

### Birrifici Artigianali

Birra Bai Strada Ciavalletta, 21  
+39 335 710 0035 [www.birrabai.it](http://www.birrabai.it)  
Free Lions S.P. Tuscanese km 4,600  
+39 351 521 0700 [www.freelionsbeer.com](http://www.freelionsbeer.com)  
Terre di Faul Via E. Guidobaldi, 29  
+39 0761 970754 [filippomie@gmail.com](mailto:filippomie@gmail.com)

### Botteghe del Gusto

Viterbo Mia Via San Lorenzo 50  
+39 339 5340416 [viterbomia@virgilio.it](mailto:viterbomia@virgilio.it)

### Cantine

Il Marrugio Strada Borgherolo, 4  
+39 0761 263767 [www.ilmarrugio.com](http://www.ilmarrugio.com)  
La Quercia Piazza del Santuario, 31  
+39 3294284266 [palazzocarletti@tiscali.it](mailto:palazzocarletti@tiscali.it)  
Podere Grecchi Strada Sammartinese, 8  
+39 3337850761 [www.poderegrecchi.com](http://www.poderegrecchi.com)

### Carni

Coniglio Verde Leprino Allevamento Grassetti Strada Novepani snc Bagnaia  
+39 327 9507646 [dariograssetti@libero.it](mailto:dariograssetti@libero.it)  
Zootecnica Via Mantova, 2  
+39 0761 341116 [www.zootecnicaviterbese.it](http://www.zootecnicaviterbese.it)  
Il Marrugio Str. Borgherolo, 4  
Tel. 0761.263767 [www.ilmarrugio.com](http://www.ilmarrugio.com)  
San Bartolomeo Strada Teverina km 7,200  
+39 0761.354438 251782  
[www.pollosanbartolomeo.it](http://www.pollosanbartolomeo.it)

### Caseifici

Caseificio Cioffi Via San Carlo, 14/16/18,  
+39 0761 341614 [www.invetrina.info/caseificiocioffi](http://www.invetrina.info/caseificiocioffi)  
Monte Jugo Strada Martana Km. 2,00 +39  
0761.341310 0761.250610 [www.montejugo.it](http://www.montejugo.it)  
Piccola Formaggeria Artigiana Via Belluno  
+39 39 328 0063238  
[www.piccolaformaggeriaartigiana.com](http://www.piccolaformaggeriaartigiana.com)

### Confetture e Miele Prodotti Tipici

Apifarm Strada Santa Barbara 9/I  
+39 0761288016 [www.apifarm.net](http://www.apifarm.net)  
Enzo Poleggi Via Umbria 15 San Martino al Cimino [www.abbazianullius.it](http://www.abbazianullius.it)  
Fattoria di Alice Strada Tuscanese 20  
+39 398082 [www.fattoriadialice.it](http://www.fattoriadialice.it)  
Podere dell'Arco Strada Signorino, 3  
+39 0761308688 [www.poderedellarco.com](http://www.poderedellarco.com)  
Tescari Strada Ortana Snc km 6  
+39 345 627 5767 [info@tescari.it](mailto:info@tescari.it)

### E.V.O.

Basolio Località Strada Vallalta  
+39 340 2640928 [bespos@gmail.com](mailto:bespos@gmail.com)  
MammaMia Via A. De Gasperi, 5  
+39 338 2450712 [www.oliomammamia.it](http://www.oliomammamia.it)  
Petrignanum Strada Gavazzano 1  
+39 320 1180552 [www.petrignanum.it](http://www.petrignanum.it)  
San Bartolomeo Strada Teverina km 7,200  
+39 0761.354438 [www.pollosanbartolomeo.it](http://www.pollosanbartolomeo.it)  
Rasena Olearia Via Cassia Sud, 10  
+39 0761 328974 [www.rasenaolearia.it](http://www.rasenaolearia.it)

### Norcinerie

Coccia Sesto Via Lega dei Dodici Popoli, 71/D  
+39 0761-250879 [www.cocciasesto.it](http://www.cocciasesto.it)  
Stefanoni F.lli Via Cassia Nord, 60  
+39 0761.250425 [stefanonifratelli@libero.it](mailto:stefanonifratelli@libero.it)

### Panifici

Vapoforno Costantini Eraldo e Stefano  
Via Pasubio, 14 +39 0761.340743

### Pasticcerie

Alba Via Garbini, 100  
+39 0761250773 [www.albadolciaria.com](http://www.albadolciaria.com)  
Primavera Via Vico Scarano 81  
+39 0761326365 [gobattoni1950@gmail.com](mailto:gobattoni1950@gmail.com)  
Polozzi Piazza della Rocca, 5  
+39 0761 346727 [www.polozzi.it](http://www.polozzi.it)

### Molini

Chiara Profili Via del Carmine, 2  
+39 329.2591832 [chiaraprofili@virgilio.it](mailto:chiaraprofili@virgilio.it)

### Pastifici Artigianali

Pastificio Artigianale Felici V. Matteotti,  
66/68 +39 0761 1935727 [www.pastafelici.it](http://www.pastafelici.it)

### Ristorazione

Agriturismo Il Casaletto Strada Grottana n.9  
+39 0761 367077 [www.ilcasetto.it](http://www.ilcasetto.it)  
Danilo Ciavattini Via delle Fabbriche, 20-22  
+39 0761 333767 [www.daniloclavattini.com](http://www.daniloclavattini.com)  
I Giardini di Ararat Strada Romana, 30  
Bagnaia +39 0761.289934  
[www.igiardinidiararat.com](http://www.igiardinidiararat.com)  
Moderno Piazza Mariano Buratti, 22,  
San Martino al Cimino +39 0761 379952  
[www.slowfoodmoderno.it](http://www.slowfoodmoderno.it)  
O' Sarracino Via Cavour, 39  
+39 328 366 7619  
Tredici Gradi Piazza Don Gargiuli, 11,  
+39 0761 305596 [3dcgradi@gmail.com](mailto:3dcgradi@gmail.com)



Comune di Viterbo  
Assessorato Agricoltura

In collaborazione con



Laboratori Show Cooking Degustazioni  
Incontri con le scuole Visite guidate Idee in circolo

venerdì 11 ottobre sabato 12  
ore 9,30 -20,00 2019 ore 10,00 -20,00

Plastic Free

SALA GATTI

via della Rimessa - Viterbo  
(a 10 mt da piazza delle Erbe)

Ingresso  
libero

Per info: Alessandra 3280119293  
[alessandra.ditommaso@hotmail.it](mailto:alessandra.ditommaso@hotmail.it)





### Venerdì 11 ottobre

**Ore 9,30 Laboratorio per bambini** *Viaggio sensoriale nel cibo; alla scoperta dei 5 sensi, ma anche dei 5 sapori, amaro, aspro, dolce, salato e umami*  
con Maria Laura Nespica, degustatrice ed agronoma  
A cura della Condotta Slow Food Viterbo e Tuscia

**Ore 11,30 Laboratorio per bambini** *Lo spuntino buono pulito e giusto, alternativa alle merendine* con Debora Valentini e Mariangela Tripiedi  
A cura della Condotta Slow Food Viterbo e Tuscia

**Ore 15,00 Laboratorio del gusto** I salumi dei Stefanoni Flli ed i prodotti caseari della Piccola Formaggeria Artigiana  
Conduce Maria Laura Nespica, degustatrice ed agronoma.

**Ore 16,00 I birrifici artigiani di Viterbo: Birra Bai, Free Lions, Terre di Faul.**  
Degustazione guidata da Roberto Muzi Degustatore Guida Birre d'Italia Slow Food

**Ore 17,00 Show Cooking** di Marco e Stefano Ceccobelli Agriturismo Il Casaletto Grotte Santo Stefano Chiocciola Slow Food  
Conduce Francesca Mordacchini Alfani co/fondatrice [www.carlozucchetti.it](http://www.carlozucchetti.it)

**Ore 18,00 Laboratorio del gusto** Massimiliano ed Ermanno Fiorentini Pasticceria Alba, *Il Lievito Madre*  
Conduce Alessandra Di Tommaso enogastronoma [www.carlozucchetti.it](http://www.carlozucchetti.it)

**Ore 18,45 Show Cooking** di Maurizio Grani Ristorante Moderno San Martino al Cimino *Tonnarelli Pastificio Artigianale Felici alla Fanfarra*  
Conduce Luigi Pagliaro Portavoce Slow Food Lazio

**Ore 19,30 Laboratorio del gusto** Alvaro Gobattoni Pasticceria Primavera *Il Pesce di Sant'Andrea. Una tradizione viterbese*  
Conduce Carlo Zucchetti, enogastronomo con il Cappello [www.carlozucchetti.it](http://www.carlozucchetti.it)

**Ore 21,00 Visita Guidata "Di Papi Santi Pellegrini e Imperatori"**  
Degustazione di prodotti tipici presso Bottega del Gusto Viterbo Mia a Marchio Tuscia Viterbese.  
Appuntamento Piazza San Lorenzo **Prenotazioni: Irene 393 3232478**  
A cura Pro Loco Viterbo

**Ad ogni laboratorio saranno abbinati i vini delle cantine del Comune di Viterbo: Il Marrugio; La Quercia; Podere Grecchi**

### Sabato 12 ottobre

**Ore 10,00 Agricoltura, opportunità e sviluppo. Idee in circolo**  
Giovanni Maria Arena sindaco di Viterbo, Ludovica Salcini assessore all'Agricoltura, Francesco Monzillo segretario generale Camera di Commercio di Viterbo, Alberto Valentini Slow Food Viterbo e Tuscia, Vincenzo Peparello Rete d'Impresa Enjoy e CAT, Luigia Melaragni CNA Viterbo e Viterbo Capitale Medievale, Stefano Signori Confartigianato, Bruna Rossetti Confcooperative, Mauro Pacifici Coldiretti, Remo Parenti Confagricoltura, Fabrizio Pini CIA, Alberto Cardarelli Ordine degli Agronomi di Viterbo.  
Modera Raffaella Galamini giornalista enogastronomica

**Ore 12,00 Laboratorio del gusto** Eraldo Costantini Vapoforno Costantini Eraldo e Stefano Maritozzi e *Pizza del forno. La colazione dei viterbesi*  
Conduce Carlo Zucchetti, enogastronomo con il Cappello [www.carlozucchetti.it](http://www.carlozucchetti.it)

**Ore 13,00 Show Cooking** Laura Belli I Giardini di Ararat Bagnaia *Pasta straccia di Bagnaia con Farine bio Chiara Profili*  
Conduce Alessandra Di Tommaso enogastronoma [www.carlozucchetti.it](http://www.carlozucchetti.it)

**Ore 14,00 Show Cooking** Salvo Cravero Chef I classe Alitalia Magnifica, docente Gambero Rosso *Filetto di maiale Zootecnica Viterbese in crépinette con ceci Podere dell'Arco*  
Conduce Carlo Zucchetti, enogastronomo con il Cappello [www.carlozucchetti.it](http://www.carlozucchetti.it)

**Ore 15,00 Show Cooking** Antonio Ricci Tredici Gradi *Il Coniglio alla viterbese Allevamento Coniglio Verde Leprino Grassetti*  
Conduce Raffaella Galamini, giornalista enogastronomica

**Ore 16,00 E.V.O. Loro verde del Comune di Viterbo**  
E.V.O. Basolio, MammaMia, Petrignanum, Rasena Olearia, San Bartolomeo  
Degustazione guidata da Stefano Polacchi curatore Guida Oli d'Italia Gambero Rosso

**Ore 17,00 Show Cooking** Danilo Ciavattini Ristorante Danilo Ciavattini Stella Michelin *Raviolo di Pollo San Bartolomeo gocce di fegatini, pomodori appassiti riduzione di Marsala e fondo di cottura* Conduce Stefano Polacchi caporedattore de Il Gambero Rosso

**Ore 18,00 Show Cooking** Mario Di Dato O' Sarracino *Pici con zafferano Tescari e alici con patate viola della Tuscia*  
Conduce Alessandra Di Tommaso enogastronoma [www.carlozucchetti.it](http://www.carlozucchetti.it)

**Ore 18,00 Visita Guidata "Il paese nella città: Pianoscarano racconta"**, visita della Chiesa e Cripta di Sant'Andrea. Degustazione e visita Caseificio Cioffi.  
Appuntamento alla Fontan di Piano. **Prenotazioni: Irene 393 3232478**  
A cura Pro Loco Viterbo

**Ore 19,00 Laboratorio del gusto** *I salumi Coccia Sesto ed i prodotti caseari di Monte Jugo*  
Conduce Alessandra Di Tommaso enogastronoma [www.carlozucchetti.it](http://www.carlozucchetti.it)

