



TASTE

ITALIA | ROMA | CASTELLI ROMANI





LEGENDA SIMBOLI

	Bancomat Cariche di credito		Struttura ricettiva		Accessibile ai disabili
	Wi-Fi		Area giochi Animazione		Piatti vegani
	Attenzione ai prodotti BIO		Vetrina prodotti locali		Visite guidate in azienda
	Servizio spedizione prodotti				

TASTE Castelli Romani

Accoglienza e gusto a due passi da Roma

I **Castelli Romani** e **Monti Prenestini** sono una terra di arte, cultura, mestieri e del buon vivere italiano. A due passi dalla città eterna, questi luoghi contemplano nella loro **millenaria cultura** influenze greche, romane e cristiane che hanno contribuito a diffondere i valori della **buona accoglienza**, della **cucina genuina** e della **convivialità**. Tra le stradine tortuose dei borghi, filari di vigneti, laghi vulcanici e una natura rigogliosa che nasconde perle archeologiche e architettoniche, potrai praticare **trekking**, goderti escursioni in **mountain bike** e tuffarti in **esperienze enogastronomiche** a tutto tondo.

Dici "Castelli Romani" e subito la mente va alla celebre pellicola "**Vacanze romane**", in gita a bordo di una vespa tra le colline castellane; dici "Castelli Romani" e già ti inebri del vino che amichevolmente si lascia chiamare "**... de li Castelli**" e in bocca senti i sapori schietti, semplici, rurali, oggi recuperati e valorizzati grazie al lavoro di cantine vitivinicole, di sapienti artigiani del **gusto** e **ristoratori** attenti alla **qualità** e alla salvaguardia delle proprie **tradizioni**.

Sapori familiari e sorprendenti che sanno portarti in posti che in fondo conosci già, anche se non li hai ancora vissuti. A renderli celebri ci ha pensato la storia, il cinema, la letteratura e la canzone. Puoi ritrovarli nelle tradizionali **fraschette**, in nuove e antiche osterie, in agriturismi o in ristoranti gourmet: i mille volti dell'ospitalità castellana. -->



TASTE
ITALIA | ROMA | CASTELLI ROMANI



TASTE Castelli Romani

Accoglienza e gusto a due passi da Roma

--> Proprio l'ospitalità è il valore fondante della proposta di **Taste Castelli Romani**, una rete di imprenditori agricoli, artigiani, ristoratori e operatori di servizi che amano e rispettano i propri luoghi, uniti dalla volontà di far conoscere i sapori genuini e i mestieri tradizionali della propria terra.

Le **aziende aderenti** alla rete hanno condiviso e **sottoscritto** un **codice etico** le cui regole sono state stabilite per garantirti la **qualità dei servizi offerti**, l'**autenticità dei prodotti** e l'**unicità delle esperienze** che potrai vivere in questo territorio. Esperienze di gusto, condotte con professionalità e impegno, in **ambienti curati** e **accoglienti**, nei luoghi del "buon vivere". **Tutto da provare!**

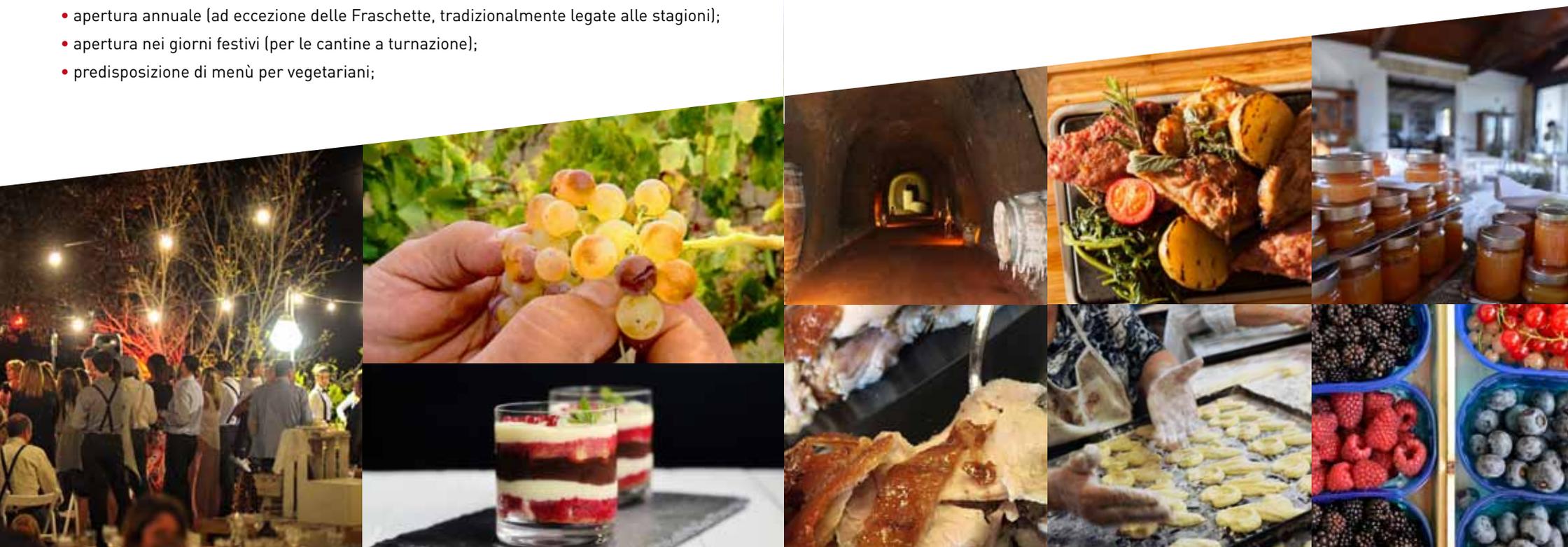
Gli operatori aderenti al codice etico si sono impegnati a rispettare i seguenti requisiti:

- la preparazione di piatti tipici locali con prodotti a km 0, indicati in menu;
- ampia proposta di etichette di vini locali DOC e di propria produzione;
- flessibilità degli orari;
- apertura annuale (ad eccezione delle Fraschette, tradizionalmente legate alle stagioni);
- apertura nei giorni festivi (per le cantine a turnazione);
- predisposizione di menù per vegetariani;

- degustazioni di prodotti tipici locali sempre disponibili e menù degustazioni per i ristoratori;
- aree espositive dei prodotti locali e di propria produzione nei punti vendita e nelle cantine, vendita di prodotti e servizio di spedizione;
- esperienze culinarie, corsi e visite con laboratori.

E inoltre ti aspetta un omaggio per ricordare l'esperienza vissuta.

Scopri le offerte di ciascun operatore





L'Agriturismo La Mandera, con tenacia e passione vuole trasmettere i sapori e i valori della buona cultura contadina proponendo piatti e prodotti tipici dei Monti Prenestini, un territorio incontaminato dove ritrovare il giusto rapporto con la natura che circonda l'azienda. Il giardino con piscina, ideale per un sano relax, offre una splendida cornice dove festeggiare occasioni importanti. È possibile inoltre organizzare passeggiate a cavallo tra i maestosi castagneti di Rocca di Cave.



AGRITURISMO LA MANDERA

ROCCA DI CAVE (RM) • VIA CASTEL SAN PIETRO ROMANO SNC
+39 3498729610
lamandera1@gmail.com

lingue parlate: ENG



ESPERIENZE

Laboratorio trasformazione del latte in formaggio.
Prezzo a persona a partire da 30€.
Per gruppi o scolaresche prezzo da concordare.

MENU DEGUSTAZIONE

Ravioli di ricotta e biedina al burro e salvia, tagliere formaggi, fettuccine al sugo di agnello, coscio di pecora al callaro, capretto alla cacciatora.
Prezzo a persona 18€.



Situata nel cuore del Vulcano Laziale, offre al visitatore la possibilità di vivere un'esperienza di vita in campagna, immergendosi tra gli odori delle erbe aromatiche e officinali. È possibile inoltre partecipare ai corsi, alle varie fasi di trasformazione delle erbe che vengono prodotte in azienda insieme ad olio, marmellate e paté. Il casale, recentemente ristrutturato, è dotato di 10 stanze con ingresso indipendente nel verde. La cucina dispone di una sala ristorante, bar, una sala dedicata agli ospiti e uno spazio per gli eventi.



COUNTRY HOUSE ERBA REGINA

FRASCATI (RM) • VICOLO DI COLLE RETI, 2
TEL +39 06 9464538 CELL +39 3358266742
www.erbaregina.it • info@erbaregina.it

lingue parlate: ENG



ESPERIENZE

Cooking classes; riconoscimento erbe spontanee; laboratori per fare l'erbario, il mosto cotto, saponi e creme; corsi sull'uso degli olii essenziali in cucina.
Prezzi a persona a partire da 15€.

MENU DEGUSTAZIONE

Antipasti principalmente vegetali con uso di erbe spontanee, aromatiche, creme e marmellate; 2 assaggi di primi, 1 secondo, contorni a base di erbe, dolci della casa. Prezzo a persona 25€.





L'agriturismo sorge in un vigneto di circa 40 ettari, dominato da una sontuosa villa degli anni '40. Nella più antica foresteria, costruita nel 1850, sono distribuiti gli alloggi per gli ospiti, 6 camere e 2 appartamenti. La tenuta dispone di giardini, saloni, e un'ampia sala ristorante per meeting e cerimonie. Per gli ospiti vengono organizzate visite e degustazioni nelle cantine e nelle grotte, dove si conservano vino e olio di produzione propria. Nella parte alta della tenuta, immerso nella campagna romana, l'agriturismo offre tranquillità e relax accompagnati da tanta buona cucina nostrana.



AGRITURISMO TENUTA DI PIETRAPORZIA

FRASCATI (RM) • VIA DI PIETRA PORZIA, 60
TEL +39 06 9464392 CELL +39 347 7149914
www.tenutadipietrapozzia.it • info@tenutadipietrapozzia.it

lingue parlate: ENG



ESPERIENZE

Wine tour e pranzo presso l'agriturismo.
Prezzo a persona a partire da 55€.

MENU DEGUSTAZIONE

Antipasto, primo, secondo, contorno, frutta, caffè.
Prezzo a persona 25€ (vino escluso).



Nel cuore dei Castelli Romani, zona famosa per i suoi vini Doc, sorge l'agriturismo Tenuta Santi Apostoli che prende il nome all'Azienda Agricola Biologica dove da tempo si produce vino di ottima qualità, recuperando vitigni autoctoni locali. All'esperienza maturata nella viticoltura se ne accompagna una pluriennale anche nel campo della ristorazione. La qualità per noi è un valore irrinunciabile in ogni settore: dall'accoglienza alla ricerca culinaria, dall'organizzazione di eventi, ai corsi amatoriali di cucina. Accogliamo con passione i nostri ospiti in una natura che non chiede altro che di essere rispettata e dove la fretta è quasi sempre un'occasione persa.



TENUTA SANTI APOSTOLI

FRASCATI (RM) • VIA SS. APOSTOLI, 20
TEL +39 06 9408843 CELL +39 338 4673685
www.tenutasantiapostoli.it • info@tenutasantiapostoli.it

lingue parlate: ENG



ESPERIENZE

Corsi di degustazione, corsi di cucina per adulti e bambini con utilizzo materie prime a Km0 o biologiche; al termine dei corsi è previsto il pranzo.
Prezzo a persona a partire da 50€.

MENU DEGUSTAZIONE

Antipasto, 2 assaggi di primo, 2 assaggi di secondo,
2 contorni, dessert, 1 calice di vino.
A partire da 30€ a persona, vino escluso.



RISTORANTE



Il Ristorante Belvedere dal 1933 è gestito dagli chef Alain e Nelson Rosica, fratelli nati tra Caracas, Venezuela il primo, e Lanciano, Chieti il secondo. Entrambi hanno da sempre seguito un concetto che fosse legato al territorio e ai produttori locali. Propongono una cucina dagli ingredienti caratteristici che, partendo dalle pietanze stagionali tipiche, offre al palato dei visitatori un twist di innovazione che ha da raccontare molto. Grande attenzione è rivolta anche alle etichette regionali, il ristorante può vantare infatti una cantina ricca di eccellenze dove il Frascati ne è il protagonista in tutte le sue declinazioni.

RISTORANTE BELVEDERE DAL 1933

FRASCATI (RM) • VIA REGINA MARGHERITA, 29
TEL +39 06 9419004
www.belvedere1933.com • staff@belvedere1933.com

lingue parlate: ENG, ESP



ESPERIENZE

Degustazioni vini frascati, visite presso aziende, show cooking, laboratori di cucina, degustazioni di gelato gastronomico. Le esperienze sono disponibili anche in lingua cinese, spagnola, e russa. Prezzi a persona a partire da 50€.

MENU DEGUSTAZIONE

Tre antipasti, due primi, secondo, tre dessert.
Prezzo a persona 38€.
12€ degustazione 3 vini locali.



RISTORANTE, HOTEL



Il ristorante-hotel Cacciani, nato nel 1922, è da sempre gestito dalla Famiglia Cacciani e rappresenta un giacimento gastronomico del territorio dei Castelli Romani. Il rispetto delle materie prime, la stagionalità dei prodotti, il lavoro in rete anche con i piccoli produttori, sono i punti di forza dell'azienda che quotidianamente contribuisce ad offrire un'esperienza turistica di grande qualità. Da Cacciani è possibile partecipare ai coinvolgenti show cooking, un'occasione per apprezzare le specialità locali, con il gusto in più di aver contribuito alla loro preparazione.

CACCIANI

FRASCATI (RM) • VIA A. DIAZ 13-15
TEL +39 06 9420378
www.cacciani.it • info@cacciani.it

lingue parlate: ENG, FRA, ESP



ESPERIENZE

Show Cooking tutti i giorni (escluso weekend). Menù a base di prodotti tipici stagionali, con 4 portate, preparato al tavolo degli ospiti. Prezzo a persona 48€.

MENU DEGUSTAZIONE

Show cooking: antipasto, primo, secondo, dolce, 1/4 di vino frascati Cacciani.
Prezzo a persona 48€.



FRASCHETTA



L'Osteria n. 1 nasce nel 2001 quando il titolare, Monaldo, ha preso in affitto una vecchia cantina, poi ristrutturata e trasformata in fraschetta. Nel locale si respira un'aria allegra, non manca l'attenzione ai dettagli e il servizio è semplice e sincero. L'Osteria n. 1 è il posto ideale per una gita "fuori porta" o per incontrare vecchi amici avendo la certezza di una cucina genuina, tipica e generosa. Qui è possibile trovare la porchetta IGP, primi della tradizione romana, secondi come l'abbacchio a scottadito con "cicorietta" ripassata e pane IGP. Il tutto con dell'ottimo vino sfuso "de li Castelli".



OSTERIA N.1

ARICCIA (RM) • VIA BORGO SAN ROCCO, 39
CELL +39 347 794 38 42
www.osterian1.it • info@osterian1.it

lingue parlate: ENG



MENU DEGUSTAZIONE

Antipasto con prodotti tipici locali quali porchetta IGP, caciotta artigianale romana, salsicette secche, coppiette di suino, primo della tradizione, due assaggi di secondi con salsiccia e abbacchio scottadito, contorno di cicorietta ripassata, pane IGP, ciambelline tipiche, acqua del sindaco, un bicchiere di vino dei Castelli Romani DOC.
Prezzo a persona: 26€.



TRATTORIA



La trattoria Zarazà opera dalla prima metà degli anni '50 e, da tre generazioni, è gestita dalla famiglia Bronzini. La trattoria affaccia sulla valle Tiburtina, in una posizione panoramica dove lo sguardo può arrivare sino a Roma. La cucina propone piatti prettamente tradizionali preparati, per quanto possibile, con materie prime del nostro territorio e con massimo rispetto della stagionalità. Tradizione e innovazione si mescolano per esaltare i piatti della cucina romana, ma anche le carni, le verdure, i formaggi e i legumi. Nella cantina, in continuo aggiornamento, è possibile trovare 180 etichette regionali dove particolare attenzione è rivolta al Frascati, per i bianchi, e al Cesanese per i rossi.



TRATTORIA ZARAZÀ

FRASCATI (RM) • VIA REGINA MARGHERITA, 45
TEL +39 06 9422053 CELL +39 340 928 45 23
www.trattoriazaraza.it • info@trattoriazaraza.it

lingue parlate: ENG



ESPERIENZE

Cene a tema con produttori e cantine locali.
Prezzo a persona 35/40€.

MENU DEGUSTAZIONE

Antipasti, 2 assaggi di primi, secondi, dolci.
Prezzo a persona 35/40€.





**TERRE
OSPITALI**
il gusto dell'accoglienza
Castelli Romani e Prenestini

TASTE
ITALIA | ROMA | CASTELLI ROMANI

AZIENDA BIOLOGICA

L'Azienda Agricola Biologica De Sanctis è a soli 15 km da Roma, immersa nella verde campagna del panorama vitivinicolo Frascati DOCG nell'area dell'antichissimo lago Regillo. In un ambiente conservato ancora intatto, si coltivano vigneti come Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Trebbiano Toscano, Bombino e Cabernet Franc con i metodi dell'agricoltura biologica, rispettando i cicli della natura. L'Azienda segue un processo di filiera molto corto studiato per non impattare negativamente sull'ambiente circostante, al fine di garantire e tutelare al massimo il consumatore finale.



AZIENDA BIOLOGICA DE SANCTIS

FRASCATI (RM) • VIA DI PIETRA PORZIA, 50
CELL +39 340 396 2771
www.frascati-desanctis.com • info@frascati-wine.com

lingue parlate: ENG



ESPERIENZE

Wine tour con visita guidata in azienda, degustazioni di vini BIO accompagnate da stuzzichini.
Prezzo a persona a partire da 10€.



CANTINE E AZIENDE VITIVINICOLE



L'Olivella è stata fondata nel 1986, grazie all'ispirazione di un tenace viticoltore pugliese, il signor Umberto Notarnicola, e di uno scrupoloso esperto di vini piemontese, il signor Bruno Violo, entrambi innamorati del paesaggio del Lazio. Immersa in un paesaggio collinare di vigneti e ulivi, l'azienda è situata tra Monte Porzio Catone e Frascati, pochi chilometri a sud di Roma, lungo l'antica Via Tuscolana. La coltivazione biologica, insieme all'attenzione costante alla qualità delle produzioni, fanno dell'Olivella un'azienda agricola giovane e dinamica, che si innova costantemente, mantenendo forti i legami con la cultura e le tradizioni locali.



AZIENDA AGRICOLA L'OLIVELLA

FRASCATI (RM) • VIA COLLE PISANO, 5
TEL +39 06 9425656
www.olivella.it • hospitality@olivella.it

lingue parlate: FRA



ESPERIENZE

Degustazioni, laboratori enogastronomici.
Prezzo a persona da 15€ a 80€.
Le esperienze sono disponibili anche in lingua francese.





Nei primi anni ottanta Piero Costantini acquista nel comune di Monteporzio Catone, nel cuore della tradizione viticola del Frascati, le vigne appartenenti al Cardinal Pallotta con l'intento di produrre un vino di alto prestigio. La strada intrapresa era lunga e difficile minata dalla tentazione di un mercato facile ma di sicuro insuccesso. Furono reimpiantati così nuovi vigneti inserendo le varietà minori (Malvasia del Lazio, Bombino e Grechetto) a scapito di quelle più produttive (Malvasia di Candia e Trebbiano) ma di qualità nettamente inferiori. Attualmente Villa Simone è una realtà all'avanguardia nel territorio.



AZIENDA AGRICOLA VILLA SIMONE

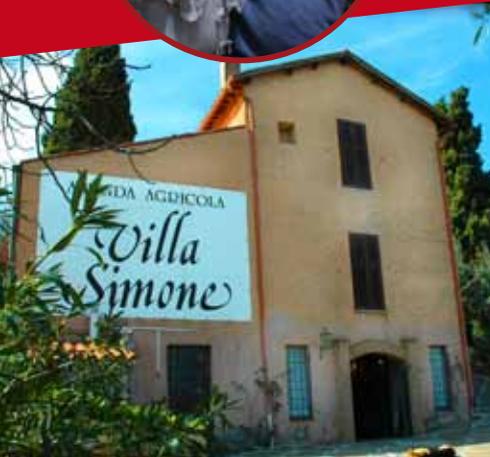
MONTE PORZIO CATONE (RM) • VIA FRASCATI COLONNA, 29
TEL +39 06 9449717
www.villasimone.it • info@villasimone.it

lingue parlate: ENG



ESPERIENZE

Wine tours. Visita della cantina e degustazione di vini e prodotti tipici. Prezzi a persona: degustazione di 2 vini base 10€; degustazione di 4 vini base 15€; degustazione 2 vini top 15€; degustazione 4 vini top 20€. Possibilità di effettuare il brunch.



Casale Mattia sorge sulle fondamenta di un'antica villa romana. L'azienda, a conduzione familiare, è ubicata a Montecompatri nel comprensorio della zona tipica del Frascati DOC. I vini di Casale Mattia sono ricchi di storia e tradizione, frutto di un costante impegno che nasce sul vigneto, attraverso il recupero di vitigni autoctoni, l'uso di sostanze a basso impatto ambientale e un'accurata selezione delle uve durante la raccolta frazionata a mano. I vigneti inoltre, di proprietà da tre generazioni, sono coltivati con metodo biologico dal 1996.



CASALE MATTIA

MONTECOMPATRI (RM) • LOCALITÀ COLLE MATTIA
TEL +39 06 9426249 CELL +39 3286532362
www.casalemattia.it • info@casalemattia.it

lingue parlate: ENG



ESPERIENZE

Wine tours. Visita della cantina e degustazione di vini in abbinamento a stuzzichini (bruschetta, porchetta, affettati, formaggio a pasta dura, olive, ciambelle al vino, tozzetti). Prezzo a persona a partire da 9€.





Immersa in una splendida tenuta di 11 ettari, sulla cima di una collina di vigneto Frascati, Merumalia è anzitutto una magnifica azienda vinicola biologica con una cantina dall'architettura modernissima, a basso impatto ambientale e alto valore estetico. Per l'ospitalità la struttura mette a disposizione dei suoi ospiti un grande appartamento, 2 mini appartamenti con angolo cottura e una camera singola. Per tutti un ampio giardino panoramico con romantica veduta sulla città eterna e sui Castelli Romani oltre ad un ambiente per wine bar e per la colazione dove degustare insieme un buon bicchiere di vino e fare quattro chiacchiere con i padroni di casa.



MERUMALIA

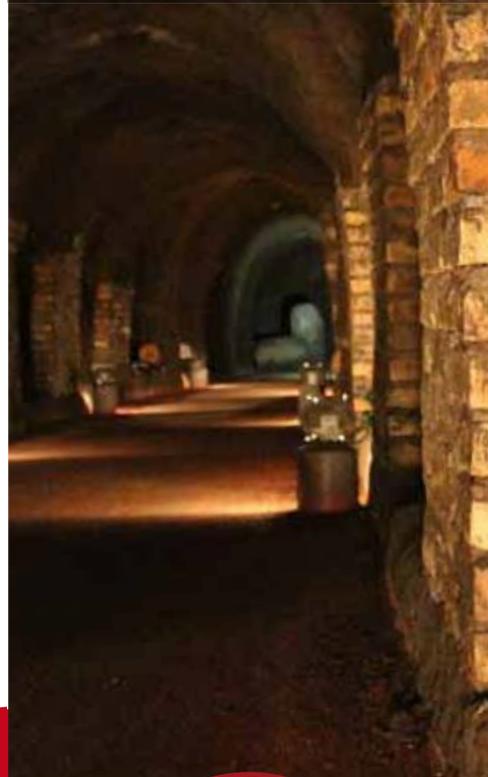
FRASCATI (RM) • VICOLO PRATAPORCI, 8
TEL +39 06 9426324 CELL +39 340 2998994
www.merumalia.it • info@merumalia.it

lingue parlate: ENG, FRA, ESP, DEU



ESPERIENZE

Wine Tours in lingua inglese e francese. Visita della cantina e degustazione di vini e olio BIO abbinati a una selezione di prodotti del territorio (salumi, formaggi, pane e biscotti). Prezzo a persona 30€.
Cooking classes. Prezzo a partire da 20€ a persona.



La proprietà si estende su quasi 55 ettari piantati a Malvasia di Candia, Trebbiano Toscano, Malvasia del Lazio, Greco, Bombino, Montepulciano, Cabernet, Merlot e Lecinano; 12 ettari sono piantati a Frantoio, Leccino e Moraiolo per l'olio d'oliva extravergine.

L'area è stata sede dell'antico lago Regillo, noto per la battaglia del V secolo a.C. tra Romani e Latini. Un rio che scorre nella parte centrale della valle prende il nome dai terreni della proprietà, denominati fino dal 1700 'Quarto di Pietra Porzia', dove "Quarto" ricorda l'antica suddivisione in quartieri delle città romane ed è sinonimo dell'odierna "Tenuta".



TENUTA DI PIETRAPORZIA

FRASCATI (RM) • VIA DI PIETRA PORZIA, 60
TEL +39 06 9464392 CELL +39 3477149914
www.tenutadipietraporzia.it • info@tenutadipietraporzia.it

lingue parlate: ENG



ESPERIENZE

Wine tour, visita del frantoio, degustazione di vino e bruschette. Prezzi a persona a partire da 18€.



PRODUTTORE,
RIVENDITORE PRODOTTI TIPICI



Passeggiare tra filari di vitigni antichi, riquadri di ulivi, piante ornamentali che incorniciano l'antico Casale di Campagna e l'annessa cantina storica, attualmente spazio espositivo di attrezzi e reperti; rivivere atmosfere di un tempo narrando di storia, di coltivazioni di viti e ulivi, della produzione di vino e olio, di cui il cannellino è una delle eccellenze, degustare nella bella stagione prodotti locali affacciati su Roma e i Monti Prenestini; mettere "Le mani in pasta" per fare pizza, pasta, dolci, è la mission della famiglia Minardi, proprietaria dell'azienda agricola di via San Marco a Frascati, sin dalla prima metà dell'800.

AZIENDA AGRICOLA MINARDI NADIA

FRASCATI (RM) • VIA SAN MARCO, 2/A
TEL +39 06 9424301 CELL +39 340 5684693
www.minardifrascatiwinery.com • info@minardifrascatiwinery.com

lingue parlate: ENG



ESPERIENZE

Wine tours, cooking classes.
Prezzi a persona a partire da 20€.



PRODUTTORE,
RIVENDITORE PRODOTTI TIPICI



Il progetto aziendale di Casale Mattia, è da sempre orientato alla valorizzazione del territorio, attraverso una costante ricerca della qualità dei vini, e il recupero delle tradizionali e autentiche caratteristiche del Frascati DOC. Oltre alla cantina ubicata nella località Casale Mattia, l'azienda vanta un elegante e spazioso punto vendita nel centro storico di Frascati, pronto ad accogliere i visitatori anche per piccole degustazioni.

CASALE MATTIA PUNTO VENDITA

FRASCATI (RM) • VIA XX SETTEMBRE, 48
TEL +39 06 9426249
www.casalemattia.it • info@casalemattia.it

lingue parlate: ENG



ESPERIENZE

Wine tours e corsi di degustazione con sommelier.
Visita della cantina e degustazione di vini in abbinamento a stuzzichini (bruschetta, porchetta, affettati, formaggio a pasta dura, olive, ciambelle al vino, tozzetti). Prezzo a persona a partire da 9€.



PRODUTTORE,
RIVENDITORE PRODOTTI TIPICI



La gelateria Greed Avidi di Gelato è riconosciuta tra le migliori gelaterie d'Italia, dai siti di enogastronomia nazionali e internazionali più importanti. La continua ricerca e valorizzazione dei prodotti del territorio fanno di Dario Rossi (titolare e gelatiere) un ambasciatore del cibo buono, sano e genuino. Vengono utilizzate materie prime fresche, biologiche e biodinamiche rigorosamente stagionali. La gelateria è attenta alle intolleranze alimentari e si possono trovare gusti adatti anche ai vegani, nonché proposte di gelato gastronomico.



GELATERIA GREED DI DARIO ROSSI

FRASCATI (RM) • VIA CERNAIA, 28
CELL +39 347 6236679
www.avididigelato.it • gelateriagreed@gmail.com



ESPERIENZE

Corsi di gelato, degustazioni di gelati gastronomici anche in abbinamento a pietanze tipiche locali. Prezzo a persona a partire da 15€.



PRODUTTORE,
RIVENDITORE PRODOTTI TIPICI



Nel locale, ubicato nel centro storico di Frascati, è possibile trovare un'ampia scelta di vini sia da degustare in loco sia da asporto. Inoltre è possibile assaggiare prodotti tipici locali o regionali in base alla stagionalità: dai formaggi, come il pecorino nostrano caratterizzato da un'insolita dolcezza, alle polpettine al sugo che sono la specialità della casa. Da provare anche le lasagne realizzate da ottimi artigiani locali o le melanzane alla parmigiana, altra specialità della casa.



IL GIUSTO GUSTO

FRASCATI (RM) • VIA DELL'OLMO, 19
CELL +39 345 6845900 • eleonoratrovalusci67@gmail.com

lingue parlate: ENG



ESPERIENZE

Presso Il Giusto Gusto è possibile bere un calice di vino Frascati DOC o assaporare altri vini locali. Prezzo al calice a partire da 5€.



Fability è una società cooperativa che lavora sul territorio dei Castelli Romani, selezionando accuratamente le aziende della filiera turistica per dare vita a proposte caratterizzate dagli elevati standard qualitativi e di sostenibilità. L'obiettivo è quello di far vivere al visitatore esperienze autentiche, legate alla tradizione enogastronomica, al patrimonio storico, archeologico e naturalistico. Fability gestisce il brand "Castelli Romani Green Tour: enjoy our territory" con il supporto tecnico di un tour operator.



FABILITY

COMUNICAZIONE & SERVIZI PER IL TURISMO

ARICCIA (RM) • VIA DEL PARCO 3
TEL +39 06 93 33 520 CELL +39 327 3962935
www.castelliromanigreentour.it • info@castelliromanigreentour.it

lingue parlate: ENG, ESP



ESPERIENZE

Wine bus. Una giornata alla scoperta dei Castelli Romani per scoprire e conoscere da vicino le più interessanti cantine vitivinicole dell'area di Frascati. Partenza tutti i mercoledì e sabato da Roma, Frascati, Castel Gandolfo, Nemi. Prezzo a persona a partire da 89€.

A Tavola non si invecchia. Un emozionante **viaggio di 4 giorni** alla scoperta dei sapori della tradizione dei Castelli Romani, con degustazioni, corso di cucina, guida al riconoscimento delle erbe selvatiche. Prezzo a persona a partire da 558€.



Società leader nel trasporto di Roma e Provincia, NCC Castelli Romani è una realtà diventata un punto di riferimento nella mobilità urbana. I nostri servizi NCC spaziano dai trasporti negli aeroporti di Fiumicino e Ciampino, Stazioni ferroviarie (Termini, Tiburtina e Tuscolana), spostamenti di lavoro, matrimoni, meeting fino ad arrivare ai trasporti nell'ambito di tour ed escursioni turistiche.



PALLANTE LUISA - NCC

MONTE PORZIO CATONE (RM) • VIALE GUGLIELMO MARCONI, 51 D
CELL +39 338 1987787
www.ncccastelliromani.it • info@ncccastelliromani.it



SERVIZI

È possibile prenotare un transfer privato personalizzato in base al tour o all'esperienza da vivere sul territorio dei Castelli Romani. Prezzo per 3 ore per un percorso panoramico nel territorio: 90€ con vettura da quattro posti. Prezzo per un transfer da Roma centro a Frascati 55€ con vettura da quattro posti.



Credits

Coordinamento

Patrizia Di Fazio, Flavia Fagotto

Redazione

Jessica Proietti, Sara Calicchia

Progetto editoriale & grafica

Fability Società Cooperativa

Immagini

Archivio del GAL Castelli Romani
e Monti Prenestini, Donato
Passiatore, Gianluca Salpietro,
Gianna Petrucci, Master reportage
di viaggio, Rete di Impresa Filiera
Turistica dei Castelli Romani

Partner istituzionali

Comunità montana

Castelli romani e prenestini

Parco Regionale dei Castelli Romani

Consorzio Bibliotecario

Castelli Romani

Slow Food Terre Tuscolane

DMO Castelli Romani

Sistema Museale Museumgrandtour

COME ARRIVARE

IN AUTOBUS

Collegamenti da Roma – www.cotralspa.it

IN TRENO

Da Roma Stazione Termini

Per i Castelli Romani: Roma Stazione Termini – Frascati
(scendere al capolinea)

Per i Monti Prenestini: Roma Stazione Termini – Frosinone
(fermata Zagarolo)

IN AUTO

Autostrada A1 Milano – Napoli uscita Monte Porzio Catone
(Castelli Romani) o San Cesareo (Monti Prenestini).

Strade senza pedaggi: Via Anagnina, Via Tuscolana, Via Casilina
o Via Prenestina.

IN AEREO

Roma Ciampino (www.adr.it/ciampino)

Roma Fiumicino (www.adr.it/fiumicino)

InfoPoint

Castel Gandolfo, via Massimo d'Azeglio, 327 3962935

Frascati, piazza Marconi, 5 – 06 94184406

Nemi, piazza Roma – 06 936 8819

Per info e contatti:

www.terreospitali.info/castelli-romani-e-monti-prenestini

EMAIL info@galcastelli.it

TEL. +39 06 94074255

**TERRE
OSPITALI**

il gusto dell'accoglienza
Castelli Romani e Prenestini

Rete di Impresa Filiera Turistica dei Castelli Romani
Sede legale: Viale Guglielmo Massaia, 31 • 00154 Roma
C. F. e P. IVA 14572401009 • R.E.A. RM 1531171
PEC: reteterreospitali@cert.cna.it



Progetto finanziato con determinazione Regione Lazio G. 15333 del 13/11/2017



MONTE PORZIO CATONE



GRUPPO DI AZIONE LOCALE
CASTELLI ROMANI
E MONTI PRENESTINI



CNA
Roma Castelli