

VIVI I PARCHI DEL LAZIO ALL'OMBRA DEI GRANDI ALBERI

6 DOMENICHE ALL'INSEGNA DEL GUSTO
 CON



Slow Food Lazio e la Regione portano negli splendidi Parchi del Lazio un interessante programma di eventi per conoscere e riscoprire le ricchezze enogastronomiche del territorio in compagnia di osti, chef, produttori ed esperti.

Domenica 26 Luglio

**RISERVA NATURALE MONTE RUFENO
 CASTELLO DI TORRE ALFINA - VITERBO**

Domenica 9 Agosto

**RISERVA NATURALE DEI LAGHI
 LUNGO E RIPASOTTILE - RIVODUTRI**

Domenica 6 Settembre

**MONUMENTO NATURALE
 SELVA DI PALIANO E MOLA DI PISCOLI
 BOSCO DI PALIANO**

Domenica 2 Agosto

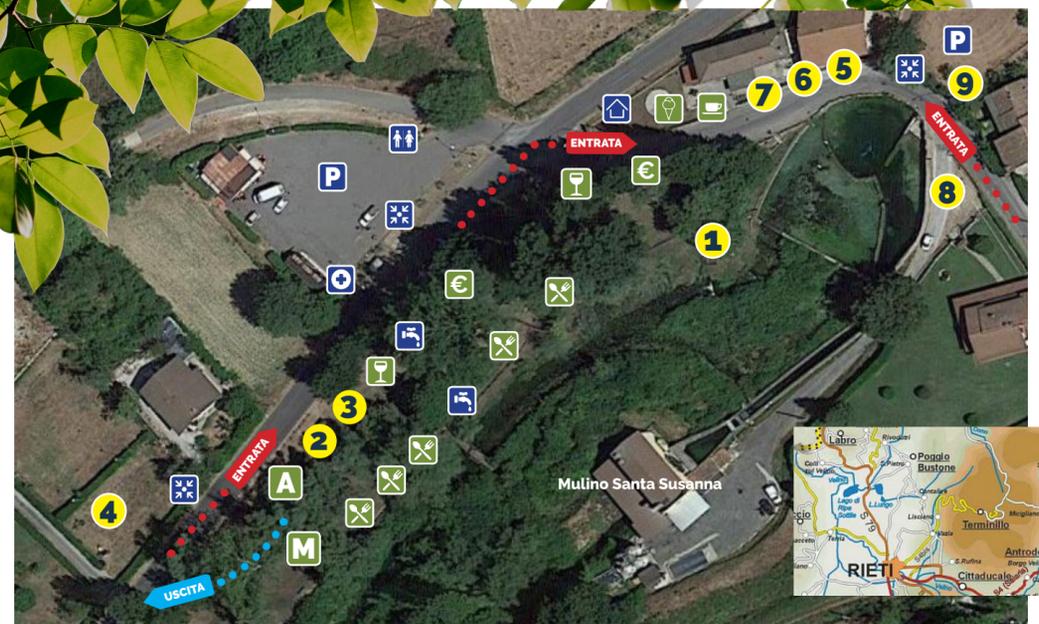
**PARCO DEI CASTELLI ROMANI
 LAGO DI NEMI - ROMA**

Domenica 30 Agosto

**PARCO DELL'APPIA ANTICA - ROMA
 PRESSO EX-CARTIERA LATINA**

Domenica 13 Settembre

**MONUMENTO NATURALE BOSCO
 DEL CASTELLO DI SAN MARTINO**



- | | | | | |
|----------------|------------------|----------------------|---|--------------------|
| Entrata | Parcheggio | Area incontri | Mostra Strampelli | Stand associazioni |
| Uscita | Ospitalità | Laboratori Slow Food | Mostra sull'Acqua | Mercato |
| | Acqua | Laboratori Riserva | Proiezioni video | Caffè |
| | Ambulanza | Trattori storici | Ingresso visite Mulino | Gelati |
| | Bagni | | Visita ai laghetti di pesca del Parco alle Noci | Vini e birre |
| | Area di raccolta | | | Osterie |
| | | | | Casse |

SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE



Grafica: Paolo Sparaci / Campagna Sabina

VIVI I PARCHI DEL LAZIO ALL'OMBRA DEI GRANDI ALBERI

6 DOMENICHE ALL'INSEGNA DEL GUSTO
 CON



Slow Food®
 Lazio

ACQUA AZZURRA ACQUA CHIARA

**RISERVA NATURALE DEI LAGHI LUNGO E RIPASOTTILE
 MONUMENTO NATURALE SORGENTI SANTA SUSANNA**

RIVODUTRI (Rieti)



Una giornata legata al valore dell'acqua per il cibo, per il territorio, fonte di ispirazione di santi e di cantanti. Una domenica dedicata alle ricette tradizionali e alla spesa "buona pulita e giusta" di prodotti che raccontano da secoli l'identità del territorio reatino.

INCONTRI ALLE SORGENTI

I tesori del nostro territorio, laboratorio innovativo di economia sociale

🕒 **ORE 11**

incontro con le istituzioni a cura di

Slow Food Lazio, della Riserva Laghi Lungo e Ripasottile e del Comune di Rivodutri

con

Fratelli Serva del "Ristorante La Trota"

Laura Ciacci della "Filiera Agricola Sabina e Valli Reatine"

Miguel Tosti della "Filiera dei grani antichi"

Roberto Lorenzetti vice presidente "Fondazione Varrone"

Luigi Cremona giornalista

modera

Benedetta Rinaldi conduttrice RAI



VISITE

Visita guidata al Mulino Santa Susanna

- 🕒 Alle 10 e alle 11, in Via S. Susanna 23. Durata circa 1 ora, max 15 partecipanti. Su prenotazione: www.slowfood.it/lazio

Visita guidata allo spazio museale della Riserva

- 🕒 Alle 10, 11, 16 e 17 con partenza dallo stand della Riserva. Durata circa 1 ora, max 15 partecipanti. Su prenotazione: www.slowfood.it/lazio

Visita libera ai laghetti di acquacultura e pesca sportiva al ristorante Parco alle Noci



ITINERARI DEL GUSTO

Percorso enogastronomico guidato alla scoperta dei produttori e degli osti presenti, con degustazione

Partenza dallo stand di Slow Food.

- 🕒 Orari: 10.30 - 11.45 - 15.00 - 16.15 - 17.30 - 18.45

Durata circa 1 ora, max 5 partecipanti.

Contributo: € 5 - Su prenotazione: www.slowfood.it/lazio

LABORATORI GRATUITI E SU PRENOTAZIONE www.slowfood.it/lazio

PER BAMBINI

"Mamma oggi la pasta la faccio io"

Laboratorio di acqua e farina, a cura di Slow Food

- 🕒 Alle 10.30 e alle 16. Durata 30 minuti, max 6 partecipanti

Gli abitanti segreti della Sorgente di Santa Susanna

Laboratorio sull'acqua e l'ambiente, a cura della Riserva Laghi Lungo e Ripasottile.

- 🕒 Alle 11.30 e alle 17. Durata 30 minuti, max 6 partecipanti

PER ADULTI

Farina: impariamo a conoscerla

a cura dell'Azienda Agricola Organica "La Farfarina"

- 🕒 Alle 10.30 e alle 16. Durata 30 minuti, max 6 partecipanti

Introduzione alle piante officinali

a cura dell'Azienda Agricola "I Semplici e le Selvatiche"

- 🕒 Alle 11.30 e alle 17. Durata 30 minuti, max 6 partecipanti



EVENTI

Il Mago del Grano. Nazareno Strampelli e la granicoltura italiana tra le due guerre

Mostra a cura dell'Archivio di Stato di Rieti

Mostra sull'Acqua

Video proiezioni sul territorio

Esposizione Trattori d'epoca - Club Rivodutri

AREA MERCATO

🕒 Dalle 10 alle 20 ad ingresso gratuito
I produttori del territorio espongono e vendono le eccellenze e i tesori dell'agrobiodiversità locale

Villa Ruggeri Morro Reatino

Il Cervo Rampante Castelnuovo di Farfa

Marianna Sabbatini Poggio Bustone

Emiliano Marini Montopoli di Sabina

Catiuscia Longhi Roccaranieri di Longone Sabino

Amatrice Terra Viva Amatrice

Forno Santa Susanna Rivodutri

I Colli Poggio San Lorenzo

I Semplici e le Selvatiche Orvinio

Sul Cammino degli Inglesi Fara in Sabina

Az. Agr. Conti Eden Project Rieti

Parco alle Noci Rivodutri

Ianus Antrodoco

paste di legumi, di grano saraceno e di grano Cappelli

olio EVO, DOP Sabina, trasformati

topinambur, verdure e trasformati

olio EVO, trasformati, verdure

zafferano, composte con zafferano

pasta e farine da grani locali

pane, biscotti, dolci

confetture con frutta selvatica

erbe selvatiche, infusi, sciropi

zafferano, biscotti allo zafferano

verdure

trota marinata e tartufo locale

confetture, liquori della tradizione

Filiera Agricola dei Grani Antichi (pane, farine, prodotti da forno, pasta) con **Tularù, La Farfarina, Colle Berardino**

Filiera Agricola Sabina e Valli Reatine con **Le Fontanelle** (salumi), **Il Sambuco** (legumi) e altre aziende



Il furgone solidale **La Buona Strada**, donato da Slow Food al Consorzio Salaria è per aiutare le aziende di Amatrice, Accumoli, Cittareale, Borbona, Micigliano, Posta, paesi colpiti dal terremoto del 2016.

AREA RISTORAZIONE

🕒 Dalle 12 alle 20

Ristoratori di eccellenza del territorio, osti, osterie d'Italia di Slow Food, propongono piatti da degustare durante la giornata che è possibile accompagnare con vini di territorio, birre artigianali, caffè di torrefazione locale.

I punti cassa del parco vendono tagliandi corrispondenti a 2 euro per velocizzare i flussi presso gli stand e rispettare meglio le misure Covid.

