FESTIVAL DEL GUSTO, ALBANO LAZIALE DIVENTA LA VETRINA DELLE ECCELLENZE DEL LAZIO: DAL 6 ALL'8 NOVEMBRE DEGUSTAZIONI GRATUITE, PRODUTTORI, SHOW COOKING E MUSICA

ALBANO LAZIALE (RM) – Tutto pronto ad Albano Laziale per la prima edizione del Festival del Gusto, la manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche del Lazio e dei Castelli Romani, in programma dal 6 all'8 novembre 2026 nell'area pedonale di Viale Scalchi e Via Risorgimento, davanti al Museo Civico.

Tre giornate nelle quali il centro storico si trasformerà in un grande percorso del gusto, con degustazioni gratuite, incontri con i produttori, specialità della tradizione, proposte innovative, show cooking e intrattenimento musicale. L'iniziativa è promossa dal Comune di Albano Laziale con il contributo della Regione Lazio e di ARSIAL.

Il Festival nasce con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio agroalimentare regionale, promuovendo le produzioni di qualità, le denominazioni di origine e il lavoro delle aziende che custodiscono e rinnovano le tradizioni gastronomiche del territorio.

DODICI ISOLE DEL GUSTO PER UN VIAGGIO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Il cuore della manifestazione sarà rappresentato dalle Dodici Isole del Gusto, un percorso gastronomico articolato in quattro portate – antipasti, primi, secondi e dessert – ciascuna proposta in tre differenti declinazioni: tradizionale, innovativa e vegetariana/vegana.

Un vero e proprio itinerario gastronomico che permetterà ai visitatori di scoprire e assaggiare ricette e specialità preparate utilizzando prodotti del territorio. Dagli antipasti a base di salumi, formaggi, pane e verdure, ai primi piatti della tradizione laziale, come cacio e pepe e carbonara, fino ai secondi con porchetta di Ariccia IGP, salsicce e carni locali, per concludere con dolci e specialità a base di Nocciola Romana DOP.

La formula è pensata per essere accessibile a tutti: ingresso libero e assaggi gratuiti presso le postazioni del Festival. Sarà inoltre possibile acquistare direttamente dai produttori i prodotti preferiti, anche in porzioni da asporto.

I PRODUTTORI E LE ECCELLENZE PRESENTI

Numerose aziende e realtà produttive accompagneranno il pubblico alla scoperta delle specialità enogastronomiche regionali.

Tra i protagonisti della manifestazione figurano:

- **Ermanno Bravetti**, con le proposte di cucina dedicate ad antipasti, primi, secondi e dessert;
- **Fortini**, con il suo gelato;
- **Rognoni**, cantina vinicola;
- **Cantina Villafranca**, con i vini dei Castelli Romani;
- **Petrecca**, con l'olio extravergine di oliva del Lazio;
- **Ape Serena** e **Ape d'Oro**, con le produzioni di miele;
- **Cioli 1917**, con la porchetta di Ariccia IGP e i salumi;

- **Azienda Agricola De Pau**, con le produzioni casearie e i formaggi;
- **Brillo**, con le specialità del forno.

Accanto alle aziende partecipanti, il Festival racconterà le grandi denominazioni e le produzioni identitarie del Lazio: Porchetta di Ariccia IGP, Pane di Genzano IGP, Pane di Lariano IGP, vini DOC e DOCG dei Castelli Romani, Olio EVO del Lazio, Nocciola Romana DOP, Pecorino Romano DOP, Lenticchia di Onano IGP, Kiwi Latina IGP e Broccolo Capoccione dei Castelli Romani.

Un'occasione per conoscere da vicino le aziende, degustare i prodotti e acquistare direttamente da chi ogni giorno lavora per mantenere viva la qualità delle produzioni locali.

DEGUSTAZIONI GUIDATE: OLIO DI ROMA IGP E VINI ROMA DOC

Tra le novità più interessanti del programma figurano anche tre appuntamenti dedicati alla conoscenza e alla degustazione guidata di alcune delle produzioni più rappresentative del territorio.

Gli incontri si svolgeranno presso la Palazzina Vespignani, dalle ore 17:30 alle 19:30, con un numero massimo di 25 partecipanti per ciascun appuntamento.

Il calendario prevede:

- **Venerdì 6 novembre – Olio di Roma IGP:** un percorso guidato alla scoperta delle caratteristiche e delle qualità dell'olio extravergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta.
- **Sabato 7 novembre – Vini Roma DOC:** un'esperienza di degustazione guidata per conoscere le caratteristiche, i profumi e le peculiarità dei vini della denominazione Roma DOC.
- **Domenica 8 novembre – Vini Roma DOC:** un secondo appuntamento dedicato alla valorizzazione e alla conoscenza dei vini Roma DOC.

Per partecipare alle degustazioni guidate è necessaria la prenotazione, fino a esaurimento dei posti disponibili, al numero **340 734 5257**.

SHOW COOKING, MUSICA DAL VIVO E INTRATTENIMENTO

Il Festival sarà anche un appuntamento dedicato allo spettacolo e alla convivialità. Ogni sera il percorso gastronomico sarà accompagnato da musica dal vivo, con sax e DJ set, per creare un'atmosfera di festa nel cuore del centro storico. Particolare spazio sarà riservato agli show cooking, con protagonisti del mondo della ristorazione e della formazione alberghiera. Venerdì 6 novembre sarà presente **Sandro Pulcini della Romanella**, mentre sabato 7 novembre lo show cooking sarà curato dagli studenti e dai professionisti dell'**I.P.S.S.A.R. Tognazzi di Velletri**, a testimonianza dell'importanza del coinvolgimento delle realtà formative e delle nuove generazioni nella promozione della cultura enogastronomica.

LE DICHIARAZIONI DELLE ISTITUZIONI

Il Sindaco di Albano Laziale, ***Massimo Ferrarin***i, ha dichiarato:

«Siamo orgogliosi di inaugurare ad Albano Laziale una manifestazione che mette al centro le eccellenze agroalimentari del nostro territorio e dell'intera regione. Il Festival del Gusto rappresenta un'importante occasione di promozione delle nostre produzioni, delle aziende e delle professionalità che contribuiscono a rendere il Lazio una terra ricca di tradizioni e qualità. Vogliamo che Albano sia sempre più un punto di riferimento per iniziative capaci di attrarre visitatori, sostenere le attività produttive e valorizzare il nostro centro storico. La collaborazione con la Regione Lazio e ARSIAL conferma l'importanza di fare rete per promuovere le nostre identità e le nostre eccellenze».

*«Il Festival del Gusto rappresenta una bella occasione per valorizzare le eccellenze agroalimentari del Lazio e, in particolare, dei Castelli Romani, un territorio che custodisce un patrimonio straordinario di tradizioni, qualità e identità produttive. Come Regione Lazio, insieme ad ARSIAL, continuiamo a sostenere iniziative che mettono al centro i nostri produttori, promuovono le filiere locali e rafforzano il legame tra agricoltura, enogastronomia e turismo. Investire nella promozione delle nostre eccellenze significa sostenere l'economia locale e dare nuove opportunità di crescita alle imprese agricole del territorio». **Giancarlo Righini**, assessore all'Agricoltura, alla Sovranità Alimentare e al Bilancio della Regione Lazio*

IL PROGRAMMA DELLE TRE GIORNATE

Venerdì 6, sabato 7 e domenica 8 novembre:

- Ore 16:30 – Apertura degli stand, delle postazioni gastronomiche e inizio delle degustazioni gratuite.
- Ore 17:30 – Musica dal vivo con sax e DJ.
- Ore 18:00 – Show cooking nelle giornate di venerdì e sabato.
- Ore 18:30 – DJ set con accompagnamento del sax.
- Ore 20:15 – Nuovo appuntamento con musica dal vivo.
- Ore 21:00 – Chiusura degli stand.

Dalle 17:30 alle 19:30, presso la Palazzina Vespignani, si svolgeranno inoltre le degustazioni guidate su prenotazione.

INFORMAZIONI UTILI

Sito ufficiale: https://festivaldelgusto.org/

Ufficio Comunicazione

Staff del Sindaco