



29 settembre – 7 ottobre 2007

SABATO 29 SETTEMBRE

Il Palazzo del Gusto – Convento San Giovanni

Pomona Ottocentesca

"Alla ricerca della frutta perduta"

In esclusiva una **mostra di modellini ottocenteschi di frutta in cera** della preziosa **Collezione Garnier Valletti**.

In collaborazione con l'Istituto Agrario di Todi "Augusto Ciuffelli".

Oltre settanta modelli di cultivar differenti utilizzate nell'Ottocento per lo studio scientifico ed agronomico. Si va delle mele (dalla Calvilla bianca d'inverno alla renetta d'Orléans, dalla Gravesteiner alla Clara), alle pere (dalla Re Carlo di Wurtemberg alla Giffardi, dalla Reine Olga alla Groesa Gobet), susine, ciliegie, albicocche, fino alle diverse varietà di uva. Francesco Garnier Valletti, naturalista ed artista, è considerato un maestro indiscusso della "pomologia artificiale". Sue sono le collezioni ancora esistenti di frutta in cera, una a Torino, una a Milano, due a Firenze e una a Todi, conservata presso il locale Istituto tecnico agrario, il più antico d'Italia. La mostra abbinerà frutta vera e "finta".

Inaugurazione mostra **ore 18.00** con la partecipazione dell'esperta enogastronoma Rita Boini.

Orario mostra nei giorni seguenti 9.00/13.00-17.00/19.00

ingresso libero

Cena Golosa

"In onore delle cuoche orvietane" ore 20.30

Piatti tradizionali e a base di frutta di stagione.

Euro 25,00

Orvieto a Tavola

I ristoranti di Orvieto proporranno menù sul tema
"Le delizie del territorio" con piatti tipici della tradizione.

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077





29 settembre – 7 ottobre 2007

DOMENICA 30 SETTEMBRE

Fattorie Aperte

Visite alle Fattorie dell'Orvietano e degustazione guidata di prodotti di territorio: "Il gusto di scoprire le produzioni tipiche". In collaborazione con Alto Rilievo e Il Palazzo del Gusto, **dalle ore 10.00 alle ore 13.00**

- **Az. Agr. Poggio Boalaio**, Orvieto loc.tà Capretta, direzione Prodo.
L'azienda, che si estende su 100 ettari in posizione dominante sulla rupe di Orvieto, si caratterizza per l'allevamento di animali tipici di fattoria e di esemplari esotici: struzzi, emù, lana, mucche scozzesi, maiali vietnamiti, caprette tibetane, mufloni e asinelli. Le produzioni sono olio d'oliva biologico, carne e uova.
- **Az. Biologica Il Poggio del Falco**, Orvieto loc.tà San Faustino, direzione Morrano
In 47 ettari di pascoli e boschi di particolare interesse ambientale è ospitato uno dei rari allevamenti di suino allo stato brado. Un'occasione per conoscere la vita del maiale biologico dall'allevamento alla tavola. Si producono affettati e salumi bio.

5,00 | Info e prenotazioni: 0763 341818 - 338 3494837 - 338 4399495

Pozzo Etrusco D'Aronne

Le Parole da mangiare

Cena Letteraria **ore 20.30**

In collaborazione con Venti Ascensionali 2007

A cura del Laboratorio di lettura condotto da Elisabetta Spallaccia – Laboratorio Teatro Orvieto
*Il Laboratorio Teatro Orvieto presenta una **cena letteraria** aperta ai cinque sensi: toccare, odorare, gustare, vedere e ascoltare. Parole, musica e cibo ci apriranno la "dispensa della zia marchesa" di Simonetta Agnello Hornby, ricorderanno le vecchie usanze della nonna con la "pecora nera" di Ascanio Celestini, narreranno i delitti in cucina di Alice Toklass e quelli da "estasi da profumi" di Isabel Allende, fino al condimento ironico e provocatorio di Beppe Grillo e alla poesia di Guido Gozzano.*

16,00 | Per prenotazioni: telefono 0763 344456

Orvieto a Tavola

I ristoranti di Orvieto proporranno menù sul tema
"Le delizie del territorio" con piatti tipici della tradizione.

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077





29 settembre – 7 ottobre 2007

LUNEDÌ 1 OTTOBRE

Orvieto a Tavola

I ristoranti di Orvieto proporranno menù sul tema
"Le delizie del territorio" con piatti tipici della tradizione.

MARTEDÌ 2 OTTOBRE

Orvieto a Tavola

I ristoranti di Orvieto proporranno menù sul tema
"Le delizie del territorio" con piatti tipici della tradizione.

MERCOLEDÌ 3 OTTOBRE

Orvieto a Tavola

I ristoranti di Orvieto proporranno menù sul tema
"Le delizie del territorio" con piatti tipici della tradizione.

GIOVEDÌ 4 OTTOBRE

Il Palazzo del Gusto

Cena Golosa

"Il segno dei tre" - Cena Slow ore 20.30

Gran menù con i prodotti dei Presidi Slow Food dell'Umbria e del Lazio ed i Tre Bicchieri dell'Umbria.
A cura della Condotta Slow Food di Orvieto

Euro 25,00

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077





29 settembre – 7 ottobre 2007

Sala del Carmine

Il racconto di “ Viaggio in Etruria”

ore 21.00

Con **Giuseppe M. Della Fina**, Direttore Museo “Claudio Faina”, **Bruno Manfellotto**, Direttore Quotidiano “Il Tirreno”, **Sergio Valzania** direttore di Radio RAI2 e Radio RAI3 **Stefania Scateni**, Responsabile delle pagine culturali del quotidiano “L’Unità”.

In collaborazione con Venti Ascensionali 2007

Elisabetta Spallaccia leggerà brani tratti da “Etruscan places” di D.H. Lawrence.

“Viaggio in Etruria”, uno degli itinerari dei Viaggi di RAI Radio3 curati da Sergio Valzania, prevede un tour attraverso le maggiori città-stato dell’antica Etruria. Alcuni dei protagonisti, al termine del viaggio che in buona parte si svolge a piedi, racconteranno in questo incontro le loro impressioni. Il tutto condito da brani tratti dal volume “ Etruscan places” di D.H. Lawrence, che ottanta anni fa percorse un itinerario analogo.

ingresso libero

Orvieto a Tavola

I ristoranti di Orvieto proporranno menù sul tema
"Le delizie del territorio" con piatti tipici della tradizione.

VENERDÌ 5 OTTOBRE

Pozzo della Cava

Visitando e degustando

inizio itinerario alle ore 11.00 e alle ore 18.00

I piaceri del palato come chiave di lettura di un percorso guidato che si snoda nei sotterranei del quartiere medievale, attraverso un gioco di rimandi e citazioni tra storia della città e storia del gusto, tra vizi e virtù degli orvietani di tutti i tempi.

- Le **lumachelle di Clemente VII** e la **panzanella dei Monaldeschi**, abbinati a **vino bianco casereccio spillato** al momento.
- La **bruschetta** dei Cavajoli e i **crostini di Bonifacio VIII**, abbinati a un **Orvieto Classico**.
- I **tozzetti** della Festa del Corporale e le **frittelle di San Giuseppe**.

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077





29 settembre – 7 ottobre 2007

Euro 15,00 | Ingresso e degustazione prenotazioni: 0763 391077

Pasticceria Adriano

Visitando e degustando

inizio itinerario alle ore 11.00 e alle ore 18.00

Il sottosuolo come approccio alla degustazione. **Visita guidata alle cantine del Labirinto** (anche in lingua straniera), preparazioni dolci e salate, vini del territorio orvietano.

Nelle cantine uniche al mondo della Pasticceria Adriano, cinque millenni di storia si uniscono alle tecniche di pasticceria più moderne, volte alla riscoperta ed alla valorizzazione dei tesori dell'enogastronomia umbra ed orvietana. Un percorso dedicato al cibo e agli uomini, tra cisterne, pozzi e acquedotti dell'Orvieto che fu.

Euro 15,00 | Ingresso e degustazione prenotazioni: 0763 391077

Il Palazzo del Gusto

Come sono i "Serbi Slow" - Parole Immagini Suoni Sapori dell'Europa di mezzo

ore 17.30

Le Parole: L'Europa di Mezzo

Osservatorio sui Balcani con [Michele Nardelli](#) e [Paolo Rumiz](#)

La Cooperazione di Comunità

Presentazione della "Put Vode" La strada dell'acqua. I mulini e la proja

Modernariato. C'era una volta la Zastava

Documentario a cura dell'Osservatorio sui Balcani

Racconti di viaggio

Presentazione del sito web "Viaggiare i Balcani"

Serbia chiama Italia, Orvieto chiama Kraljevo: superare l'orrore delle guerre attraverso la cultura materiale difesa da Slow food e diffondere attraverso cibi e menu in gran parte ancora inediti in Italia la straordinaria ricchezza dei prodotti agroalimentari dei Balcani, vicini geograficamente, lontani per storia e confini oggi in via di superamento. Questa la ragione di una scelta: l'invito ai cuochi dei ristoranti di Kraljevo, città a 200 km a sud di Belgrado ai confini col Kosovo, che presenterà in esclusiva per Orvieto con Gusto il meglio della cucina serba.

Ingresso libero

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077





29 settembre – 7 ottobre 2007

Cena Golosa

"Sapori e Suoni dalla Serbia" ore 20,30

Cena con profumi, piatti e sentori dell'Europa di Mezzo a cura dell'osteria Kod Miro di Bogutovac-Kraljevo. Overture al suono degli ottoni dell'orchestra di Kraljevo

Menu: cajmak, speciale formaggio fresco di latte vaccino, ovino e caprino; salumi affumicati; proja, focaccia tradizionale di grano integrale cotta al testo; pollo alla griglia del ristorante Kod Miro; agnello stufato con patate e carote; dolce di mele tradizionale della Serbia; rakija, grappa locale alla prugna albicocca e mela.

Euro 25,00

Palazzo dei Sette

Tavola Rotonda "Cittaslow: obiettivo buon vivere" ore 12.00

ospite il Comune di Mendrisio (Svizzera).

La città di Mendrisio, in qualità di candidata leader della nuova rete svizzera di Cittaslow, è ospite d'onore di Orvieto con Gusto 2007. Alla tavola rotonda che svilupperà i temi del "buon vivere" e della qualità dell'abitare cari a Cittaslow, parteciperanno il Sindaco e il Consiglio municipale di Mendrisio e i tecnici d'area.

ingresso libero

Buono, pulito, giusto.

Ore 18,00 - Idee e progetti per una città sostenibile

A cura di Silvio Barbero, segretario generale Slow Food Italia

ingresso libero

La Vineria della Buone Lettere

dalle 18.00 alle 24.00

Banco d'assaggio dei vini delle Strade dei Vini dell'Umbria.

Esposizione, consultazione e vendita di Libri a tema enogastronomico delle edizioni Slow Food e di altri editori (a cura della Condotta Slow Food di Orvieto).

Euro 5,00

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077





29 settembre – 7 ottobre 2007

La Vineria della Buone Lettere: "Degustazioni Tematiche"

"Grechetti d' Umbria" ore 21.30

Degustazione guidata di grechetto dell'Umbria nelle sue diverse espressioni territoriali, accompagnata da una breve presentazione del libro "I Vitigni d'Italia" ed. Slow Food, commentata da Antonio Boco

Orvieto a Tavola

I ristoranti di Orvieto proporranno menù sul tema "Le delizie del territorio" con piatti tipici della tradizione.

SABATO 6 OTTOBRE

Museo Claudio Faina - P.zza Duomo

L'Arte, la Storia e il Vino

"L'Orvieto degli Etruschi e le Muffe Nobili" dalle ore 10.00 alle ore 17,30

Un percorso magico tra l'arte di degustare e il gusto dell'arte.

Degustazioni e incontri: il fascino delle muffe nobili raccontate dall'esperienza dei produttori.

Euro 4,50 | Ingresso al museo e degustazione (*ridotto 3,50*)

Piazza Duomo

"Mercatino dei sapori" dalle ore 10.00 alle ore 21.00

Mercatino di prodotti di territorio e di cittaslow

Concerto dell'orchestra dei Vigili del Fuoco di Kralievo ore 12.00

Pozzo della Cava

Visitando e Degustando

inizio itinerario alle ore 11.00 e alle ore 18.00

*I piaceri del palato come chiave di lettura di un **percorso guidato** che si snoda nei **sotterranei del quartiere medievale**, attraverso un gioco di rimandi e citazioni tra storia della città e storia del gusto, tra*

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077





29 settembre – 7 ottobre 2007

vizi e virtù degli orvietani di tutti i tempi.

- Le **lumachelle di Clemente VII** e la **panzanella dei Monaldeschi**, abbinati a **vino bianco casereccio** spillato al momento.
- La **bruschetta** dei Cavajoli e i crostini di Bonifacio VIII, abbinati a un **Orvieto Classico**.
- I **tozzetti** della Festa del Corporale e le frittelle di San Giuseppe.

Euro 15,00 | *Ingresso e degustazione* prenotazioni: 0763 391077

Pasticceria Adriano

Visitando e degustando

inizio itinerario alle ore 11.00 e alle ore 18.00

Il sottosuolo come approccio alla degustazione. **Visita guidata alle cantine del Labirinto** (anche in lingua straniera), preparazioni dolci e salate, vini del territorio orvietano.

Nelle cantine uniche al mondo della Pasticceria Adriano, cinque millenni di storia si uniscono alle tecniche di pasticceria più moderne, volte alla riscoperta ed alla valorizzazione dei tesori dell'enogastronomia umbra ed orvietana. Un percorso dedicato al cibo e agli uomini, tra cisterne, pozzi e acquedotti dell'Orvieto che fu.

Euro 15,00 | *Ingresso e degustazione* prenotazioni: 0763 391077

Passeggiata

“A spasso con gusto”

dalle ore 12.30 alle ore 17.30

Passeggiata con degustazione di prodotti territoriali tra vie, piazze e palazzi storici per “assaggiare e assaporare” la bellezza della città di Orvieto

1. Caserma Piave

"Assaggi golosi" in abbinamento con l'Orvieto D.O.C. *I sapori della tradizione: baffo aceto e salvia, salsicciotto di porco cinturello, pecorino in grotta, ed un meraviglioso gorgonzola dei nostri amici di Calsabeltrame. In abbinamento l'Orvieto DOC*

2. Il Palazzo del Gusto

"Dalle nostre cuoche una ricetta antica..." Minestra di ceci e castagne; in abbinamento con

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077





29 settembre – 7 ottobre 2007

- l'Orvieto Classico Superiore
3. **Parco delle Grotte**
“Bocconcini di chianina con polenta di farro di Parrano” in abbinamento con i Rossi di Orvieto.
 4. **Palazzo del Popolo**
“Un dolce incontro...” tra frolla semolino e cioccolato in abbinamento con i Vini Dolci di Orvieto.

L'acqua della passeggiata è gentilmente offerta da: Fonti di Orvieto.

Il servizio dei vini è a cura della FISAR

25,00 - *comprende bicchiere da degustazione e portabicchiere in stoffa*

Palazzo dei Sette

La Vineria della Buone Lettere

dalle 18.00 alle 24.00

Banco d'assaggio dei vini delle Strade dei Vini dell'Umbria.

Esposizione, consultazione e vendita di Libri a tema enogastronomico delle edizioni Slow Food e di altri editori (a cura della Condotta Slow Food di Orvieto).

Euro 5,00

La Vineria della Buone Lettere: "Degustazioni Tematiche"

“L'Altra metà del vino” ore 18,30

I volti femminili dell'enologia umbra si racconteranno attraverso le etichette più significative.

Conduttrice Alessandra Ruggi di Gambero Rosso Channel.

“Orvieto Classico: una nuova lettura” ore 21,30

Una panoramica sul futuro di un classico in compagnia di interpreti e degustazione guidata dell'Orvieto Classico accompagnata da letture poetiche e storiche sul tema del vino, a cura del laboratorio di lettura del C.T.O. coordinato da Elisabetta Spallaccia.

Conduttrice Alessandra Ruggi di Gambero Rosso Channel.

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077





29 settembre – 7 ottobre 2007

Il Palazzo del Gusto

Conferenza Pubblica Enoteca Regionale dell'Umbria

Ore 12,00 - Incontro pubblico con il Sottosegretario alla Sanità Giampaolo Patta, Silvio Barbero segretario nazionale di Slow Food, Stefano Mocio sindaco di Orvieto, Rita Valecchi direttore sanitario Ospedale di Orvieto; coordina Franco Poggianti, RAI Tg Agri

Presentazione della convenzione tra Ministero della Sanità e Slow Food per la ristorazione ospedaliera con prodotti di territorio che rispecchi un nuovo approccio culturale e tecnico alla salubrità del cibo e del servizio.

ingresso libero

Cena Golosa

"Note di Gusto" ore 20.30

Cena letteraria con [Francesco Maggesano](#), in trattoria con i cantautori italiani. Lettura dei brani da cui sono tratti i piatti o dai quali sono stati ispirati.

Menù all'insegna dell'extra ordinario: Risotto al cocilindro e cepolendro (Plauto, Pseudolus); Filetto di cinghiale all'itachese (Omero, Odissea); sorbetto alle arance (Vittorini, Conversazione in Sicilia); medaglione di tonno alla Fiocco di lana (Melville, Moby Dick); pere dei miracoli al cioccolato (Collodi, Pinocchio).

Euro 25,00

Orvieto a Tavola

I ristoranti di Orvieto proporranno menù sul tema
"Le delizie del territorio" con piatti tipici della tradizione.

DOMENICA 7 OTTOBRE

Museo Claudio Faina

L'Arte, la Storia e il Vino

"L'Orvieto degli Etruschi e le Muffe Nobili" dalle ore 10.00 alle ore 17,30

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077





29 settembre – 7 ottobre 2007

Un percorso magico tra l'arte di degustare e il gusto dell'arte.
Degustazioni e incontri: il fascino delle mufte nobili raccontate dall'esperienza dei produttori.

Euro 4,50 | Ingresso al museo e degustazione (*ridotto 3,50*)

Fattorie Aperte

Visite alle Fattorie dell' Orvietano e degustazione guidata di prodotti di territorio in collaborazione di Associazione Alto Rilievo **dalle ore 10.00 alle ore 13.00**

- **Az. Eco - biologica Sossogna**, Orvieto loc.tà Rocca Ripesena.
- **Az. Biologica Il Poggio del Falco**, Orvieto loc.tà San Faustino.

Info e prenotazioni: 0763 341818 - 338 3494837 - 338 4399495

Pozzo della Cava

Visitando e Degustando

inizio itinerario alle ore 11.00 e alle ore 18.00

*I piaceri del palato come chiave di lettura di un **percorso guidato** che si snoda nei **sotterranei del quartiere medievale**, attraverso un gioco di rimandi e citazioni tra storia della città e storia del gusto, tra vizi e virtù degli orvietani di tutti i tempi.*

- Le **lumachelle di Clemente VII** e la **panzanella dei Monaldeschi**, abbinati a **vino bianco casereccio** spillato al momento.
- La **bruschetta** dei Cavajoli e i crostini di Bonifacio VIII , abbinati a un **Orvieto Classico**.
- I **tozzetti** della Festa del Corporale e le frittelle di San Giuseppe.

Euro 15,00 | *Ingresso e degustazione* prenotazioni: 0763 391077

Pasticceria Adriano

Visitando e degustando

inizio itinerario alle ore 11.00 e alle ore 18.00

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077





29 settembre – 7 ottobre 2007

Il sottosuolo come approccio alla degustazione. **Visita guidata alle cantine del Labirinto** (anche in lingua straniera), preparazioni dolci e salate, vini del territorio orvietano.

Nelle cantine uniche al mondo della Pasticceria Adriano, cinque millenni di storia si uniscono alle tecniche di pasticceria più moderne, volte alla riscoperta ed alla valorizzazione dei tesori dell'enogastronomia umbra ed orvietana. Un percorso dedicato al cibo e agli uomini, tra cisterne, pozzi e acquedotti dell'Orvieto che fu.

Euro 15,00 | *Ingresso e degustazione* prenotazioni: 0763 391077

Passeggiata

“A spasso con gusto”

dalle ore 12.30 alle ore 17.30

Passeggiata con degustazione di prodotti territoriali tra vie, piazze e palazzi storici per “assaggiare e assaporare” la bellezza della città di Orvieto

1. Caserma Piave

"Assaggi golosi" in abbinamento con l'Orvieto D.O.C. *I sapori della tradizione: baffo aceto e salvia, salsicciotto di porco cinturello, pecorino in grotta, ed un meraviglioso gorgonzola dei nostri amici di Calsabeltrame. In abbinamento l'Orvieto DOC*

2. Il Palazzo del Gusto

"Dalle nostre cucine una ricetta antica..." Minestra di ceci e castagne; in abbinamento con l'Orvieto Classico Superiore

3. Parco delle Grotte

"Bocconcini di chianina con polenta di farro di Parrano" in abbinamento con i Rossi di Orvieto.

4. Palazzo del Popolo

"Un dolce incontro..." tra frolla semolino e cioccolato in abbinamento con i Vini Dolci di Orvieto.

L'acqua della passeggiata è gentilmente offerta da: Fonti di Orvieto.

Il servizio dei vini è a cura della FISAR

Euro 25,00 - *comprende bicchiere da degustazione e portabicchiere in stoffa*

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077





29 settembre – 7 ottobre 2007

Palazzo dei Sette

La Vineria della Buone Lettere

dalle 18.00 alle 24.00

Banco d'assaggio dei vini delle Strade dei Vini dell'Umbria.

Esposizione, consultazione e vendita di Libri a tema enogastronomico delle edizioni Slow Food e di altri editori (a cura della Condotta Slow Food di Orvieto).

Euro 5,00

Orvieto a Tavola

I ristoranti di Orvieto proporranno menù sul tema
"Le delizie del territorio" con piatti tipici della tradizione.

Orvieto con Gusto è una iniziativa del Comune di Orvieto
Via Garibaldi, 1- 05018 – Orvieto (TR)
Info e prenotazioni: 0763 391077

