



Slow Food®
Italia



Slow Food®
Lazio



Slow Food®
Viterbo e Tuscia



Slow Food Village

7° FESTIVAL **ECOGASTRONOMICO**
4-7 Luglio
VITERBO - Piazza dei Caduti

Viaggiacibando:

il turismo enogastronomico,
sostenibile, esperienziale e accessibile





SPAZIO
ESPOSITIVO:

**Presidi Slow
Food d'Italia**
Slow Food

**Le razze
equine
del Lazio**
Arsial - Fitetrec

**Tuscia
Experience**
Camera di
Commercio
Viterbo

**Oleoteca
Slow Food**
Viterbo
e Tuscia



- * Incontri
- * Laboratori del gusto
- * Percorsi sensoriali
- * Street Food
- * Enoteca
- * Birroteca

- * Oleoteca
- * Scuola di cucina
- * Show cooking
- * Attività per bambini
- * Artisti di strada
- * Spazio espositivo



18:30 INAUGURAZIONE SLOW FOOD VILLAGE 2019
Brindisi alla presenza di autorità istituzionali, partner, soci e amici Slow Food
Apertura stand street food, enoteca e birreria, Casa della biodiversità, spazio soci

 **19:15 AREA DEGUSTAZIONI**
Piccoli cuochi crescono: LA PIZZA PAZZA
Laboratorio per bambini e genitori alla scoperta dei segreti del cibo. Conduce **Alessio Rossi**, pizzaiolo campione del mondo

20:00 ARENA
Viaggiacibando: FOCUS SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO
Con **Enrica Onorati**, assessore Agricoltura, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Ambiente e Risorse Naturali; **Claudia Carletti** guida turistica e tour operator "Tuscia in Fabula"; **Laura Italiano**, progetto "Il Cammino del cibo" di Unindustria; **Marino Marini**, presidente Slow Food Alta Umbria e docente Università dei Sapori. Conduce **Luigi Pagliaro**, portavoce di Slow Food Lazio e consigliere nazionale di Slow Food Italia

20:15 AREA DEGUSTAZIONI
Viaggiacibando: I SAPORI DELLA TUSCIA
Gli studenti dell'Istituto Agrario "Fratelli Agosti" di Bagnoregio e dell'Istituto Alberghiero "Alessandro Farnese" di Caprarola presentano il progetto "Bio Ergo Sum" conduce **Stefano Paoletti**, referente Arsial per la provincia di Viterbo

 **20:30 CASA DELLA BIODIVERSITÀ**
La fattoria in città: COME REALIZZARE UNO SPAVENTAPASSERI
Laboratorio per bambini e genitori tra giochi, racconti e... risate. Conduce **Chiara De Santis**, Agriland - Il Giardino di Filippo

21:00 ARENA
NOCCIOLA DELLA TUSCIA: A NOI CI PIACE BIO
Con **Francesco Sottile**, membro esecutivo Slow Food Italia e docente Università degli Studi di Palermo; **Felice Arletti**, portavoce Comunità Slow Food della Nocciola della Tuscia, **Christian Cabrera**, portavoce Movimento Terra Contadina; produttore nocciole biologiche. Conduce **Francesca Rocchi Barbaria**, Slow Food Italia

21:15 AREA DEGUSTAZIONI
De' gustosi incontri: I VINI DELLA TUSCIA
Gustoso itinerario alla scoperta della produzione vitivinicola della provincia di Viterbo con **Leonardo Belcapo**, presidente dell'Enoteca Provinciale Tuscia. Conduce **Carlo Zucchetti**, editore e fondatore del giornale enogastronomico www.carlozucchetti.it

 **22:00 ARENA**
ASPETTANDO IL TEVERINA BUSKERS
Spettacolo di artisti di strada e circo contemporaneo a cura del "Circo Verde"

22:15 AREA DEGUSTAZIONI
Viaggiacibando: I SAPORI DEL LAZIO
Alla scoperta dei Presidi Slow Food: prodotti eccellenti a rischio estinzione con **Francesca Litta**, referente biodiversità Slow Food Lazio e presidente di Slow Food Territori del Cesanese. Conduce **Maria Laura Nespica**, agronoma e assaggiatrice

23:00 ARENA
De' gustosi incontri: CHEF, SOMMELIER: SI NASCE O SI DIVENTA?
con **Rossano Boscolo**, chef e rettore del Campus Etoile Academy di Tuscania; **Diana De Santis**, docente DIBAF - Università degli Studi della Tuscia; **Marta Cotarella**, direttrice e cofondatrice di "Intrecci". Conduce **Carlo Zucchetti**, editore e fondatore del giornale enogastronomico www.carlozucchetti.it

23:15 AREA DEGUSTAZIONI
Cuochi sotto le stelle: TIZIANA FAVI
show cooking a cura di Namò Ristobottega di Tarquinia. Con **Alessandro Ansidoni** e **Giorgio Corati** di Slow Food Costa della Maremma Laziale

18:30 APERTURA SLOW FOOD VILLAGE
Stand street food, enoteca e birreria, Casa della biodiversità, spazio soci

 **19:15 AREA DEGUSTAZIONI**
Piccoli cuochi crescono: PANE, AMORE E... FANTASIA
Laboratorio per bambini e genitori alla scoperta dei segreti del cibo. Conducono **Vittoria Tassoni**, food blogger e cuoca, e **Anna Moroni** La nota cuoca, scrittrice e personaggio televisivo

20:00 ARENA
Viaggiacibando: FOCUS SUL TURISMO SOSTENIBILE
Con **Franco Amodio**, presidente regionale Lazio Fitetrec Ante - Federazione Italiana Turismo Equestre; **Riccardo Crisanti**, assessore del Comune di Acquapendente, progetto "La Gerusalemme Verde" a cura della Rete di Imprese Porta Francigena; **Raimondo Chiricozzi**, presidente del comitato per la riapertura della ferrovia Civitavecchia - Capranica - Orte; **Marco De Carolis**, assessore alla cultura e al turismo Comune di Viterbo. Conduce **Ines Innocentini**, Slow Food Sabina

20:15 AREA DEGUSTAZIONI
Viaggiacibando: I GELATI DELLA LOLLA
Laboratorio del gusto sul gelato. Con **Lorenza Bernini**, "Lolla Gelato" Bolsena (VT). Conduce **Maria Laura Nespica**, agronoma e assaggiatrice

 **20:30 CASA DELLA BIODIVERSITÀ**
La fattoria in città: COME REALIZZARE UN PROFUMATORE DI LAVANDA
Laboratorio per bambini e genitori tra giochi, racconti e... risate. Conduce **Edda Scatena**, Agriturismo "Valentini" di Tuscania (VT)

21:00 ARENA
Premio "Italo Arieti": Anna Moroni La nota cuoca, scrittrice e personaggio televisivo riceve il premio dello "Slow Food Village". Interviene **Giampaolo Arieti**, figlio di Italo e appassionato di cucina. Conducono: **Carlo Zucchetti**, editore e fondatore del giornale enogastronomico www.carlozucchetti.it; **Vittoria Tassoni**, food blogger e cuoca

21:15 ARENA
De' gustosi incontri: CHIOCCIOLE SOTTO LE STELLE
con **Assunta Stacchiotti** e **Colombo Calistri** della "Trattoria del Cimino" di Caprarola, osteria chiocciolata dalla Guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore. Conduce **Francesca Mordacchini Alfani**, fondatrice e caporedattrice del giornale enogastronomico www.carlozucchetti.it

21:15 AREA DEGUSTAZIONI
Viaggiacibando: I SAPORI DELLA SICILIA
Laboratorio del gusto sul Miele dell'Ape nera sicula, Presidio Slow Food. Con **Susanna Amodeo**, azienda Apicoltura Carlo Amodeo di Termini Imerese (PA). Conduce **Maria Laura Nespica**, agronoma e assaggiatrice

 **22:00 ARENA**
ASPETTANDO IL TEVERINA BUSKERS
Spettacolo di artisti di strada e circo contemporaneo a cura del "Circo Verde"

22:15 AREA DEGUSTAZIONI
Viaggiacibando: SAPORI DELL'EMILIA ROMAGNA
Alla scoperta dei Presidi Slow Food e dei prodotti eccellenti del territorio. Con **Giovanni Minelli** del Caseificio "Malandrone 1477", produttore di parmigiano reggiano. Conduce **Antonio Montano**, Slow Food Piacenza

23:00 ARENA
De' gustosi incontri: A CACCIA DI NOTIZIE TALENTI
Luigi Cremona e **Lorenza Vitali** giornalisti e critici gastronomici, ideatori dei premi al Miglior Chef Emergente d'Italia, Pizza Chef Emergente, Emergente Sala; **Stefano Polacchi**, caporedattore del "Gambero Rosso"

23:15 AREA DEGUSTAZIONI
Cuochi sotto le stelle: DANILA RATTI
show cooking a cura del ristorante "Le Proposte" di Corano Borgonovo Val Tidone (PC). Conduce: **Antonio Montano** di Slow Food Piacenza



EVENTI PER
BAMBINI E ADULTI

18:30 **APERTURA SLOW FOOD VILLAGE**

Stand street food, enoteca e birreria,
Casa della biodiversità, spazio soci

19:15 **AREA DEGUSTAZIONI**



**Piccoli cuochi crescono:
DAL LATTE AL FORMAGGIO ALLA RICOTTA**
Laboratorio per bambini e genitori alla
scoperta dei segreti del cibo. Conduce
Vittoria Tassoni, food blogger e cuoca

20:00 **ARENA**

Viaggiacibando: FOCUS SUL TURISMO ESPERIENZIALE
Con **Federica Ghitarrari**, dirigente Camera
di Commercio Viterbo; **Maria Luigina Paoli**,
Promotuscia; **Alessia Mancini**, assessore
sviluppo economico Comune di Viterbo.
Conduce **Roberto Perticaroli**, referente Slow
Travel per Slow Food Lazio e Slow Food Latina

20:15 **AREA DEGUSTAZIONI**

Viaggiacibando: I SAPORI DELL'UMBRIA
Alla scoperta dei Presidi Slow Food: prodotti
eccellenti a rischio estinzione con **Monica
Petronio**, portavoce Slow Food Umbria. Conduce
Maria Laura Nespica, agronoma e assaggiatrice

20:30 **CASA DELLA BIODIVERSITÀ**



La fattoria in città: LETTURA CON IL CANE
Laboratorio per bambini e genitori tra giochi,
racconti e... risate. Conduce **Maria Teresa
Gallarini**, Agriland - il Giardino di Filippo

21:00 **ARENA**

**PRESENTAZIONE DELLA GUIDA
ALL'EXTRAVERGINE 2019 DI SLOW FOOD**
Conduce **Stefano Asaro**, referente per il Lazio
della Guida agli Extraverdini di Slow Food
e presidente di Slow Food Frascati e Terre
Tuscolane. Con **Mauro Pasquali** referente
per il Veneto e Trentino Alto Adige della Guida
agli Extraverdini di Slow Food e **Maria Laura
Nespica** del Gruppo Olio Slow Food Lazio

21:15 **AREA DEGUSTAZIONI**

Viaggiacibando: LA CIPOLLA NEPESINA
Presentazione del libro di **Piero Chirieletti**
figlio della signora Romana, custode del
seme originario e **Andrea Litta** dell'omonima
azienda agricola proprietaria del marchio.
Con **Salvo Cravero**, chef e formatore.
Conduce **Maria Laura Nespica**,
agronoma e assaggiatrice

22:15 **AREA DEGUSTAZIONI**

Viaggiacibando: I SAPORI DEL VENETO
Alla scoperta dei Presidi Slow Food:
prodotti eccellenti a rischio estinzione.
Conduce **Mauro Pasquali**,
portavoce di Slow Food Veneto

22:00 **ARENA**



ASPETTANDO IL TEVERINA BUSKERS
Spettacolo di artisti di strada e circo
contemporaneo a cura del "Circo Verde"

23:00 **ARENA**

**De' gustosi incontri: VINI NATURALI;
ARTIGIANALI, DEI VIGANIOLI**
Con **Fabio Pracchia**, giornalista e critico
enogastronomico; **Miriam Mareschi**,
produttrice di vini naturali e titolare del
ristorante "La piazzetta del Sole" di Farnese
(VT); **Raffaella Galamini** giornalista.
Conduce **Carlo Zucchetti**, editore
e fondatore del giornale enogastronomico

23:15 **AREA DEGUSTAZIONI**

**Cuochi sotto le stelle:
SALVATORE FISTILLO**
show cooking a cura del ristorante
"Buongiorno Napoli" di Viterbo. Conduce
Mario Di Dato di Slow Food Viterbo e Tuscia

18:30 **APERTURA SLOW FOOD VILLAGE 2019**

Stand street food, enoteca e birreria,
Casa della biodiversità, spazio soci

19:15 **AREA DEGUSTAZIONI**



**Piccoli cuochi crescono:
DOMENICA... GNOCCHI**
Laboratorio per bambini e genitori alla
scoperta dei segreti del cibo. Conduce
Vittoria Tassoni, food blogger e cuoca

20:00 **ARENA**

Viaggiacibando: FOCUS SUL TURISMO ACCESSIBILE
Con **Vincenzo Peparello**, presidente
Confesercenti Viterbo; **Mariken Tacke**,
logopedista e coordinatrice del progetto
"Diversamente ghiotti"; **Costanza Mestichelli**,
Agriturismo "La Bicoca"
e Rete "Solcare". Conduce **Chiara De Santis**,
Slow Food Viterbo e Tuscia

20:15 **AREA DEGUSTAZIONI**

Viaggiacibando: SAPORI DAL MONDO
In collaborazione con **Arci Viterbo**

20:30 **CASA DELLA BIODIVERSITÀ**



La fattoria in città: A NARRARE DI NATURA
Laboratorio per bambini e genitori tragiochi,
racconti e... risate. Conduce **Ornella
Spolverini**, Agriland - Il Giardino di Filippo

21:00 **ARENA**

**De' gustosi incontri: COME NUTRIRE I NOSTRI
FIGLI IN MODO CONSAPEVOLE**
Presentazione del libro "MAMMA, CHE FAME."
Adolescenti: dall'acne al peso, i consigli
pratici (e le ricette) della nutrizionista.
Interviene l'autrice **Stefania Ruggeri**,
ricercatrice e nutrizionista CREA alimenti e
nutrizione. Conduce **Alessandra Di Tommaso**,
enogastronomia

21:15 **AREA DEGUSTAZIONI**

**Viaggiacibando: INCANTI DI AROMI
E SAPORI DEL RINASCIMENTO**
Incontro e viaggio multisensoriale alla corte di
Isabella de' Medici Orsini. Conducono **Sandra
Ianni**, sociologa e storica della gastronomia;
Elisabetta Gnignera, storica del costume,
specialista del Rinascimento Italiano

21:15 **CASA DELLA BIODIVERSITÀ
LE COMUNITÀ DI SLOW FOOD**

Incontro per conoscere come si fonda una
Comunità Slow Food e quali sviluppi per il
territorio, con **Valter Bordo**, referente Slow
Food Area Lazio, Sardegna, Abruzzo e Molise;
Paolo Mazzola, referente Slow Food Lazio
per le Comunità e presidente di Slow Food
Ciampino e Morena

22:00 **ARENA**

**De' gustosi incontri: FOOD:
TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE**
con **Marco Oreggia**, giornalista e critico
enogastronomico curatore della guida Flos
Olei - guida al mondo dell'extravergine;
Vincenzo Mancino, fondatore di DOL -
Di Origine Laziale e del caseificio Circolo
Agricolo Libero nella casa circosidale
femminile di Rebibbia. Conduce **Carlo
Zucchetti**, editore e fondatore del giornale
enogastronomico www.carlozucchetti.it

22:15 **AREA DEGUSTAZIONI**

**Viaggiacibando: MILLE SFUMATURE
DI ROSSO. IL GRANDE RACCONTO
DELLE CILIEGIE E DEL PRUNUS AVIUM**
con **Saverio Senni** e **Stefano Speranza**,
docenti DAFNE - Università degli Studi della
Tuscia. In collaborazione con il Consorzio
Ciliegie di Celleno

23:00 **ARENA**

**De' gustosi incontri: CHIOCCIOLE & STELLE:
SHOW COOKING A QUATTRO MANI**
Con **Danilo Ciavattini** del Ristorante
"Danilo Ciavattini" di Viterbo e **Marco
Ceccobelli** dell'Agriturismo "Il Casaleto"
di Grotte S. Stefano (VT), osteria
chiocciolata dalla Guida Osterie d'Italia
Conduce **Francesca Mordacchini Alfani**,
fondatrice e caporedattrice del giornale
enogastronomico www.carlozucchetti.it

23:15 **AREA DEGUSTAZIONI**

Viaggiacibando: I SAPORI DEL BUONPAESE
Alla scoperta dei Presidi Slow Food
e prodotti di eccellenza del territorio

Si ringrazia per la collaborazione tutta la rete associativa di Slow Food in Italia. In particolare:

Slow Food Abruzzo e Molise, Slow Food Campania, Slow Food Emilia Romagna, Slow Food Friuli-Venezia Giulia, Slow Food Toscana, Slow Food Lazio, Slow Food Marche, Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta, Slow Food Puglia, Slow Food Umbria, Slow Food Veneto, Slow Food Ciampino e Morena, Slow Food Corchiano e Via Amerina, Slow Food Sabina, Slow Food Terre del Cesanese, Slow Food Latina, Slow Food Frascati e Terre Tuscolane, Slow Food Piacenza.





Slow Food®

Viterbo e Tuscia

Slow Food Viterbo e Tuscia organizza dal **4 al 7 luglio 2019** (dalle ore 18,30) la **7a edizione** del **Festival enogastronomico "Slow Food Village"**. La manifestazione si svolge in piazza dei Caduti, la grande area pedonalizzata della città di Viterbo ed è patrocinata da Slow Food Italia, Slow Food Lazio, Regione Lazio, Arsial, Consiglio regionale del Lazio, Comune di Viterbo, Provincia di Viterbo, Camera di Commercio Viterbo, Università degli Studi della Tuscia.

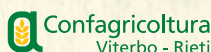
Il tema dello Slow Food Village di quest'anno è **"VIAGGIACIBANDO. Il turismo enogastronomico, sostenibile, esperienziale e accessibile"**, ispirato dal tema nazionale del 2019 proclamato come **"Anno del Turismo lento"**, affinché come per il cibo si possa auspicare un **turismo buono, pulito e giusto per tutti**. Come è ormai consuetudine si tratta di una kermesse rivolta a famiglie, produttori, enogastronomi, ristoratori, educatori e formatori, docenti universitari, persone interessate al benessere alimentare e alla salute, ambientalisti, rappresentanti istituzionali, esponenti di associazioni datoriali, sindacali e culturali.

Dal punto di vista dell'allestimento della fruibilità la manifestazione si presenta come un **villaggio enogastronomico**, in cui i visitatori possono passeggiare e sostare prendendo parte ai tantissimi appuntamenti in programma - secondo lo stile di Slow Food - tra Incontri e dibattiti su turismo ed enogastronomia, Laboratori del gusto, Percorsi sensoriali, Street food, Enoteca, Oleoteca, Birroteca, Scuola di cucina, appuntamenti per bambini e genitori, Show cooking, Pic-nic urbano.

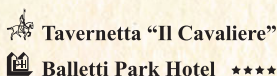
CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO



Camera di Commercio
Viterbo



IN COLLABORAZIONE CON



Country Charm

MEDIA PARTNER | **TusciaWeb** | **TusciaWeb Academy**

www.slowfoodvillage.it | [#viaggiacibando](https://twitter.com/viaggiacibando)