



Antico Borgo LA COMMENDA

Ogni Venerdì, ore 20,30

"I Convivi de La Commenda"

Cene a tema
con esperti
che raccontano
Storia e Sapori
della Tuscia.

Il vino di Montefiascone raccontato e servito con l'esclusivo "Porco Cignale"

Relatore: Giancarlo Breccola

Dopo una breve pausa estiva, riprendono all'Antico Borgo La Commenda (nel cui giardino si sono alternati molti eventi culturali, musicali ed eno-gastronomici fra cui, domenica 30 agosto, la recente "*Prima festa del Porco Cignale*") i tanto attesi CONVIVI.

Giancarlo Breccola intrattiene i partecipanti alla contestuale cena su: "*Montefiascone e il suo vino: la storia del vino più celebre del mondo*". Intellettuale, legato da un amore profondo alla Tuscia, Breccola è fotografo, storico, polemista e tanto altro ancora. Oltre a vari studi di contenuto storico ed artistico, apparsi in pubblicazioni singole e collettive, ha pubblicato diversi saggi riguardanti la cultura, il folclore e la storia di Montefiascone. Nella pubblicazione dedicata a "*Montefiascone e il suo vino*" egli premette: "*La vocazione viticola del territorio che circonda il lago di Bolsena - derivata dalla morfologia del terreno, dalla ricchezza di minerali dovuta alle sue origini vulcaniche, dalle peculiari condizioni del microclima creato dalla vasta conca del lago - è stata compresa e valorizzata fin da tempi remoti, tanto da andare a costituire uno degli aspetti prevalenti dell'attività agricola della zona. Questa elezione alla viticoltura ha trovato ideale completezza a Montefiascone ove, da secoli, si produce un vino di alta qualità e di grande tradizione. In quel vino, che da sempre costituisce il suo vanto, la Città ha colto riferimento per il nome, pretesto per il blasone, ispirazione per la singolare leggenda che l'ha resa famosa nel mondo*". Un viaggio nel tempo che parte dagli albori della viticoltura locale (periodo villanoviano) fino ai nostri giorni, percorrendo documenti, testimonianze, reperti ed anche la produzione letteraria ed artistica che nell'insieme a volte si rivelano tutt'altro che unanimi per quanto concerne detti vini ed, in particolare, il noto *EST! EST!!EST!!!* che nel 1966 fu il primo vino bianco classificato DOC in Italia. In questo viaggio non mancheranno note e riferimenti anche alle tecniche di coltivazione, raccolta e conservazione delle uve con digressioni anche sui locali adibiti alla conservazione dei vini (cantine) e al consumo "pubblico" (taverne ed osterie).

Per l'occasione, e proprio sulla scia dell'entusiasmo e gradimento registrati dai partecipanti alla suddetta festa, il menu d'eccezione che verrà proposto ai commensali prevederà **piatti** (ragu, bujone, affettati ecc) **a base dell'ormai celebre ed esclusivo Porco-Cignale** che così potrà essere gustato da chi, ahimè, non è riuscito a prendere parte alla Festa di domenica!

Info e prenotazioni: **0761.263767 – 373.7510399**

www.borgolacommenda.it