



**Comune di Orvieto**



**COMUNE DI ORVIETO** in collaborazione con

Istituzione "IL PALAZZO DEL GUSTO"  
Associazione "TEMA"  
Pro Loco dell'Orvietano

presenta

**"Orvieto Con Gusto" - l'Arca dei Sapori- 2008**  
**<< Identità e territorio attraverso la cucina locale >>**



**26 Settembre – 5 Ottobre 2008**

**# 12 ° Edizione**  
**Manifestazione ispirata alla cultura di Slow Food e**  
**delle Cittaslow internazionali**

## **"Orvieto con Gusto 2008: menù a chilometro zero"**

**Orvieto, la città umbra sulla rupe famosa per il Duomo e il Pozzo di S.Patrizio, recita da anni una parte importante nel panorama della cultura "slow", ed è sempre più protagonista della "qualità" e della "cultura" collegata all'agroalimentare: sono passati dodici anni dalla prima edizione di "Orvieto con Gusto" battezzata da Carlìn Petrini, kermesse enogastronomica dedicata a cibo e al vino di qualità. E quest'anno il grande "sogno" enogastronomico esemplificato dalla "rupe imbandita", continua: ecco Orvieto con Gusto 2008, che cala gli assi presentando il meglio del cibo e del vino di territorio all'insegna dell'identità locale, senza rinunciare ad alcuni inserti qualificati di proposte enogastronomiche altre, sotto l'egida di Slow Food e di Cittaslow.**

## **ORVIETO CON GUSTO 2008**

**# Venerdì 26 -27-28 Settembre 2008**

### **# Per colpa di Bacco**

**IL PALAZZO DEL GUSTO ORE 21.30 - SPETTACOLO TEATRALE CON DEGUSTAZIONE di Christian Massas, Giorgio Donati & Jacob Olesen**

*fisarmonica* Sandro Paradisi

*regia* Giorgio Donati e Jacob Olesen

*collaborazione artistica* Giovanni Calò

*costumi* Concetta Assennato

*luci e fonica* Luca Febbraro

*scene* Tiziano Fario

Bacco, Dio del vino, ha invitato il pubblico ad una conferenza-degustazione sul nettare di-vino. Pantomime di storie bibliche si intrecciano con "sbrinzi" e stornelli a contrasto, personaggi famosi vengono rappresentati in imbarazzanti situazioni etiliche, attraverso i secoli e al di fuori di ogni regola spazio-temporale.

Ingresso: **€ 10,00** ridotti **€ 7,00** (meno 25 anni più di 60) **€ 5,00** Soci Tema

[www.teatromancinelli.it](http://www.teatromancinelli.it) [www.donatiolesen.com](http://www.donatiolesen.com)

### **Perbacco, che gusto !**

**Degustazioni presso ENOTECA REGIONALE DELL'UMBRIA /IL PALAZZO DEL GUSTO DALLE ORE 20.00 ALLE ORE 21.15**

**servizio a buffet - prenotazione obbligatoria entro le ore 12.00 del giorno dello spettacolo c/o IL PALAZZO DEL GUSTO 0763 341818 – 0763 393529**

- degustazione tipo "1" - **€ 15.00** a persona

Zuppa di legumi

Bruschetta con olio Dop Umbria

Coppa di testa aromatizzata all'arancio e peperoncino

Lumachella orvietana con lombetto

Salame corallina in abbinamento con pane a lievitazione naturale

Tozzetti , ciambellini e pappole orvietane

- degustazione tipo "2" - **€ 20.00** a persona

Idem come degustazione 1 con in aggiunta una selezione di formaggi :

Cenerino: pecorino stagionato in cantina sotto cenere

Il Formaggio bevitore: pecorino umbro maturato in autunno in barriques di legno

Ricotta in abbinamento con mieli

*In abbinamento con due etichette di vini Doc e Igt dell'Enoteca Regionale dell'Umbria*

**- da Domenica 28 Settembre a Domenica 5 Ottobre 2008**

## **# "Orvieto a Tavola"**

Diciotto **ristoranti di Orvieto** proporranno alcuni speciali Menù a base di piatti di grande tradizione territoriale. La riproposta di piatti identitari locali avverrà con la scrupolosa scelta delle materie prime locali e la supervisione di Slow Food.

**Costo del menù: € 25,00 escluse bevande (Prenotazione c/o i Ristoranti)**

- RISTORANTE AL CORSICA PIAZZA ANGELO DA ORVIETO 7 TEL 0763340972
- RISTORANTE AL POZZO ETRUSCO –PIAZZA DE' RANIERI 1/A – TEL/FAX 0763344456
- RISTORANTE AL SAN FRANCESCO VIA B. CERRETTI N.10 05018 ORVIETO TEL. 0763343302
- RISTORANTE AL SAN GIOVENALE PIAZZA SAN GIOVENALE 6 TEL 0763391828
- RISTORANTE ANTICO BUCCHERO VIA DE' CARTARI 4 TEL 0763341725
- RISTORANTE ANTICA CANTINA PIAZZA MONALDESCHI 18 TEL 0763344746
- RISTORANTE ANTICA RUPE VICOLO SANT'ANTONIO 2 TEL 0763343063
- RISTORANTE DEL CONTE LOC BUONRESPIRO 18 TEL 0763217046
- RISTORANTE ETRUSCA VIA MAITANI N. 10 0763344016
- RISTORANTE GIALLETTI, VIA A. COSTANZI 71 TEL 0763300392/0763301981
- RISTORANTE IL CAIO – LOC. CORBARA 2 – TEL. 0763301425
- RISTORANTE IL DUCA DI ORVIETO VIA DELLA PACE 5 TEL 0763344663
- IL SAPORETTO RISTORANTE – PIZZERIA TRE ESSE S.A.S. VIA SETTE MARTIRI, 45/47 TEL. 0763300434
- RISTORANTE LA BADIA LOC LA BADIA 8 TEL 0763302132
- RISTORANTE LA PALMA CORSO CAVOUR 326 TEL 0763340840
- RISTORANTE LA PENISOLA LAGO DI CORBARA SS 448 TEL 0744950521
- TRATTORIA LA PERGOLA VIA DEI MAGONI 9B TEL 0763343065
- RISTORANTE LE GROTTI DEL FUNARO VIA RIPA SERANCIA 41 TEL 0763343276
- RISTORANTE MAURIZIO VIA DUOMO 78 TEL 341114
- RISTORANTE ZEPPELIN VIA GARIBALDI 28 TEL 0763341447

**- da Martedì 30 Settembre a Domenica 5 Ottobre 2008**

Mostra di Pittura, Fotografia, Installazione

## **# "Omaggio dalla Catalogna"**

"Omaggio dalla Catalogna" nasce dalla collaborazione tra la **Fondazione per il Centro Studi "Città di Orvieto"** e la "**Escola Groc**" di Barcellona con il patrocinio dei Comuni di Barcellona e di Orvieto, della Provincia di Terni e della Fondazione per il Museo "Claudio Faina".

**la danza evanescente e la staticità sofferente**

**Barcellona reinterpreta Orvieto attraverso l'immagine del corpo**

La "**Escola Groc**", con sede a Barcellona, diretta da Antoni Brengaret i Framis è un centro riconosciuto dal "Ministerio de Educación y Ciencia" spagnolo, abilitato a conferire diplomi di grado superiore in grafica pubblicitaria, fotografia artistica, illustrazione, ceramica.

La **mostra** sarà allestita alla *Chiesa di S. Giacomo Maggiore – Aula Magna del Centro Studi* e al *Museo "Claudio Faina"*, e al *Palazzo del Gusto* e ruoterà intorno al tema del "corpo" in tutte le sue espressioni, attraverso la rappresentazione pittorica, fotografica e dell'installazione.

- **Martedì 30 settembre 2008** alle **ore 17,00 conferenza inaugurale** presso il Museo "Claudio Faina", tenuta dai Professori Antoni José Pitarch dell'Università di Barcellona (Dipartimento di Storia dell'Arte), dal Professor Corrado Fratini e dal Dottor Jacopo Manna dell'Università degli Studi di Perugia (Dipartimento di Storia dell'Arte). Alla conferenza farà seguito una **degustazione** di vini e dolci catalani presso il Palazzo del Gusto.

**Mercoledì 1 e Giovedì 2 Ottobre 2008**

## **# "Slow food junior"**

**con gli alunni del laboratorio Divertiamoci in Cucina  
al Palazzo del Gusto – ore 9-12**

**Educazione al Gusto con le Scuole Elementari e Medie di Orvieto**

Colazione slow, mini-stage e laboratori sensoriali condotti da insegnanti e alunni del Laboratorio della Scuola Secondaria di I grado "Scalza e Signorelli" di Ciconia offerto a 12 classi di Scuole primarie e secondaria di primo livello (primaria e secondaria di I grado) di Orvieto. Organizzato dalle insegnanti Giulia Barattolo e Grazia Maria Petrone in coll. con Il Palazzo del Gusto/Olimpia Cesaroni.

**- "Serate golose" a Il Palazzo del Gusto ore 20,00 :**

**Mercoledì 1 Ottobre 2008**

**SERATA GOLOSA**

**(AS)SAGGI del Nuovo**

**Giovani talenti orvietani in vigna e in cucina.**

*A cura della Condotta di Slow Food di Orvieto*

**CHEF E CANTINE GIOVANI**

**ANTIPASTO**

*CARPACCIO DI PETTO D'OCA CON RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO ORVIETANO*

**PRIMI PIATTI**

*CHIODINI DI PASTA FRESCA RIPASSATI IN PADELLA CON TARTUFO NERO E LARDO DEL BOTTO*

*LASAGNETTA VEGETARIANA CON RISTRETTA DI ZAFFERANO*

**SECONDO PIATTO**

*FILETTO DI MAIALE ALL'UVA DI ORVIETO*

*TIMBALLO DI CICORIA RIPASSATA*

**DESSERT**

*TORTINO D I RICOTTA CON CREMA INGLESE AROMATIZZATA AL VINO DOLCE DI ORVIETO*

**VINI GENTILMENTE OFFERTI DELL'AZIENDA AGRICOLA BARBERANI**

**Palazzo del Popolo - Sala Quattrocento- ORE 11.00**

## **# Talkshow con il Ministro per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Luca Zaia, e il Presidente di Slow Food Internazionale, Carlo Petrini**

**“Identità e mercato: cibi e prodotti a chilometro zero, tra sfida utopica e consumo reale”**

**Coordina: Giuseppe Ortolano, giornalista di Venerdì di Repubblica e Consumatori**

*Slow Food ha insegnato e insegna al mondo un modo nuovo di produrre e di consumare. Oggi la crisi economica in gran parte del mondo occidentale combinata con la crisi energetica epocale dell'“oil system”, creano condizioni di crescente stress anche nel settore primario, mettendo a rischio approcci al consumo virtuosi e produzioni alimentari di qualità e di territorio, le stesse che iniziavano a gratificare finalmente schiere di agricoltori consapevoli e desiderosi di futuro*

**Partecipano il Sen. Michelino Davico, Sottosegretario Ministero dell'Interno, Cittaslow Bra; l'on. Carlo Emanuele Trappolino, Commissione Agricoltura Camera Deputati; il Vicepresidente della Giunta Regione dell'Umbria, Assessore all'Agricoltura, Carlo Liviantoni; la Vicepresidente della Provincia di Terni, Presidente de Il Palazzo del Gusto, Lorian Stella; il Sindaco di Orvieto, Vicepresidente Cittaslow International, Stefano Mocio.**

## **# “Serate golose” a Il Palazzo del Gusto ore 20,00 :**

### **<< DIETA MEDITERRANEA IN TAVOLA >>**

Cena a cura dell'Istituto Dieta Mediterranea di Pioppi/Pollica con i prodotti enogastronomici della **Cittaslow di Pollica** (Cilento-Salerno) dove negli Anni Cinquanta è nata la Dieta Mediterranea a cura di Ancel Keys.

#### **menu:**

Antipasto " Mare e monti"

Paccheri all'acciarolese

Seppie m'buttunate e patate

Pan di spagna cilentano e Pasta di mandorle

**Vini in abbinamento del Cilento**

**Venerdì 3 Ottobre 2008**

**# "Serate golose" a Il Palazzo del Gusto ore 20,00 :**

**<< AMERICAN THANKSGIVING DAY IN ADVANCE >>**

Evento speciale con i cuochi della Città di AIKEN(South Carolina-USA) gemellata con Orvieto. La cena americana proporrà filologicamente le ricette tipiche del giorno del "Ringraziamento" .

**menu:**

Relish Tray

Traditional Roasted Turkey

Southern Cornbread Dressing

Giblet Gravy

Cranberry and Orange Sauce

Sweet Potato Casserole with Pecan Topping

Sweet Kernel Corn with Butter

Green Beans with Ham

Angel Biscuits with Butter

Apple Crumb Pie

**VINI GENTILMENTE OFFERTI DELL'AZIENDA AGRICOLA DECUGNANO DEI BARBI**

**Chef: Richard Viviano**

**Costo degustazione € 27,00 a persona**

**Sabato 4 Ottobre 2008**

"Eccellenza Vino", alle ore 11,00 presso il Palazzo dei Sette

**<< DOLCE ORVIETO >>**

**Gran Sala dei vini dolci, vendemmie tardive e muffati ad Orvieto**

incontro con i produttori di vini dolci dell'Orvietano, degustazione guidata dai Sommelier Fisar.

In Collaborazione con il Consozio Tutela Vini di Orvieto.

Biglietto di entrata: € 5,00

**SABATO 4 E DOMENICA 5 OTTOBRE 2008**

**# La passeggiata "A Spasso Con Gusto" :**

**Il Menù a Chilometro Zero in collaborazione  
con Pro Loco-Unpli dell'Orvietano**

**supervisione chef Enzo Barbetti**

Il tema della passeggiata 2008 è : "Identità e territorio attraverso la cucina locale".  
Sabato 4 e Domenica 5 Ottobre - **dalle ore 12,30 alle 16,30** si svolgerà la ormai

"storica " passeggiata enogastronomica tra autentici sapori della nostra tradizione. Tra un assaggio ed un altro nei palazzi storici e nelle piazze si potranno degustare specialità orvietane e del territorio abbinata ai vini locali.

### **Tappa 1 - CASERMA PIAVE dalle ore 12,30**

Accoglienza , biglietteria , punto informativo e **inizio** della manifestazione

#### **"L'Antipasto Goloso "**

*Sapori autentici di golose norcinerie che aprono la via al piacere di degustare.*

#### **le verdure locali:**

*Fagiolo dell'Alfina all'Olio DOP Umbria-Colli Orvietani*

*Fagiolo Secondo del Piano all'ucelletto*

*Parmigiana di Finocchi del Tamburino*

#### **la norcineria:**

*Capocollo*

*Prosciutto al pepe rosa*

*Pigna di S.Venanzo*

#### **il cacio:**

*Pecorino dell'Orvietano*

***In abbinamento D.O.C. Orvieto Classico e Orvieto Classico Superiore***

### **Tappa 2 -II PALAZZO DEL GUSTO / ENOTECA REGIONALE DELL'UMBRIA**

#### **"Slow Food in primis"**

*La grande tradizione della cucina orvietana con gli Umbrichelli all'Arrabbiata e gli Strozzapreti al ragù bianco di cinghiale*

***In abbinamento Vini D.O.C dell'Orvietano***

### **Tappa 3 - PARCO DI SAN GIOVENALE**

#### **"Secondi da primato: le carni all'Orvietana"**

*Cacciatore di Cinghiale della Selva di Meana*

*Salsicce alla brace di Maiale dell'Orvietano nel rispetto della tradizione del braciere umbro.*

***In abbinamento I.G.T. Umbria Rossi***

### **Tappa 4 - IL PALAZZO DEL POPOLO- Sala Expo'**

#### **"DolceMente "**

*I profumi dei nostri pasticceri e una rassegna dei dolci tradizionali dei diversi paesi del territorio Orvietano proposti dalle PRO LOCO in un assortimento esclusivo di dolcezze.*

*Maritozzi del beverino*

*Torta di Noci*

*Ciambellone naturale*

***In abbinamento:***

***Gran Tavolo dei vini dolci, vendemmie tardive e muffati***

### **Tappa 5 – PIAZZA DUOMO e MUSEO GRECO-OPERA DEL DUOMO**

#### **"Sorpresa di Gelato"**

firmata da Patrizia Pasqualetti,

**"Caffè"** al Museo Greco - Opera del Duomo offerto da **Caffè Europa** di Fabro

**Biglietto "A spasso con Gusto " 2008: €. 27,00** a persona per l'intero itinerario

(in omaggio bicchieri e portabicchieri ). Bambini 6/12 anni: € 13,50 - **Nota: la partecipazione dei bambini al di sotto dei 6 anni è gratuita. Si prega di non conteggiarli nella fase di acquisto dei biglietti e di segnalare la loro presenza al numero 0763 341772 oppure all'indirizzo [orvietocongusto@comune.orvieto.tr.it](mailto:orvietocongusto@comune.orvieto.tr.it)**

***I vini sono selezionati dalle cantine locali e il servizio è a cura dei sommelier della FISAR.***

## **# "Il Mercatino dei Sapori con le Cittaslow"**

**Piazza Duomo dalle ore 10 alle ore 23 (Sabato e Domenica)**

Una selezionata rassegna di produttori e commercianti di prodotti di eccellenza con un occhio particolare al "chilometro zero", ovvero alla provenienza locale degli espositori, con alcuni inserimenti dalle Cittaslow.

### **Domenica 5 Ottobre 2008**

"Eccellenza Vino", alle ore 11,00 presso il Palazzo dei Sette

## **<< INSIEME, UN VINO PER LA VITA >>**

### ***Presentazione pubblica del Progetto "Insieme"***

La filosofia del lavoro di gruppo base fondante del progetto, il racconto delle singole esperienze dei vignaioli che ne sono gli interpreti, le testimonianze di quanto raccolto e tradotto negli anni in opere di solidarietà sociale. Incontro con i vignaioli e produttori del vino umbri.

Degustazione finale con vini Piemontesi di "Insieme" a confronto con i prodotti locali orvietani.

Partecipano:

Elio Altare, vignaiolo,

Sergio Miravalle e Mauro Vallinotto, La Stampa, coautori del libro <Il Cerchio aperto> che racconta la storia di Insieme e i risultati ottenuti

Renzo Cotarella, Presidente Consorzio Tutela Vini Orvieto.

Introduce Pier Giorgio Oliveti, Direttore Il Palazzo del Gusto

***Entrata libera.***

## **INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI**

**Il Palazzo del Gusto Enoteca Regionale dell'Umbria:**

tel. 0763 341818-0763393529-fax 0763 394455

e\_mail: [orvietocongusto@comune.orvieto.tr.it](mailto:orvietocongusto@comune.orvieto.tr.it)

[www.orvietocongusto.it](http://www.orvietocongusto.it) [www.comune.orvieto.tr.it](http://www.comune.orvieto.tr.it)

**BIGLIETTERIA:**

**Vendita diretta di tutti i biglietti (tranne dove specificato) dal 9 settembre 2008 C/o botteghino Teatro Mancinelli tel. 0763 340493 dal Martedì al Sabato - ore 10-13- 16-18 - [www.teatromancinelli.it](http://www.teatromancinelli.it)**

**VENDITA ON LINE DEI BIGLIETTI:** sul sito [www.greenticket.it](http://www.greenticket.it) - **dal 1° settembre 2008 e in ricevitorie Greenticket in Italia (Ad Orvieto Negozio Adami – Via del Duomo)**

**INFORMAZIONI TURISTICHE – S.T.A. dell’Orvietano – tel. 0763 341772**