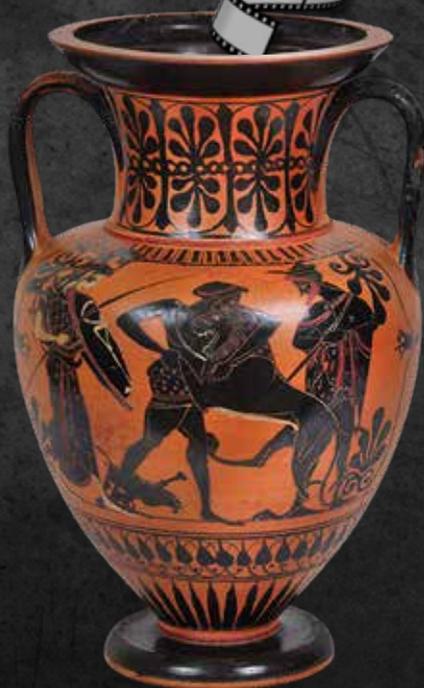


Tuscia Deliziosa

Sapori • Arte • Musica



BOMARZO - Palazzo ORSINI



dall' 8 al 12 Dicembre 2021



PROGRAMMA TUSCIA DELIZIOSA 2021

dall'8 al 12 dicembre 2021 ore 10.00/20.00

Ore 10.00 - 20.00

**MOSTRE FOTOGRAFICHE
e DEGUSTAZIONI ENOGASTRONOMICHE
a cura delle aziende del territorio e
laboratori culinari, sensoriali, creativi**

Mercoledì 08 DICEMBRE 2021

Ore 15.30

**Esibizione Rioni Palio di Sant'Anselmo
di Bomarzo**



Ore 17.30

"Tuscia cuore remoto d'Italia"

Immagini, parole, suoni: un omaggio alla Tuscia. Tra emozione e leggerezza.

Di **Francesco Ventimiglia**,
con **Nicoletta Simeone**,
al pianoforte **Daiana Boccialone**,
alle percussioni **Massimo Tata**,
immagini in movimento
di **Sigfrido Junior Hobel**,
alle luci **Antonio Cardarelli**

Ore 18.30

"NONNA TUSCIA"

tradizioni popolari e culinarie
del territorio.

Ne parlano Fabiana Eramo chef e Vanessa
Giraldo giornalista, autrici del progetto.

**Show cooking con nonna Ginevra
a cura di Fabiana Eramo.**

Il Biscotto di Sant'Anselmo

Prodotto P.A.T. Dal V° secolo d.C. il pane
dei poveri sulla Via Francigena.

Giovedì 09 DICEMBRE 2021

Ore 17:00

**Percorso di degustazione con assaggio
di infusi e prodotti da forno circolari di
Helichrysum Lab.**

Ore 19:00

**Show cooking, realizzazione live degli
assaggi della chef Fabiana Eramo con
le preparazioni circolari della Casa di Effe
ed i vini in abbinamento dell'Az. Castelli.**

Degustazione del Biscotto di Bomarzo

Venerdì 10 DICEMBRE 2021

Ore 16:00

**Degustazioni dei prodotti circolari
di Helichrysum Lab, in abbinamento ai
prodotti dell'Az. Luca Nardini, Az. Castelli
e Perle della Tuscia.**

Ore 17.30

CONVEGNO "La Transizione ecologica"

INTERVENGONO

Simona Bonafé,

Deputata Parlamento Europeo

Enrico Maria Carlini,

Dir. Dispacciamento Naz. -Terna S.p.A

Marco Marsili, Ceo Shell Italia E&P

Alfonso Messina,

Ammin. Unico Acea Solar S.p.A

Segreterie regg. OO.SS. di settore,

(Filctem- Flaei - Uiltec)

Carlo Tamburi,

Dir. Enel Italia, A.D. e Pres. Enel Italia S.p.A.

Francesco Ventimiglia,

Autore Rai, Coordinatore del Convegno

Ore 19.00

VITI & SECCAFIENO "AMARCORD"

**Fabrizio Viti pianoforte
& Luca Seccafieno tromba
In un omaggio a Nino Rota
ed Ennio Morricone**

Sabato 11 DICEMBRE 2021

Ore 10:00

"La gazetta della nonna"
laboratorio di giornalismo per bambini
(6-10 anni). A cura di *Vanessa Giraldo*

Ore 11:00

**Degustazione guidata di tisane ed
infusi naturali, accompagnati da dolci
artigianali Natalizi della Tuscia, del
laboratorio circolare Helichrysum Lab
di Fabiana Eramo**

Ore 11:00

"La gazetta della nonna"
laboratorio giornalismo ragazzi
(11-16 anni). A cura di *Vanessa Giraldo*

Ore 15:00

"La gazetta della nonna"
laboratorio di giornalismo per ragazzi
e bambini

Ore 16:30

**Laboratorio circolare, sensoriale, per
tutte le età "Dipingere con le spezie".
A cura di Fabiana Eramo e Vanessa Giraldo.**

Ore 18.00

**"LA SCOPERTA DELL'AMERICA" di Cesare
Pascarella con Giorgio Tirabassi voce
e chitarra e Massimo Fedeli pianoforte**

Ore 19:00

**Show cooking, realizzazione live degli
assaggi della chef Fabiana Eramo con
le preparazioni circolari della Casa di Effe
ed i vini in abbinamento dell'Az. Castelli.**

Degustazione del Biscotto

di Sant'Anselmo Prodotto P.A.T.

Domenica 12 DICEMBRE 2021

Ore 12:30

**"Gustando il Natale",
proposta enogastronomica, con i piatti
della "Cucina Circolare in Tuscia" della chef
Fabiana Eramo.**

Ore 15:30- 16:30

**Laboratorio creativo per bambini
e ragazzi "Facciamo il formaggio".
Preparazione di un formaggio tipico della
Tuscia, realizzato con latte biologico. A cura
della chef Fabiana Eramo.**

**A seguire, creazione del mini ricettario per
bambini "Il formaggio fatto in casa" a cura
di Vanessa Giraldo.**

Ore 16.30

**Convegno "La salvaguardia
delle rievocazioni storiche"**



INTERVENGONO

Rodolfo Gialletti presidente S.I.V.E.

Giuseppe Incastrone segretario S.I.V.E.

Chiara Giovannini

clinica veterinaria Il Ceppo Monteresi

Silvano Vigni detto Bastiano

Francesco Battistoni

sottosegretario Mipaaf

Viola Carignani, conduttrice Siena Tv,

coordina la tavola rotonda

Ore 19:00

**Show cooking, realizzazione live degli
assaggi della chef Fabiana Eramo con
le preparazioni circolari della Casa di Effe
ed i vini in abbinamento dell'Az. Castelli.**

Degustazione del Biscotto

di Sant'Anselmo Prodotto P.A.T.

Direzione Artistica - Daiana Boccialone

Organizzazione - Lia Donati

Mercoledì 08 DICEMBRE 2021 ore 17.30
Salone degli affreschi

TUSCIA. CUORE REMOTO D'ITALIA

Immagini, parole, suoni, atmosfere; tra emozione e leggerezza. La rappresentazione vuole essere un omaggio alla Tuscia, cuore remoto d'Italia; attraverso un linguaggio evocativo, a più voci, capace di colpire la mente e i sensi di chi guarda e ascolta. In sintonia con la storica vocazione di un territorio da sempre punto di incontro e confronto di culture diverse. Uno spazio geografico e mentale dove si rincorrono - integrandosi - incanto e memoria, fuoco e pietra, acqua e vento, luce e mistero. In un gioco continuo di rimandi e trasparenze, consonanze e contrasti, mitigati da un comune tratto pittorico, che tutto avvolge e placa. Fino a diventare poesia.

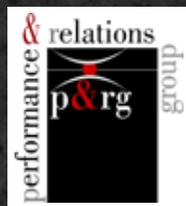
AL LEGGIO - Nicoletta Simeone è una conduttrice radiofonica italiana. Dal 2007 a oggi trasmette sui canali Radio Rai: Radio2, Radio1 e Rai Isoradio. Nel 2009 vince la Grolla d'Oro per il miglior programma radiofonico dell'anno. Alterna al ruolo di conduttrice quello di speaker per spot e promo.

L'AUTORE - Francesco Ventimiglia è ideatore, autore e conduttore di programmi radiofonici e televisivi delle reti pubbliche: Rai 2, Rai 3, Rai Educational, Rai International, Radio1, Radio2, Radio3. Collabora anche con altre emittenti nazionali. Scrive e dirige spettacoli teatrali, in tour in Italia e all'Estero. Come esperto di Comunicazione di Impresa, Marketing territoriale e Lavoro, è consulente di Enti Pubblici, Associazioni di categoria, Gruppi industriali, grandi Aziende.

AL PIANOFORTE - Daiana Boccialone
ALLE PERCUSSIONI - Massimo Tata



Con il patrocinio di



Direzione Artistica
Daiana Boccialone

Organizzazione
Lia Donati



Grafica e Impaginazione
Provision Grafica



Service
Compagnia Teatrale
I Commediari Bomarzo

Venerdì **10 DICEMBRE 2021** ore 19.00
Salone degli affreschi

VITI & SECCAFIENO AMARCORD



Il centenario di Fellini cade vicino al novantesimo di Sergio Leone, opportunità per rendere omaggio a due compositori che li hanno amati e celebrati con la loro musica famosa in tutto il mondo, Nino Rota ed Ennio Morricone.

Luca Seccafieno alla tromba e **Fabrizio Viti** al pianoforte, interpreteranno il repertorio classico e cinematografico dei due mirabili compositori.

Luca Seccafieno e Fabrizio Viti suonano insieme da molti anni. Di estrazione classica, la loro attività concertistica è presente sul palcoscenico nazionale ed internazionale. Accomunati dalla stessa curiosità in campo musicale, sono approdati a sale prestigiose, come la Carnegie Hall di New York, il Parco della Musica di Roma e l'Opera House di Sydney, in Australia.

Sabato **11 DICEMBRE 2021** ore 18.00
Salone degli affreschi

LA SCOPERTA DELL'AMERICA di Cesare Pascarella

*"Mò noi stamo a fà bardoria: nun ce se pensa e stamo all'osteria...
Ma invece stamo tutti ne la storia"*

Un "petit chef-d'œuvre", come fu presentato ai lettori francesi quello che in Italia fu il caso letterario dell'anno 1894, il poemetto di Cesare Pascarella (1858-1940) che in una incantevole e coerente sequenza di cinquanta sonetti racconta in romanesco **La scoperta de l'America**.

A portare sul "palco" di *Tuscia Deliziosa 2021* i pittoreschi personaggi di Cesare Pascarella è il popolare attore romano **Giorgio Tirabassi**, accompagnato dalla sua chitarra e dal M° Massimo Fedeli al pianoforte.

Nessuna scenografia e niente artefizi. E' una grandiosa vicenda che segna l'inizio dell'età moderna, raccontata nei sonetti del celebre poeta, in dialetto romanesco, a Palazzo Orsini di Bomarzo che per questa occasione idealmente si trasforma in un'osteria della Roma papalina.



MASSIMO FEDELI
Pianista, concertista, conosciuto e apprezzato nel panorama jazz italiano e non solo. Da anni è compositore di colonne sonore di ambientazione teatrale, radiofonica e cinematografica.



Per INFORMAZIONI e PRENOTAZIONI: 380 145 1136 - comunebomarzo@gmail.com
L'ingresso alla manifestazione è contingentato (verificare n. pp) e vincolato alla presentazione del Green pass

Venerdì 10 DICEMBRE 2021 ore 17:00

LA TRANSIZIONE ECOLOGICA

Investire sulle energie rinnovabili e abbandonare i combustibili fossili, per contenere la temperatura del pianeta: è questo l'orientamento di base della comunità mondiale.

Ma non basta. Transizione ecologica vuol dire anche e soprattutto restituire al sistema produttivo la sua funzione sociale. Modellarlo alle esigenze dell'ambiente e delle persone, senza creare disparità. Sostenere modelli di consumo consapevole: per una nuova qualità del vivere e del lavorare.

Nel segno di una sostenibilità ambientale, economica, sociale.

Un percorso che impone il dialogo e il confronto continuo tra tutti gli attori interessati: Governo centrale, Enti locali, Imprenditori, Sindacati, Associazioni di categoria, Rappresentanti dei consumatori. Per concertare insieme le sorti del cambiamento.

INTERVERRANNO:

Simona Bonafé

Deputata Parlamento Europeo

Enrico Maria Carlini

*Direttore Dispacciamento Nazionale
Terna S.p.A*

Giorgio Graditi *Direttore*

*Dipartimento Tecnologie Energetiche e
Fonti Rinnovabili TERIN*

Marco Marsili *Ceo Shell Italia E&P*

Alfonso Messina

Amministratore Unico Acea Solar S.p.A

Segreterie regionali OO.SS. di settore: *(Filctem- Flaei - Uiltec)*

Carlo Tamburi

*Direttore Enel Italia, Amministratore
Delegato e Presidente Enel Italia S.p.A.*

Francesco Ventimiglia

Autore Rai, Coordinatore del Convegno



Domenica 12 DICEMBRE 2021 ore 16:00

LA SALVAGUARDIA DELLE RIEVOCAZIONI STORICHE

Le buone pratiche per la prevenzione degli infortuni dei cavalli durante le rievocazioni storiche e le corse a pelo. La selezione dei cavalli, le linee guida dei farmaci della FEI, la gestione della stalla nei giorni di palio, il primo soccorso, il punto di vista di chi corre in pista. Punti fondamentali per la ripartenza della manifestazione della città di Bomarzo.

Ne parleremo con medici veterinari della società italiana veterinari equini che hanno alle spalle un notevole bagaglio di esperienze in questo settore e medici veterinari che da anni lavorano sul campo per il primo soccorso in seguito ad infortuni.

Un fantino molto conosciuto nel mondo del palio porterà la sua testimonianza.

Le conclusioni sul mondo del cavallo saranno affidate al sottosegretario al Mipaaf Francesco Battistoni.



INTERVERRANNO:

Rodolfo Gialletti

presidente S.I.V.E.

Giuseppe Incastrone

segretario S.I.V.E.

Chiara Giovannini

*clinica veterinaria Il Ceppo
Monteresi*

Silvano Vigni

detto Bastiano

Francesco Battistoni

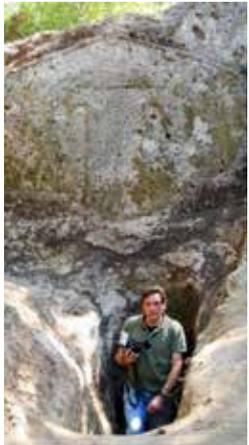
sottosegretario Mipaaf

Viola Carignani

*conduttrice Siena Tv,
coordina la tavola rotonda*



I FOTOGRAFI



Angelo Pagliari

nato a Blera (Viterbo), classe 1958 e fotografo per passione, inizia a fotografare a dieci anni con una vecchia Ferrania 6x6 e ben presto la curiosità si trasforma in una ricerca, che dura ininterrotta sino a oggi.

Oggi si dedica soprattutto alla riscoperta e alla valorizzazione del patrimonio archeologico, storico e paesaggistico della Tuscia viterbese e le sue foto compaiono in pubblicazioni locali come La Loggetta, Archeotuscia News, La Torretta, in riviste di fama internazionale come Archeo e Medioevo, in atti di convegni dedicati a Toscana e all'Etruria (2016-21), in libri sulla storia delle chiese di Soriano nel Cimino e su altre pubblicazioni a carattere scientifico di tema storico e archeologico.



Marco Paolini

L'artista, autore delle stampe fotografiche in mostra, vive nella Tuscia viterbese, nel Borgo di Mugnano in Teverina, alle porte di Bomarzo. Dopo una lunga esperienza come analista di scuola junghiana e di studi sulla percezione visiva ha iniziato un suo percorso di ricerca artistica scegliendo la fotografia come mezzo di comunicazione.

Le mostre fatte in Italia e all'estero sono sempre state concepite e realizzate seguendo il principio che ha ispirato la sua ricerca artistica:

***Una foto è bella solo se guardandola
entri dentro lo specchio di Alice***

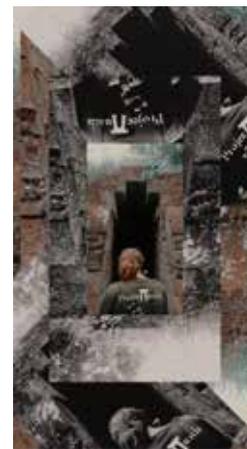


Enzo Trifolelli

Nato a Bassano in Teverina (VT) il 22 novembre 1951. Già negli anni '70 effettua servizi fotografici: eventi, matrimoni, e reportage del territorio della Tuscia. Contemporaneamente avvia la ricerca di nuove espressioni fotografiche che lo conduce fino ai nostri giorni promuovendo il **FoTotempismo** con: esposizioni, mostre personali, workshop, presentazioni editoriali, talk, conferenze e incontri. Il concetto di FoTotempismo, frutto di uno studio nato in relazione ad una ricerca protrattasi per alcuni anni, sembra non avere precedenti nella storia fotografica.

Tuscia Fotografia Maurizio Di Giovancarlo

La mia fotografia è raccontare la Tuscia sotto ogni aspetto; paesaggistico, storico, architettonico, culturale e folcloristico. Per questo è nata **Tuscia Fotografia**, che arriva nel 2013 dopo tante esperienze fotografiche che iniziano verso la fine degli anni '80. Per questa edizione di *Tuscia Deliziosa*, propongo al pubblico una Collezione Fotografica dal titolo "**Visioni in Ombra**" che esula da quello che fotografo normalmente, ma è una ricerca più accurata e profonda sull'utilizzo della luce su di un soggetto statico. Questo genere d'immagine risale alla tecnica pittorica del chiaroscuro che trova la sua espressione massima nel Caravaggio, cui m'ispiro. I principi fondamentali di questa tecnica sono abbastanza semplici, ma la loro applicazione richiede invece una capacità di controllo molto elevata.



Project Tuscia

Project Tuscia nasce dalla volontà di **Sigfrido Junior Hobel** di realizzare un portale che consenta un agevole accesso ad un numero crescente e in continuo aggiornamento di informazioni video, immagini e testi dedicati al territorio della Tuscia. Sigfrido Junior Hobel, nato a Napoli nel 1991, ha conseguito la laurea magistrale in Archeologia e Storia dell'Arte nell'Anno Accademico 2016 con una tesi in Archeologia Medievale sull'Iconografia delle Virtù. Trasferitosi nella Tuscia è rimasto catturato dalle infinite bellezze del territorio e ha deciso di coniugare le conoscenze acquisite nei suoi studi con la sua esperienza in campo fotografico e soprattutto di riprese video creando in particolare format video.



CHI È ADMO?

ADMO nasce da un sogno che accomuna persone con gli occhi ben aperti.

È il 1990 e di leucemia si parla ancora a bassa voce, ma alcuni lucidi sognatori iniziano a pensare al modo per sconfiggere il nemico. Sono uomini e donne, alcuni sono di scienza, altri hanno sofferto un dolore, altri ancora semplicemente vogliono fare la loro parte.

Sapere, sentimenti e volontà si combinano in una di quelle meravigliose miscele umane capaci di cambiare le cose. Perché la leucemia è un nemico che può essere sconfitto, ma, ancora oggi, è tanto il lavoro che questa vittoria richiede. ADMO nasce con questo spirito nel 1990. Allora i potenziali donatori italiani erano poco più di 2.000, oggi invece sono più di 400.000. La cosa più importante è che 3.791 di questi hanno dato effettivamente una speranza di guarigione ad altrettanti malati in Italia e nel mondo.

Il nostro scopo è quello di essere una cerniera che unisce due mondi, quello della malattia e quello della salute. Il mondo della malattia è quello dei pazienti che soffrono di gravi patologie del sangue come la leucemia, il linfoma, la mielodisplasia, la talassemia ed altre ancora. Il mondo della salute è quello delle persone che si rendono disponibili a diventare potenziali donatori del proprio sangue midollare e delle cellule staminali emopoietiche che esso contiene, spesso ultima possibilità di guarigione.

Mettere in contatto questi due mondi è il risultato di una serie di azioni che rappresentano l'attività di ADMO:

- Diffondere la cultura sulla donazione
- Informare in modo completo, chiaro e corretto
- Assistere coloro che si propongono come potenziali donatori
- Dialogare con le strutture ospedaliere e con le istituzioni
- Collaborare con il Registro Italiano dei Donatori di Midollo Osseo
- Organizzare eventi per finanziare le attività dell'associazione

Per conoscerci meglio visita il sito www.donatoriadmo.org



Caro volontario,

mi chiamo Alessandra e sono una mamma rara e fortunata. Rara perché mio figlio Lorenzo è affetto da una malattia genetica che colpisce una persona su mezzo milione, la sindrome da deficit di Glut1; fortunata perché, come Responsabile delle relazioni con i pazienti e le associazioni di Fondazione Telethon, posso cercare di dare un senso a quello che è successo al mio bimbo, aiutando altre famiglie a stare insieme e sostenersi a vicenda per affrontare le sfide quotidiane e costruire un futuro.

Quando affronti una malattia genetica rara, la normalità è tutto ciò di cui hai bisogno.

Una normalità che negli ultimi tempi, a causa della pandemia, ha trasformato gesti semplici come un abbraccio, un bacio, lo stare insieme ai nostri cari, in atti di straordinaria rarità e bellezza.

Una normalità che stiamo riconquistando, giorno dopo giorno, grazie alla ricerca: un bene collettivo che dona a tutti speranza, futuro e terapie.

Se questo Natale potremo tornare ad abbracciarci sarà solo grazie agli straordinari risultati ottenuti dalla ricerca medica, che ha permesso di non lasciare indietro nessuno, nemmeno chi come Lorenzo affronta una malattia genetica rara.

La ricerca è un grande progetto collettivo che ha bisogno del sostegno di tutti. Questo Natale anche tu puoi farne parte, donando il tuo tempo!

Il 12, 18 e 19 Dicembre 2021 la grande squadra di volontari Telethon si attiverà di nuovo in tutta Italia per distribuire i Cuori di cioccolato in piazza e anche tra amici, parenti e colleghi,

organizzando eventi specifici di raccolta fondi in ufficio, a scuola o in palestra. Ogni singola azione è fondamentale per dare speranza a chi vive ogni giorno una condizione di fragilità e per donare a tutti un futuro libero da malattie.

La ricerca dona, dona il tuo tempo per la ricerca.

Ti aspetto a braccia aperte,

Alessandra

CONTATTACI
email: volontari@telethon.it | Tel. 06.440.15.758

FONDAZIONE



Le AZIENDE AGRICOLE



Siamo un' Azienda Agricola a conduzione familiare situata nell' Alta Tuscia al confine con Lazio e Umbria.

Produciamo **olio extravergine di oliva, tisane di foglie di olivo ed erbe officinali biologiche e composte** "lavoriamo con cura e passione nel rispetto dell'ambiente"

Bottega Della Tuscia - Località Colonna snc 01020 Bomarzo (VT)
Tel. 339-6514607 | info@bottegedellatuscia.it



Due amici, giovani vignaioli, e un progetto di riscoperta di uno dei più antichi territori a tradizione vinicola d'Italia



www.casamecocciwinery.it | casamecocciwinery@gmail.com
Vignanello (VT)



Un prodotto di qualità, alla base del quale c'è la filosofia aziendale: fare una "buona agricoltura", intelligente e rispettosa dell'ambiente in generale e della vite in particolare, la cui coltivazione e la cui lavorazione è stata tramandata di generazione in generazione.

Azienda Agricola Castelli Debora | Via Cairoli, 15 - 01010 Marta (VT)
info@aziendagricolacastelli.it | www.aziendagricolacastelli.it



Nel 2016 nasce a Blera la Società Agricola per l'allevamento di pecore Lacaune da latte. Oggi è un piccolo caseificio nel Comune di Vetralla dove le tecniche di lavorazione di una volta incontrano l'innovazione, con l'obiettivo di valorizzare a pieno un prodotto territoriale, garantendone genuinità e tracciabilità

Comunaletto Caseificio Aziendale - Via del Giardino snc - Blera VT
Lab. Via dell'Arco snc - Vetralla (VT) | facebook: caseificioaziendalecomunaletto



SCEGLI IL LAVORO CHE AMI E NON LAVORERAI UN GIORNO IN TUTTA LA VITA

Dall'idea di Ilaria e Renato Bertocci, nel 2018 nasce l'azienda agricola "GHINGO" "Ghingo - La Fattoria del Nonno" con l'obiettivo di riprendere l'attività del nonno Angelo Sabbini (detto Lillo), chiamato dai nipoti in tenera età Ghingo. **IL NOSTRO OLIO SINONIMO DI SALUTE E BENESSERE.**

Via San Francesco, 3 - Blera (VT)
agricolaghingo@gmail.com | www.agricolaghingo.it



Quattro giovani imprenditori, al di sotto dei 30 anni, hanno deciso di investire con le loro forze e competenze in un allevamento di lumache a **CICLO NATURALE COMPLETO**, a partire dalla bonifica del terreno fino all'immissione dei riproduttori, passando per la costruzione dei recinti, la semina e gli impianti di irrigazione, fondando così **LA CHIOCCIOLA DEI MOSTRI.**

Via dell'Elce, 14 - Bomarzo (VT) | lachioccioladeimostri@gmail.com
la-chiocciola-dei-mostri-cattle-farm.business.site



SOC. COOP. AGRICOLA DEL LAVORO

Frantoio oleario per la produzione e vendita di **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Soc. Coop. Agricola del Lavoro | Località Poggio Di Chia - Bomarzo (VT)
coopagricolabomarzo@libero.it



La Macelleria Agricola, che ha ottenuto il marchio di qualità della tuscia, propone carni dei propri allevamenti o prodotti di aziende agricole locali, oltre a preparazioni pronte per la cottura o addirittura cucinate.

Macelleria Agricola FANTI DARIO e C.
Via Camillo Benso Conte di Cavour, 5 - Bomarzo VT - Tel. 0761 924279



Carni da allevamento allo stato brado ed alimentazione a cereali.

Azienda Agricola MANCA
Località Ascoletana - Blera (Vt) | Mob. 366.1250959



MELISSA DE SANTIS AZ. AGRICOLA
Unione tra modernità e tradizione
Sono i prodotti a fare la differenza...
Solo prodotti di stagione, bio, a km zero...
La genuinità è il nostro segreto...

Via Carlo Alberto Dalla Chiesa,4 - Bomarzo - cell. 340 787 839
facebook: aziendamelissadesantis



Azienda di 26,55 ettari a sud di Acquapendente in cui si praticano coltivazione di cereali, legumi e foraggi e allevamento di pecore di razza sarda per la produzione di latte, secondo i metodi dell'agricoltura biologica.

Luca Nardini
Casale Sofia, 217/B | Acquapendente (VT)



AZIENDA AGRICOLA MARA OLIVIERI ENOTECA TENUTE OLIVIERI

Azienda policulturale che ha fatto della produzione vitivinicola un'eccellenza e che rientra nei progetti di imprenditoria femminile e di alta professionalità, con forza e risorse atte allo sviluppo di un prodotto sempre migliore.

Punto Vendita: Via Don Minzoni - VALLERANO | Cell. 389 641 5622 - 339 6835878
olivierimara@libero.it | www.maraolivieri.it



La cura e l'amore per gli oliveti situati nella nostra terra e le antiche tecniche di lavorazione tramandate da generazioni, garantiscono al consumatore la sicurezza di un prodotto di altissima qualità: l'olio extravergine di oliva famoso in tutta Italia.

Azienda Agricola Perello: Via degli Albanesi, 67 - Cellere (VT)
www.oleificioperello.com | frantoioperello@libero.it



"Perle della Tuscia Specialità Ortofrutticole" è un marchio che racchiude la produzione di eccellenza (patate, legumi e altri prodotti tipici del Lazio) di diverse realtà agricole della zona dell'Alta Tuscia Viterbese. La scelta delle aziende che si fregiano del riconoscimento Perle della Tuscia ricade su quelle realtà che riescono a rispettare alti standard qualitativi.

Loc. Caracalla 01025 Grotte di Castro (VT)
info@perledellatuscia.it | www.perledellatuscia.it



AZIENDA AGRICOLA TERRA FORTE

La filosofia dei nostri nonni è stata tramandata fino a noi attraversando generazioni, mantenendo intatto l'amore per le tradizioni e per il territorio. Grazie a questa scelta e alla volontà di ottenere produzioni misurate e di qualità, l'azienda Agricola Terra Forte è riuscita a recuperare la fertilità dei terreni, a donare benessere agli animali allevati al pascolo, a mantenere e ad assicurare all'ambiente la biodiversità.

Via Giuseppe Belardinelli 10, 01010 Blera (VT)
info@agricolaterraforte.it | www.agricolaterraforte.it

DEGUSTAZIONI E LABORATORI dall' 8 al 12 Dicembre 2021

LA CASA DI EFFE Homerestaurant



La Casa di Effe propone una ristorazione di qualità a 360 gradi, definendo la propria cucina, "Cucina Circolare in Tuscia" dove

si fondono autoproduzione, stagionalità, innovazione, tradizione e territorio. I nostri menù hanno diverse connotazioni. Di base coltiviamo una cucina tradizionale tipica della Tuscia di un tempo, che elaboriamo per dare vita a piatti dal tocco innovativo e audace. Le materie prime vengono acquistate direttamente dai produttori locali e il resto auto-prodotto. Pane, pasta e altro sono realizzati con prodotti biologici e o naturali, seguendo sempre la stagionalità, per una cucina "Circolare" a tutto tondo. Il progetto nasce dalla pubblicazione del libro "Tuscia Slow" in 80 ricette, scritto dalla titolare Fabiana Eramo. Un viaggio attraverso le tradizioni culinarie e popolari della Tuscia, quelle della sua famiglia e dei presidi Slow Food che ne fanno parte. Da qui nasce anche la passione di esprimere il cibo attraverso l'arte e la cultura, per questo organizziamo eventi eno-gastronomici artistici, culturali.

HELICHRYSUM LAB

food benessere e dessert di Fabiana Eramo



È un laboratorio di trasformazione a carattere circolare nella Tuscia, dove la materia prima viene impiegata e trasformata in tutte le sue parti. Un labo-

torio ecosostenibile attento all' ambiente e ai packaging con cui vengono confezionati i propri prodotti.

I CORSI:

- **LABORATORI DI CUCINA Circolare ed autoproduzione**
- **LABORATORI DI CUCINA per la conservazione delle tradizioni culinarie e popolari della Tuscia**
- **CORSI PER BAMBINI PER IMPARARE A CUCINARE.**

Per info, dettagli prodotti ed ordini.
3319101806, su fb ed Instagram
www.lacasadieffehomerestaurant.com

Le attività e le degustazioni a cura di Helichrysum Lab e de La Casa di Effe Homerestaurant saranno a pagamento.

Le aziende che parteciperanno sono:

- ✓ Az. Biologica, Luca Nardini.
- ✓ Az. Vinicola Castelli di Marta
- ✓ Az. Perle della Tuscia

PER INFO, COSTI E DETTAGLI:

- **Laboratorio di Giornalismo**
Vanessa Giraldo **388 1866786**
- **Corsi, laboratori e show cooking**
Fabiana Eramo **331 9101806**

I laboratori e gli show cooking saranno realizzati con i prodotti delle aziende partecipanti e con materie prime a Km0.

Partecipazione dell' associazione
Radio Tuscia Events



Il progetto "NONNA TUSCIA" è realizzato con il patrocinio di



**IL PARCO
DEI MOSTRI
DI BOMARZO**

Il Cero 
AGENZIA FUNEBRE

di De Alessandris Alfonso
333.9424070

Tel. 0761.751888 - Giordano - 338.2182850
E-mail: il_cero@yahoo.it - www.agenziafunebreilcero.com

IMPRESA EDIL

MANFUSO
RISTRUTTURAZIONI - MANUTENZIONI
329.6356593 - EDILMANFUSO@GMAIL.COM

EuroStrade  S.r.l.

Strada Provinciale Ortana km 16,500
Soriano nel Cimino (VT)

Tel./Fax 0761.745303
E-mail: info@eurostrade.it




L'ultimo gesto d'amore 
Il Cero  PET
Cremazione Animali
338.2182850
www.ilcero.it | il_cero@yahoo.it
Viterbo - via San Lazzaro

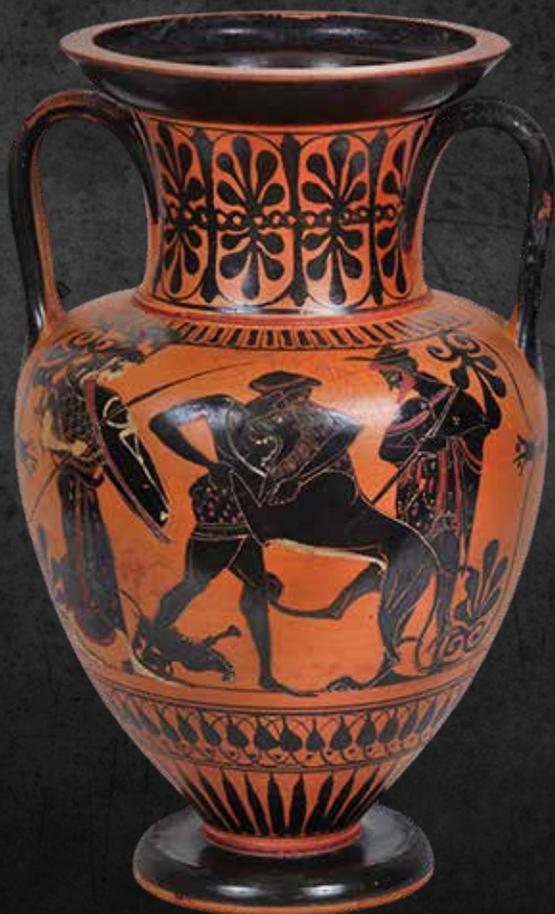
Tuscia Deliziosa

BOMARZO

Tuscia Deliziosa



BOMARZO



La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto della normativa sanitaria vigente Covid-19