

[CUCINA](#)

News

11/11/2011 -

Dalla fattoria al cuore di Roma



Arrivano all'Enoteca Ferrara le domeniche a chilometri zero, per assaggiare e acquistare le eccellenze del territorio laziale.

Nel cuore trasteverino della capitale, presso l'Enoteca Ferrara all'angolo tra Piazza Trilussa e Vicolo del Moro, arrivano le domeniche a chilometri zero dell'iniziativa "Brancia e Compra", a partire dalla prossima domenica 13 novembre. Un'occasione per tutti gli appassionati delle eccellenze del territorio laziale, ma anche per i semplici curiosi, per assaggiare, nel corso di un lungo e ricco brunch dalle ore 11 alle 19 (al costo di 20 euro) e in abbinamento ai vini dell'Enoteca, funghi porcini, castagne e nocchie del Cimino, miele e frutti di bosco del territorio viterbese, carciofi di Cerveteri, puntarelle del reatino, formaggi di capra e pecora delle Crete Viterbesi, olio di Canino, olive di Gaeta, carne della Maremma Laziale, pesce fresco dei laghi tusci, cozze di Anzio, porchetta di Ariccia e molti altri prodotti ancora, con la possibilità di fare acquisti direttamente sul posto.

Un'iniziativa che per il secondo appuntamento del 4 dicembre sarà proiettata già in piena atmosfera natalizia, visto che sarà possibile confezionare "Scatole dei Sapori" di diverse dimensioni, da riempire con le bontà in esposizione. E l'ultimo appuntamento prima del Natale, quello di domenica 18 dicembre, sarà tutto un trionfo di panettoni, torroni, e altre dolci prelibatezze locali, con il "Mercatino di dolci natalizi". Tutti gli eventi sono ad ingresso libero. Nexta

Ufficio stampa:

Hirmondo sas