Il giorno di Bacco: un irresistibile percorso sensoriale in Sabina

scritto da Redazione | 27/10/2015

Torna a Palombara Sabina, "Il Giorno di Bacco", l'evento che il 15 novembre dedicherà un'intera giornata alla degustazione dei vini e dei prodotti tipici della Sabina.

Sarà l'affascinante location del Castello Savelli a Palombara Sabina (RM) ad ospitare la 13-esima edizione de "Il Giorno di Bacco", la manifestazione enogastronomica che insegnerà a degustare i vini apprezzandone profumi e sapori.

La grande festa dedicata al Dio del vino sarà organizzata dall'associazione Idee e Valori che ha pensato di affiancare alle degustazioni dei vini del Centro Italia, e non solo, anche un ricchissimo menù basato sulle migliori ricette del territorio. E così, di portata in portata, presso la "**Locanda di Bacco**" si potrà pranzare gustando prodotti tipici della Sabina, preparati, valorizzati e insaporiti dall'olio extravergine di oliva offerto dal "Consorzio Sabina DOP".

Sarà un percorso non solo di degustazione ma anche di conoscenza, perché produttori ed esperti sommelier spiegheranno le tecniche, i meccanismi e il lavoro che si celano dietro una bottiglia di vino, dalla vendemmia fino al bicchiere. E se l'associazione culturale "La Palombella" organizzerà dei mini corsi di assaggio di olio, con degustazione di bruschette e vendita di olio extravergine biologico e DOP, nella sala Ottaviani si potrà partecipare alla degustazione guidata dei migliori prodotti tipici delle terre sabine a cura della condotta Slow Food Sabina.

Sul palco dello splendido giardino pensile del Castello Savelli, invece, per tutto il pomeriggio si alterneranno gruppi musicali con sound che spazieranno dal blues alla samba. Dalle prime ore della mattina inizieranno anche i cicli di visite guidate al Castello a cura dell'Associazione Amici del Castello: sarà possibile salire sulla torre e visitare il Museo Archeologico, di recente apertura, che ospita una splendida statua di Zeus risalente al I sec. a. C.

Continuerà inoltre la collaborazione con la Coldiretti, che porterà in piazza le più importanti aziende agricole che presenteranno i loro prodotti "dalla terra alla tavola"; l'Associazione "Palombar 'artist" organizzerà il II mercatino dell'artigianato, con mostra di tecniche di lavorazioni tradizionali di vetro, cuoio, legno, saponi, e rievocazione degli antichi mestieri.

In occasione della manifestazione si animerà infine il borgo medioevale: la Pro Loco curerà un'area all'interno del centro storico di Palombara Sabina dando informazioni sulla storia e sugli eventi nell'antico borgo. Gli studenti dell'IPSSAR (Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione) di Palombara Sabina accompagneranno gli avventori lungo i percorsi degustativi della

manifestazione con funzioni di assistenza in sala e accoglienza.

Programma edizione 2015

Domenica 15 novembre

Apertura manifestazione ore 10.30.

- Iniziano i cicli di **visite guidate al Castello Savelli** a cura dell'Associazione Amici del Castello (orario 10.30-13.00 / 15.00-19.30). Sarà possibile salire sulla torre del Castello e visitare il museo archeologico, di recente apertura, che ospita tra l'altro la statua di Zeus risalente al I sec. a. C..
- **Produttori in piazza**. Continua la collaborazione con la Coldiretti che porterà le più importanti aziende agricole della zona a contatto con i consumatori.
- Durante tutta la giornata ci saranno **spazi dedicati ai bambini**. Il maestro Libero Ortuso e l'associazione "*Radici in movimento*" animeranno laboratori creativi di vasellame, disegno e arte per bambini, il maestro Filippo Agostini curerà il laboratorio "*Mani in pasta*" per fare le tagliatelle. Non mancheranno i giochi con i palloncini e la truccatrice che trasformerà tutti in supereroi o principesse. Vi aspetterà, infine, l'"Ottociclotto, la giostra a pedali di Michele Fortunato.

Dalle ore 12.00 alle ore 20.00

- Presso la foresteria **esposizione e degustazione dei principali vini del Lazio e del centro Italia**, con una particolare attenzione ai vini del territorio del Parco Regionale dei Monti Lucretili.
- L'associazione culturale "La Palombella" XIV Festa dell'Olio organizza **mini corsi di assaggio di olio**, bruschetta con olio extravergine della Sabina, vendita di olio extravergine biologico e DOP;
- musica itinerante.
- L'Associazione "Palombar 'artist" organizza il III **mercatino dell'artigianato**, con mostra di tecniche di lavorazioni tradizionali di vetro, cuoio, legno, saponi, cere ecc. con rievocazione degli antichi mestieri.
- Si anima il borgo medioevale. La Pro Loco cittadina curerà un'area all'interno del centro storico di Palombara Sabina dando informazioni sulla storia dell'antico borgo e sugli eventi di cui cura il patrocinio.
- Nella sala Ottaviani **degustazione guidata dei migliori prodotti tipici delle terre sabine** a cura della condotta Slow Food Sabina. Nei numerosi punti di degustazione sarà possibile assaggiare e acquistare direttamente dal produttore.

Alle 12.30

- Apre la **Locanda di Bacco** dove si potrà pranzare gustando prodotti tipici della Sabina, preparati, valorizzati, cotti e insaporiti dall'olio extravergine di oliva a marchio DOP offerto dallo sponsor tecnico "Consorzio Sabina DOP".
- Da non perdere le speciali **Pizze Fritte**. Tipica pietanza Palombarese semplice da preparare e gustosa da mangiare dolce oppure salata. Condite con sale o zucchero o coperte di Nutella, ci faranno tornare indietro a quando le pizze venivano fatte in casa dalle nonne.

Nel corso del pomeriggio

- Sarà di scena sul palco dello splendido giardino pensile del Castello Savelli il **gruppo**

musicale "Kirimba", composto da un insieme di appassionati alle percussioni che ha scelto di esprimersi attraverso i tamburi brasiliani. Nei più di cinque anni di vita ha sviluppato un repertorio che va dal samba al funky passando per il bembe africano. Questi ritmi faranno da sfondo anche a brani cantati e suonati con strumenti a corde e fiati della tradizione brasiliana.

Collaborazioni:

- Gli studenti dell'IPSSAR (Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione) di Palombara Sabina accompagneranno gli avventori lungo i percorsi degustativi della manifestazione con funzioni di assistenza in sala e accoglienza.
- Consorzio DOP Sabina: Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dell'Olio a Denominazione di Origine Protetta della Sabina riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali con D.M. del 23 ottobre 2009 n. 16106. www.sabinadop.it.

IL GIORNO DI BACCO – XIII EDIZIONE
Tipologia evento: Sagra o Festa
Dove: Palombara Sabina (Roma), c/o Castello Savelli
Quando: 15 novembre 2015
Orario: dalle 10.00 alle 20.00
Ingresso: gratuito (con un'offerta di 8 € all'Associazione Idee e Valori, viene regalata una sacchetta e un calice per iniziare la degustazione dei vini presenti)
Possibilità area parcheggio camper: si
Si svolge anche in caso di pioggia: si
Organizzazione: Associazione Idee & Valori
Informazioni: tel. +39 380.2511133
E-mail: ideeevalori@tiscali.it
Sito web: **www.ideeevalori.it**

[mappress mapid="78"]