica, infatti dopo il convegno dedicato al confronto di questi due territori si è svolto, presso la terrazza del Bar Lazio in località La Forma, un pranzo itinerante all'insegna del gusto, che ha visto Fabio Lolli e Tiziana Briguglio insieme alla studiosa Gabriella Belisario e allo storico dell'alimentazione Giuseppe Nocca, far da ciceroni in uno straordinario viaggio tra i sapori che ha suggellato il matrimonio tra le prelibatezze laziali, il Gewürztraminer e le Acque dei Cesari nazionali. Culmine della manifestazione, alle ore 17, è stata l'apertura dei banchi d'assaggio presso il ristorante "Il San Michele" dove fino alle ore 22 gli enoappassionati e i "foodies" hanno potuto deliziarsi con le specialità agroalimentari e i migliori vini del Traminer, della Tuscia Viterbese, del Cesanese di Piglio, Afilie, Oleva-

no Romano e dell'Agro Pontino. «E' stato davvero un momento unico e come pochi si realizzano nel nostro territorio - ha commentato il consigliere provinciale Mario Felli - manifestazioni come questa sono importanti per rilanciare il territorio, dando vitalità alla sua natura turistica e produttiva. Ho avuto il piacere di accompagnare la delegazione laziale nel Sudtirolo a maggio, di conoscere gli amici altoatesini e in questi giorni di accoglierli nella nostra provincia. I complimenti sono da fare sentitamente agli organizzatori, che in questi tre giorni hanno fatto una promozione incisiva del nostro territorio e il grande afflusso di visitatori alla degustazione di domenica al San Michele è la dimostrazione che l'obiettivo è stato raggiunto».

Dunque una grande occasione di confronto e conoscenza dei due diversi territori, resa possibile grazie al contributo di quanti hanno fatto in modo che la manifestazione "Il Lazio incontra Termeno" si concretizzasse. Nell'ordine: l'Associazione Amo l'Italia, Carlo Zucchetti (presidente dell'Enoteca Provinciale della Tuscia Viterbese), Fabrizio Cavalieri (presidente de Le Vigne del Lazio), l'Ambasciatore dei Vini del Lazio, Partesa Latina, l'Enoteca Trimani di Roma e l'intero comparto produttivo del Consorzio di Tutela Cesanese del Piglio Docg, del Cesanese di Olevano Romano e della Strada del Vino Cesanese.

Daniilo Ambrosetti



ricchiare la conoscenza della tradizione alimentare. Grande il coinvolgimento di tutti i partecipanti a questo weekend all'insegna del confronto di due grandi territori uniti dalla passione per il vino e grande soprattutto la soddisfazione degli organizzatori. «Nel nostro viaggio a Termeno siamo stati accolti in modo davvero unico - ha commentato il creativo Fabio Lolli - e in questi due giorni abbiamo altamente contraccambiato il calore dei nostri amici altoatesini. I ringraziamenti sono doverosi nei confronti di coloro che ci hanno accompagnato nel dar vita a questo grande evento, la Regione Lazio nella persona dell'onorevole Mario Abbruzese che ha dimostrato grande sensibilità in questo sodalizio

con il Sudtirolo, gli amici del Bar Lazio che ci hanno ospitato per il convegno e il pranzo di domenica, tutti i produttori della Provincia che hanno aderito al nostro invito, in particolare

Antonello Coletti Conti e Antonio Di Cosimo che ci hanno aperto le loro aziende, considerando anche che la cena di sabato si è svolta proprio nell'azienda di Collettonno, tutti co-