VITERBO NEWS 24

Magazine

Speciale

PRODOTTI TIPICI E ARTIGIANATO

MEDICINA E BENESSERE

LE NEWS DELLA TUSCIA

Olio Novello
VENDITA
MINUTO E INGROSSO
AZIENDE E FRANTOI
MOLITURA
CLASSICA, BIOLOGICA
E DOP TUSCIA
PER APPUNTAMENTI
+(39) 0761 798847

dal 1935 Battaglini Bolsena
Azienda Agricola e Frantoio Battaglini
Via Cassia Km 111,700
BOLSENA
Tel. +(39) 0761 798847
Mail: bolsena@frantoiobattaglini.it
www.frantoiobattaglini.it

DA MERCOLEDÌ 31 OTTOBRE A DOMENICA 11 NOVEMBRE 2018

OFFERTE SPAZIALI

GranRisparmio

BEL ITALIA
LEERDAMMER
FORMAGGIO
LETTO

0,75
7,50 AL KG

2,29

MAINA
PANDORO/
PANETTONE CLASSICO-
SENZA CANDITI
CELOFANATO
700 G

5,15

PAMPERS
BABY-DRY PANNOLINI
MUTANDINO
VARIE MISURE

0,99

GAMBARDELLA
OLIO DI SEMI
DI GIRASOLE
1 LITRO

1,59

DAL COLLE
TORTA
VARI GUSTI
300 G

scopri di più su **www.granrisparmiosupermercati.it**

GRUPPO VéGé

palumboapartners.it

''SIAMO ASSEDIATI DAI LUPI, NON CE LA FACCIAMO PIÙ''

di Monica Di Lecce

Allevatori negli uffici regionali: "Siamo stati lasciati soli"

L'ultimo assalto, uno di loro, lo ha subìto due settimane fa quando gli sono stati sbranati 18 agnelli; un altro, tre notti fa, a 20 metri dalla finestra della camera da letto, ha perso 10 pecore. E' un bollettino di guerra quello che snocciolano dagli allevatori della zona dell'Alto Lazio che da anni devono fare i conti con i lupi e con i danni che producono. Questa mattina una delegazione di una quindicina di persone si è presentata a Viterbo nella sede del dipartimento agricoltura della Regione Lazio, in viale Romiti. Allevatori che sono giunti da Castiglione in Teverina, Bagnoregio, Lubriano

Alcuni di loro hanno portato come prova delle loro denunce alcuni capi di bestiame sbranati dai lupi. Un gruppetto è salito nello stabile, ricevuto dal dirigente del settore. Sebbene il lupo sia una specie che non può essere abbattuta, gli allevatori hanno chiesto che gli esemplari presenti nelle loro zone siano portati altrove. Hanno sollecitato anche la Regione al risarcimento dei danni.

"Siamo esasperati – dice Luciano Brachino – è dal 2005 che va avanti questa storia. Prima gli assalti erano limitati, poi nel corso degli anni sempre più frequenti. Diverse volte è intervenuta la Forestale e ha fatto le denunce alle istituzioni, ma non è cambiato nulla. Siamo stati dimenticati e abbandonati al nostro problema. Un problema che è economico, non di poco conto, ma anche di sicurezza".

Dal punto di vista economico gli allevatori sottolineano che oltre alla perdita degli ovini, devono sostenere anche i costi del loro smaltimento, circa 40 euro a capo.

"Per proteggerci dai lupi – continua Luciano Brachino – abbiamo dovuto adottare una serie di accorgimenti e delle misure particolari come i recenti antilupo, abbiamo innalzato le reti, ma gli attacchi si registrano ogni notte e costituiscono anche un pericolo per l'incolumità delle persone. A me hanno sbranato delle pecore a 30 metri da casa, a mio padre a 20 metri dalla finestra della camera da letto".

"A nulla è servito proteggerci con le recinzioni alte un metro e 80 – racconta Ettore Paggio – i lupi sono passati anche lì. Considerando la perdita dei capi, il costo del loro smaltimento e della messa in sicurezza delle aziende, spendiamo mediamente sui 20-30 mila euro l'anno. E non abbiamo ricevuto ancora un euro di risarcimento".

"Siamo stati lasciati soli – incalza Brachino – dalle istituzioni da un lato e dalle associazioni di categoria dall'altro. La situazione è critica: è difficile da sostenere anche economicamente. Se continua così le aziende rischiano di chiudere".

"Siamo arrivati al paradosso – chiosa Paggio – che i lupi possono andare liberi al "pascolo" senza che nessuno lì controlli mentre noi siamo costretti a tenere chiuse le nostre greggi, e spesso non basta, per proteggerle".

Intanto i titolari delle aziende oggi sono tornati a bussare un colpo il Regione. Per ora non si sa se questa loro iniziativa, dettata anche dall'esasperazione, abbia smosso qualcosa. Sta di certo che non si fermeranno qui.

NELLA TUSCIA CONVIENE ANDARE IN PENSIONE

"Un lavoratore dipendente guadagna 16.568 euro all'anno. Un pensionato 17mila"

Nella Tuscia conviene essere **pensionati** piuttosto che lavoratori **dipendenti.** È quello che emerge dai dati Istat, risalenti all'anno 2016, analizzati da Infodata, il data blog de *Il Sole 24 ore.*

Lo studio ha preso in esame i dati relativi ai redditi medi annuali su base provinciale, rilasciati di recente dall'istituto nazionale di statistica. Sottraendo al reddito medio dei lavoratori dipendenti quello delle delle pensioni, il risultato che vieni fuori è quello di un'Italia divisa letteralmente in due: al **nord** la differenza dei redditi è nettamente a favore dei dipendenti, al **sud** invece avviene l'esatto contrario. Nel Viterbese il trend è in linea con quello delle province meridionali.

Il reddito medio annuo di un lavoratore dipendente, infatti, è di **16.568** euro (1380 euro mensili), il più basso di tutto il Lazio, mentre quello di un pensionato è di **17.082** euro. **514** euro di differenza. E non sono pochi se si considerano tutte le spese che deve affrontare una famiglia nell›arco di un anno.

Alla luce di questi numeri sconfortanti, Viterbo conferma la sua nomina di *Vetus Urbs,* una città vecchia adatta solo per i pensionati e i dipendenti statali. Serve un cambio di passo. Occorre che la politica metta da parte gli slogan e le beghe di palazzo e affronti seriamente la vera emergenza di questo territorio, quella del lavoro che non c'è e se c'è è mal retribuito.

FLUORURI, DIECI COMUNI SU 60 OLTRE I LIMITI

Il dato emerge dalle analisi di Arpa Lazio. Il valore più alto a Farnese

Arsenico nell'acqua, in 15 comuni sui 60 della Tuscia, le concentrazioni hanno superato il limite massimo fissato per legge di 10 microgrammi per litro.

Le cose non vanno tanto meglio però se si prende in esame un altro valore, quello dei fluoruri. Nella provincia di Viterbo sono infatti **10** i comuni dove la soglia massima di **1,50 microgrammi** per litro è stata ampiamente superata.

Lo rivelano le ultime analisi (ottobre 2018) condotte dall'Agenzia Regionale Protezione Ambientale del Lazio e pubblicate dall'**Asl di Viterbo.**

Il dato più alto si registra a **Farnese** dove nella rete idrica del centro è stata registrata una media 2.60 mg per litro. Un po' più basso, ma sempre fuori norma, è il valore registrato a **Bagnoregio** nella rete idrica Capraccia – Campo Sportivo: 2,31.

Il livello sale invece a **Nepi** con 2.38 nella rete idrica Concio mentre a Varano il fluoruro si ferma a 1.53 mg per litro.

Non pervenute le analisi di **Castel Sant'Elia** dove dal 3 agosto è in vigore l'ordinanza di non potabilità delle acque.

A **Fabrica di Roma**, 1.66 in località Faleri e 1.73 in via Porta di Giove.

A **Grotte di Castro** il valore è 1.91, a **Sutri** 1.56 in località Pian della Jella.

1.57 al serbatoio Faleri di **Civita Castellana** e 1.56 a **Tuscania** in via Gorizia.

Valori di fluoruro fuori norma si registrano anche a **Viterbo** nella rete idrica Pratoleva che serve Fastello, Strada Teverina, Roccalvecce, Sant'Angelo, Grotte Santo Stefano e Vallebona: 1.65 microgrammi per litro.

SAGRE, EVENTI E FESTE PATRONALI: UN'ESTATE A CINQUE ZERI NELLA TUSCIA

" I Comuni ricevono **149.081 euro** con il bando "Lazio delle meraviglie" della Regione "

Un'estate a cinque zeri nella Tuscia. La Regione Lazio ha pubblicato infatti nei giorni scorsi la graduatoria per i finanziamenti del bando **"Lazio delle meraviglie – Estate 2018",** l'iniziativa rivolta ai Comuni per l'organizzazione di manifestazioni, eventi, feste e iniziative turistiche e culturali durante il periodo estivo. Nella nostra provincia i contributi erogati arrivano a **149.081 euro** su un totale di **1.400.000** euro stanziati.

Lo scopo del bando era quello di "rilanciare l'economia e la socialità del territorio della Regione nei confronti dei cittadini e degli operatori in generale, anche in un'ottica di prolungamento del soggiorno dei turisti che visitano il Lazio. I Comuni che hanno partecipato hanno ricevuto un contributo massimo di 7mila euro, non superiore comunque all'80% del costo complessivo dell'iniziativa.

Nella Tuscia, a ricevere il massimo dei finanziamenti sono stati i Comuni di **Montalto di Castro** (Vulci... in teatro), **Ronciglione** (Tesori di autunno), **Carbognano** (Food and art festival), **Viterbo** (Necropoli plastic free), **Oriolo Romano** (Vini autentici) **Castiglione in Teverina** (Festa della Vendemmia) e **Civita Castellana** (Feste patronali SS. Marciano e Giovanni).

6.300 euro sono andati ad **Arlena di Castro** (E...state Arlena), **Orte** (Tavola con Filoteo), **Celleno** (Festa patronale del Ss Crocifisso – Settembre nel borgo antico) e **Caprarola** (Eco sagra della castagna).

Canepina (Strada dei sapori), **Vasanello** (Halloween al castello), **Barbarano Romano** (Festa degli etruschi e dell'antichità), **Sutri** (Talenti divini), **Montefiascone** (Giornata Tricolore), **Valentano** (Legumi e vino nel "solco" della tradizione), **Piansano** (R...estate a Piansano) e **Vetralla** (Palio di S. Ippolito e corteo storico) portano a casa 5.600 euro.

Vitorchiano (Vitorchiano Experience – Arte, cultura e territorio) prende 5.400 euro.

5.120 euro, invece, a **Bassano in Teverina** (Estate a Bassano) e **Tarquinia** (Tarquinia cultura, eventi, turismo, cibo e plastic free).

Il Comune di **Bomarzo** riceve 4.740 (Bello come il pane). Un po' di meno, 4.011 euro, ad **Acquapendente** (Water Way).

3.920 a **Gallese** (XVIII Festival Marco Scacchi) e 1.800 euro, infine, a **Castel Sant'Elia** (Weekend 2018 tra storia, arte, ambiente e natura).

AGENZIA FUNEBRE CROCE
Dal 1959 a Viterbo
Si effettua un servizio di reperibilità 24h su 24!
0761 340790
Notturno: 0761 324368 - 0761 220433
Fulvio: 337 769868 - Nello: 337 768036 - Stefania: 337 441955
AGENZIA FUNEBRE CROCE srl | Via Card. La Fontaine, 17 | 01100 Viterbo
Tel. +39 0761 340790 | Cell. +39 337 769868
info@agenziafunebrecroce.it | www.agenziafunebrecroce.it

Ottobre/Novembre 2018
VITERBO NEWS 24
supplemento a "La Rivista della Tuscia"

DIRETTORE RESPONSABILE
SERENA D'ASCANIO
amministrazione@studionews24adv.it
cel. 338 8778312

RESPONSABILE MARKETING
FRANCESCO D'ASCANIO
f.dascanio@studionews24adv.it
cel. 389 9050340

HANNO COLLABORATO:
MONICA DI LECCE
FRANCESCA CUCCUINI
VERONICA RUGGIERO
SERENA D'ASCANIO
FRANCESCO D'ASCANIO

SI RINGRAZIANO I GIORNALISTI
DEL WEB VITERBONEWS24.IT
SI RINGRAZIANO GLI INSERZIONISTI

concessionario di pubblicità
STUDIONEWS24 srls
via Igino Garbini, 51 – VT–
WWW.STUDIONEWS24ADV.IT

EDITORE: **COOPERATIVA IL TIMONE**
GRAFICA: **LUCIA VOLPARI**
STAMPA: **TIPOGRAFIA A. SPADA RONCIGLIONE**

Sommario

4 **ATTUALITA':** NELLA TUSCIA ANDARE IN PENSIONE CONVIENE

5 **CRONACA:** ARSENICO: 10 COMUNI SU 60 OLTRE I LIMITI

6 **EVENTI:** PER LE FESTE PATRONALI UN'ESTATE A CINQUE ZERI

8 **CULTURA:** PROGETTO INTERGENERAZIONALE TRA RESIDENZA PER ANZIANI FLAMINIA DOMUS E L'ISTITUTO SUORE FRANCESCANE

9–25 **SPECIALE PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO E ARTIGIANATO**
– GLI ALLEVATORI E LA POLEMICA DELL'AUMENTO DEL LATTE
– IL CIOCCOTUSCIA VALORIZZA I PRODOTTI DELLA TUSCIA
– PREMIO PER IL FORMAGGIO DELLA MONTE JUGO
– CASTAGNA, OLIO E NOCCIOLA: I PRODOTTI PER ECCELLENZA
– RUBRICA CULINARIA
– SALVO CRAVERO E LA CUCINA IN ALTA QUOTA

26–29 **INSERTO MEDICINA E SALUTE**

di Serena D'Ascanio

LA RESIDENZA PER ANZIANI FLAMINIA DOMUS E L'ISTITUTO SUORE FRANCESCANE:UNITI IN UN PROGETTO INTERGENERAZIONALE

"Il progetto vuole favorire gli scambi generazionali"

CIVITA CASTELLANA – Si tratta di un progetto innovativo senza ombra di dubbio, un valore aggiunto per il territorio, per gli anziani e per i bambini. Alla base del progetto intergenerazionale vi è l'idea che gli anziani e i bambini stanno bene insieme e sono ricchezza gli uni per gli altri.

La Residenza per anziani Flaminia Domus a Civita Castellana, con la preziosa collaborazione della **Dott.ssa Sarah Rossetti** psicologa dell'età evolutiva e L'Istituto Suore Francescane coordinato dalla superiora **Marilieta Biazzi,** concordi e complici di questa idea, hanno voluto creare un punto d'incontro tra queste due generazioni. Incontro che permette ai bambini di allacciare relazioni significative con altri adulti al di fuori della loro famiglia e a gli anziani della casa di essere protagonisti in prima persona della loro vita.

Il progetto vedrà un incontro mensile, dove i bambini di differenti classi si recheranno a far visita ai loro **"nonni"** acquisiti presso la **Residenza per Anziani Flaminia Domus**, ogni volta facendo dei lavoretti differenti.

Si vuol creare opportunità ed ambiti, in cui anziani e bambini possano superare elementi di separazione ed allontanamento e condividere un comune progetto.

Attraverso questo progetto, si vuole delineare una strategia di risposta e d'intervento adeguata all'esigenza di recupero delle relazioni e della solidarietà intergenerazionale. Si vuole educare alla comprensione e al rispetto reciproco della diversità, restituire un ruolo di responsabilità all'adulto che si vede parte di un progetto di crescita dei bimbi; si vogliono mantenere dei legami sociali che contrastino con l'isolamento e la solitudine, e attraverso la presenza dei bambini si avrà una dimensione di casa, domicilio.

Speciale

Photo by Brigitte Tohm on Unsplash

PRODOTTI TIPICI E ARTIGIANATO

PREZZO DEL LATTE, GLI ALLEVATORI DELLA TUSCIA MINACCIANO DI RICONSEGNARE LE PARTITE IVA

(MDL) Minacciano di riconsegnare le partite Iva se la situazione non cambia. E stando all'isolamento in cui dicono di essere stati lasciati da istituzioni e associazioni di categoria, non hanno molte speranze che la situazione cambi in fretta. Di certo non si danno per vinti e ora alzano gli scudi. Non sono, infatti, solo i continui assalti dei lupi a mettere in ginocchio gli allevatori dell'alta Tuscia ma anche il prezzo del latte.

"Non siamo noi a fare i prezzi – dicono **Luciano Brachino**, titolare di un'azienda di Bagnoregio, ed Ettore Paggio di Castiglione in Teverina – ma i caseifici dove andiamo a venderlo. Da decenni il prezzo non cambia mentre, al contrario, lievitano per noi altri costi. Per fare un esempio: negli anni '80 il latte veniva pagato 1400–1500 lire al litro e il mangime 28mila lire; negli anni '90 il latte 1600– 1800 lire e il mangime 30mila lire; oggi il latte sta a 85–90 centesimi mentre il mangime è arrivato a 30–35 euro.

"In Toscana è la Regione a stabilire il costo, nel Lazio sono gli acquirenti"

In sostanza: a noi aumenta il costo del mangime ma il latte ci viene pagato nella stessa misura da decenni".

Dopo aver ricordato che la pastorizia è fortemente radicata in questa parte della Tuscia e costituisce una fetta importante dell'economia della zona, Brachino, Paggio e gli **allevatori Giordano Dominici di Lubriano, Andrea Di Sero di Civitella d'Agliano e Massimo Brachino di Montefiascone, rivelano che questa situazione riguarda anche gli agnelli,** "venduti – dicono – a un prezzo ridicolo", e osservano che oggi le attività riescono, a costo di grandi sacrifici, a malapena a ripagare le spese. Prima che sia troppo tardi, gli allevatori lanciano un grido d'allarme affinché le istituzioni e le associazioni di categoria vengano loro in aiuto.

"In Toscana è la Regione che fissa il prezzo del latte tra 1,10 –1,20 euro – continuano Luciano Brachino ed Ettore – la Regione Lazio, al contrario, non è mai intervenuta. Né sono intervenute le associazioni di categoria in sostegno delle nostre richieste. Siamo lasciati soli. Di questo passo saremo costretti a riconsegnare le partite Iva". Gli allevatori ora alzano la voce nella speranza che qualcuno dia risposte alla loro disperazione.

Urban Loft
PARRUCCHIERI

PER INFO E APPUNTAMENTO
0761.324479
V.LE TRIESTE 93/C
VITERBO

FALEGNAMERIA
ARTIGIANALE
DE SANCTIS
MASSIMILIANO

REALIZZIAMO ARTIGIANALMENTE SU VOSTRO O NOSTRO DISEGNO MOBILI PERSONALIZZATI MODELLI UNICI.
MOBILI — PORTE — ARMADI A MURO SU MISURA IN MASSELLO DI QUALSIASI ESSENZA, CON LEGNI ESSICCATI TRAMITE SOTTO VUOTO E TRATTATI CONTRO IL TARLO.
REALIZZIAMO SCALE COMPLETE SU MISURA PER TUTTE LE ESIGENZE.
LE VERNICI UTILIZZATE SONO TUTTE SENZA SOLVENTI INQUINANTI PER IL MASSIMO RISPETTO DELLA NATURA.

OTTIMO RAPPORTO QUALITA'/ PREZZO

PREVENTIVI GRATUITI

Tre Croci (VT) | Tel: 0761-378737 • cell. 338.8756706 | info@falegnameriadesanctis.it

IL CIOCCOTUSCIA EVENTO CHE VALORIZZA I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

di Monica Di Lecce

La Tuscia è una zona in cui i prodotti tipici si legano perfettamente ad eventi. Come CioccoTuscia – Festival dei Dolci Sapori", evento che quest'anno ha stimato oltre 13.000 visitatori.

La manifestazione si basa sulla promozione e sulla valorizzazione dei prodotti tipici, sia dolci che salati con la presenza di molte aziende del settore enogastronomico con loro stand dedicato, con diverse attività di intrattenimento per adulti e bambini oltre alle dimostrazioni di pasticceria e cioccolateria (anche Vegan) che vengono svolte ogni giorno.

Tra gli Stand Dolci è stato possibile trovare praline al cioccolato di vari gusti, tavolette di cioccolato di vari gusti, cioccolato sfuso in vari gusti, strumenti ed altri oggetti in cioccolato, frutta disidratata, vari tipi di creme a base di nocciola, di cioccolato, di mandorle e di castagne, prodotti da forno tipici della Tuscia (tozzetti, ciambelline e biscotti vari), dolci a base nocciole e castagne, prodotti a base di lavanda, torte e dolci a base di prodotti locali, confetture e prodotti a base di frutta, torroni di vari gusti, croccanti con frutti a guscio, caramelle e prodotti alla liquirizia, prodotti a base di caffè, crepes farcite e tanto altro.

Invece negli Stand Salati non mancavano prodotti di norcineria di vario genere, birre artigianali, formaggi di vari tipi, legumi locali, composte e mostarde, sughi vari, vini rossi, vini bianchi, vini dolci, spezie e tisane, prodotti a base di funghi, pizze e patate fritte, bruschette al tartufo, arrosticini, panini con la porchetta etc.

Grazie a CioccoTuscia, trasferitosi a Capraro-la da cinque anni, anche l'area food gestita della Pro Loco ha incrementato ogni anno i suoi numeri, arrivando a servire migliaia di persone che hanno scelto di pranzare con piatti a base di prodotti tipici locale.

Si è rinnovato anche l'appuntamento con la consegna del Premio Statuetta d'Oro CioccoTuscia che, dopo essere stato già ritirato, nelle edizioni precedenti, da Angelo Peruzzi (ex calciatore campione del Mondo), Alice Sabatini (Miss Italia 2015), Martina Caregaro (Tennista Professionista) e Piermaria Cecchini (attore e regista), ha visto premiati, da parte degli organizzatori, per il 2018 due nuovi ‹Ambasciatori della Tuscia' e cioè Alberto Mezzetti (vincitore dell'ultimo Grande Fratello) per i successi ottenuti a livello nazionale nel mondo dello spettacolo televisivo e molto attivo anche su progetti di solidarietà e Andrea Lo Cicero (ex Capitano Nazionale Italia Rugby) per i successi ottenuti nello sport.

il Mercatino di Natale al coperto

PIÙ GRANDE DEL CENTRO ITALIA

SPAZIOVERDE
Garden Village

TERNI

Strada Maratta Bassa n.91 - Tel 0744 248105
www.gardenspazioverdeterni.it

IL CAPRINO NOBILE È DA OSCAR

" Primo premio all'**Italian Cheese Awards** per il formaggio della Monte Jugo "

L'azienda agricola Monte Jugo di Viterbo si è aggiudicata per il secondo anno consecutivo con il 'Caprino Nobile' il primo premio dell'Italian Cheese Awards 2018, nella categoria 'Formaggio fresco'.

La premiazione si è svolta sabato 13 ottobre presso il Centro congressi di FICO Eataly World a Bologna, alla presenza di Alberto Marcomini e Luca Olivan, Guru del Gusto, e di Oscar Farinetti fondatore e patron di Eataly.

Il Caprino Nobile dell'azienda Monte Jugo è un formaggio semistagionato a pasta molle, lavorato esclusivamente con il latte di capra prodotto dall'allevamento aziendale, trasformato a crudo in 18 tipologie di formaggi e latticini. Dopo una maturazione di 40 giorni è pronto per essere consumato.

'Siamo molto contenti – dichiara Domenico Merlani, presidente della Camera di Commercio Viterbo – che un'azienda della Tuscia, l'unica di tutto il Lazio, sia salita anche quest'anno sul gradino più alto di questo prestigioso premio nazionale consolidandosi al primo posto accanto ai migliori formaggi d'Italia."

L'OLIO D'OLIVA? ORO COLATO

L'azienda Agricola Cavazza produce Olio Extra Vergine, un olio prezioso di categoria superiore, ottenuto esclusivamente dalle olive dell'Azienda. Le varietà di cultivar sono: il Frantoio, il Caninese, il Leccino e in minima percentuale il Pendolino e il Maurino. Viene seguita con cura la produzione in ogni fase di lavorazione per creare un prodotto di eccellenza, le olive sono raccolte dalla fine di ottobre fino a dicembre, all'inizio della loro maturazione, proprio al principio del processo d'invaiatura dell'oliva, avviene con metodi delicati con macchinari a pettine che non compromettono l'integrità del frutto. Vengono fatte cadere e raccolte su delle apposite reti ed in seguito trasferite in contenitori, pronte per essere conferite al frantoio. Per mantenere le loro caratteristiche e non incorrere in processi ossidativi e fermentativi, vengono pulite e molite entro le ventiquattro ore dalla raccolta. L'estrazione dell'olio avviene attraverso metodi meccanici a freddo con temperature che non superano i 27 °.

LA NOCCIOLA: "TONDA GENTILE ROMANA"

La Nocciola costituisce il prodotto di eccellenza della provincia di Viterbo sia per la quantità di produzione sia per la qualità del frutto. La produzione della nocciola nella provincia laziale è estesa in 30 comuni e in molti di questi costituisce la principale coltura agricola. La varietà più diffusa nella provincia di Viterbo e a livello nazionale è la "Tonda gentile Romana" a cui è stata conferita anche la certificazione D.O.P. "Nocciola Romana". La nocciola Tonda Gentile Romana è stata chiamata così per la sua forma subsferoidale con l'apice leggermente a punta. Il seme privato del guscio si presenta come un frutto croccante, dal sapore finissimo e dall'aroma persistente. Gradevole al palato, gustosa sia al naturale che tostata, dal sapore poco grasso, è particolarmente indicata per la preparazione di dolci, biscotti e gelati. La nocciola inoltre presenta un alto potere nutritivo in quanto è ricca di vitamine A, B ed E nonché calcio, fosforo, ferro, magnesio, rame, selenio e proteine. Le nocciole sono un'ottima fonte di sostanze ritenute importanti nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, i fitosteroli. Un recente studio, inoltre, ha dimostrato che un consumo moderato di questo frutto contribuisce ad abbassare i livelli di colesterolo LDL ed i trigliceridi.

LA CASTAGNA È LA REGINA DEL PRODOTTO TIPICO

Le castagne in tutta la Tuscia, occupano un ruolo di primo piano per l'economia locale rappresentando circa l'8% dell'economia nazionale e ben il 30% di quella regionale. La diversificazione delle castagne è molteplice, ma quella più acquistata è sicuramente il "Marrone Fiorentino", che ha trovato il suo habitat nei paesi come Vallerano, Caprarola, Soriano nel Cimino e Canepina. Le castagne rappresentano un alimento base persino in grado di sostituire i più pregiati cereali.

Questo prodotto tipico può essere trovato anche in altre zone d'Italia e può essere consumato arrostito, lesso o candito. Dal punto di vista nutrizionale le castagne sono di alta qualità in quanto contengono amidi, grassi, sali minerali, vitamine e proteine.

La varietà presente sul territorio della provincia di Viterbo, può avere una pezzatura piccola, media o grande. Ha una forma di tipo ellissoidale e un colore bruno-rossiccio.

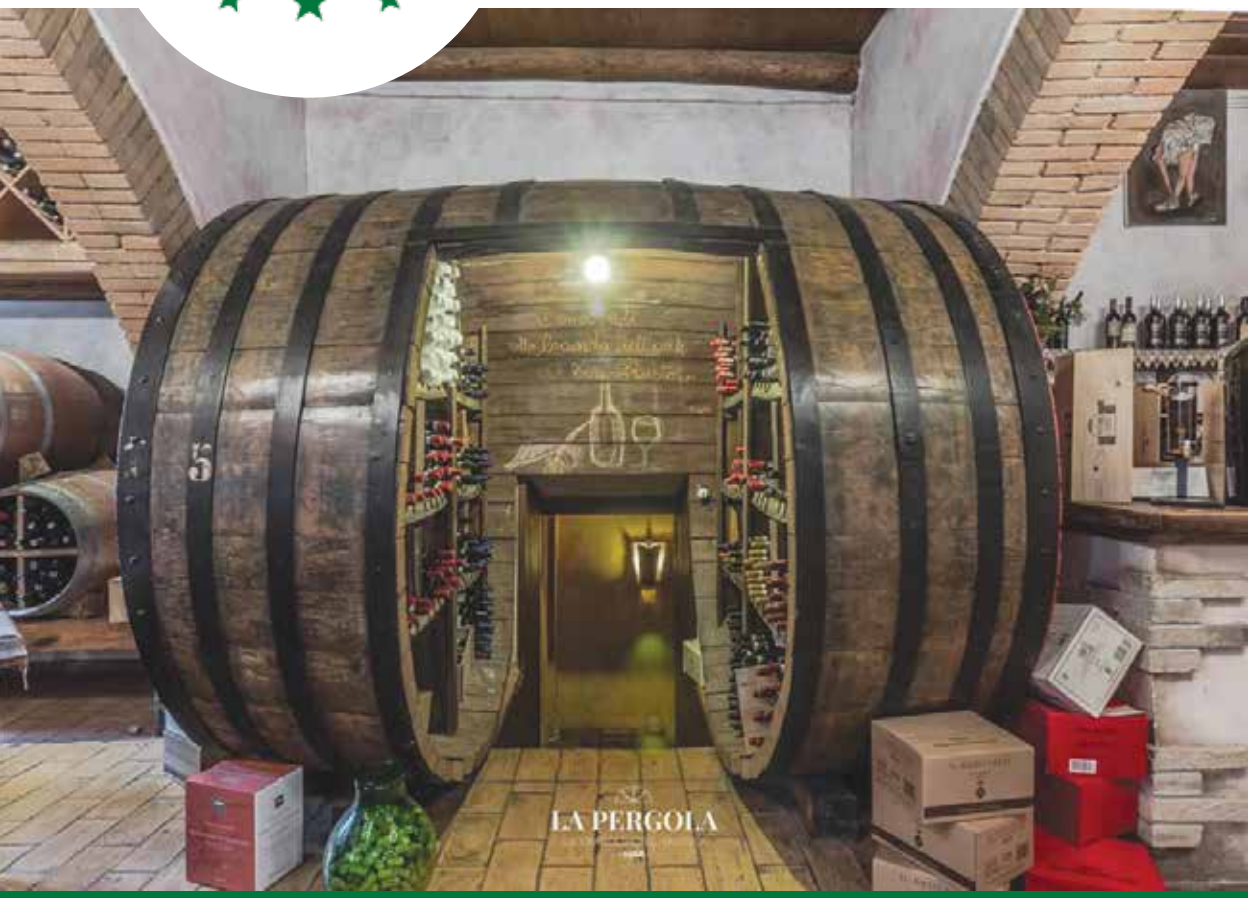
L'interno presenta una polpa bianca e croccante, dal sapore piuttosto dolce. Il mese di Ottobre è per i paesi, come Canepina e Soriano nel Cimino, il periodo dove "esibire" la loro gemma brown, in tutti i modi, cotta, cruda, alla brace, creando anche dei primi piatti, dolci, un prodotto da consumare dall'antipasto al dolce, prodotto completo.

CUOIO e PELLI
di Pelliccia Gianluca
Vendita Accessori per Borse, Scarpe e Pellami
Via Garbini 96/c - Viterbo
tel. 0761 253372
email: pellicciacuoio@libero.it

nu.si.al
NUTRIZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE
Dr. Claudia Storcè
BIOLOGA, NUTRIZIONISTA E CONSULENTE HACCP
VIA SANTA GIACINTA MARESCOTTI, 53
01100 VITERBO
INFOLINE 331.9031439
www.nusial.it - info@nusial.it -
FB: https://www.facebook.com/NuSiAlDrClaudiaStorce/

La Pergola

ENOTECA
RISTORANTE
HOTEL
dal 1968



RISTORANTE - ENOTECA - PRIVÉ

Eventi Speciali

Catering - Congressi - Matrimoni

Strada Flaminia km 64.000 | 02046 Magliano Sabina RI 0744.919841 info@lapergola.it

NASCE LA PRIMA ORGANIZZAZIONE DELL'OLIVICOLTURA ITALIANA

di Francesca Cuccuini

"E' frutto di una fusione tra Unasco e il consorzio nazionale"

"La nascita di ITALIA OLIVICOLA è una grande notizia per tutta la produzione italiana e una grande opportunità per tutti gli olivicoltori, soprattutto per quelli delle Regioni dell'Italia centrale, chiamati ad un grande sforzo unitario per rilanciare tutto il settore".

Fabrizio Pini, Presidente della O.P. Appo Viterbo e nuovo Vice Presidente di Italia Olivicola, con queste parole ha commentato la nascita della prima organizzazione dell'olivicoltura italiana, presentata nei giorni scorsi a Roma, frutto della fusione tra Consorzio Nazionale degli Olivicoltori (CNO) e Unasco.

"ITALIA OLIVICOLA sarà lo strumento per tutti gli olivicoltori per continuare a produrre qualità grazie al sistema di tracciabilità che consente agli oli dei produttori italiani di arrivare già in 42 paesi del mondo – ha evidenziato Pini –. Ci batteremo affinchè venga chiuso l'iter del riconoscimento della IGP Roma con parametri più stringenti di quelli previsti in grado davvero di proteggere e promuovere l'extravergine prodotto in loco".

Così come in gran parte dell'Italia, non sarà un'annata olearia particolarmente felice per le Regioni centrali.

A causa, infatti, soprattutto delle gelate, Lazio (-29%) e Umbria (-18%) portano un segno negativo nella variazione della produzione rispetto alla campagna precedente.

Laddove gli effetti delle gelate sono stati più incisivi le contrazioni produttive superano il 50%, ad esempio in provincia di Rieti, Roma, parte di quella di Viterbo e nello spoletino. Laddove, invece, le temperature sono state meno severe o le condizioni microclimatiche hanno protetto le piante o le varietà sono risultate meno sensibili, si sono avute buone fioritura, allegagione e fruttificazione e le produzioni diminuiscono di poco rispetto allo scorso anno.

"Anche per superare problemi stagionali come quelli che affossano la produzione in questa annata è necessario fare squadra, fare rete tra realtà cooperative regionali ed extraregionali, sempre naturalmente nel nome della qualità, per consentire di creare più valore per i produttori e per promuovere sempre meglio l'eccellenza del nostro olio extravergine d'oliva", ha concluso Pini.

Il Molino

Ristorante Pizzeria

Via Faul, 12 Viterbo - 0761 325199

www.ristoranteilmolino.it

"JACK PEPPER" CONQUISTA IL GUINNES WORLD RECORD

"Giancarlo Gasparotto si aggiudica il premio più alto per i mangiatori di **peperoncino"**

Per Giancarlo "Jack Pepper" Gasparotto è ormai giunto il momento più atteso. Dopo la comunicazione arrivata da Londra con l'omologazione del tentativo di Guinness per aver praticamente divorato nel tempo di due minuti il maggior quantitativo (146,27 grammi) di Bhut Jolokia, il quarto nella Scala Scoville tra i più piccanti del pianeta, stracciando il precedente primato dello statunitense Kevin 'L.A. Beast' Strahle (Gr 121,90), ora arriva la certificazione di rito.

Dopo quel "Congratulations, you are Officially Amazing!" (sei Ufficialmente Stupefacente) da parte del GWR è la volta del certificato Guinnes World Records, il sigillo ufficiale dello stato di titolare e conferma della posizione nella storia dei records di Giancarlo Gasparotto che descrive anche il titolo del record e tutte le informazioni chiave del suo successo.

Enoteca Provinciale della Tuscia

DAL 7 OTTOBRE TUTTE LE DOMENICHE DALLE ORE 18.00
MUSICA E DEGUSTAZIONI DI VINO E CUCINA DEL TERRITORIO

LIVE MUSIC CON
ENZO SALERNO - PIANO E VOCE
DANILO BONUCCI - BATTERIA E ARMONICA

MONTEFIASCONE - VT - ROCCA DEI PAPI - TEL. 3497714071

Chiodetti

il nostro formaggio che storia!

Formaggi Chiodetti
Via Flaminia, 79 - Civita Castellana - Viterbo
0761 54 00 05
www.formaggichiodetti.it

LA RUBRICA CULINARIA: 'TAGLIATA DI MANZO IN VESTE AUTUNNALE'

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di controfiletto di manzo
- 1 Cuc. di granelli di pepe schiacciati
- 1 rametto di rosmarino tritato
- 2 Cuc. di sale marino per la carne
- 1 manciata di rucola
- 16 pomodorini pachini, tagliati in quattro e senza semi
- 50 g di parmigiano stagionato, tagliato finemente a scaglie
- pepe nero macinato fresco, a discrezione
- 3 Cuc. d'olio d'oliva
- 1 Cuc. d'aceto balsamico

Preparazione

Mescolate grani di pepe e rosmarino con l'olio d'oliva e marinate la carne con il composto.
Rosolate la carne sul grill, su tutti i lati e cuocetela per 10 min. nel forno a 150 °C.
Toglietela dal forno e salatela. Prima di tagliarla in trance fatela riposare 10 min.
Distribuite sui piatti: rucola, pomodorini pachini e parmigiano. Tagliate la carne a fette e disponetela sull'insalata. Condite con sale e pepe.
Alla fine spolveratela con olio d'oliva e balsamico e servitela con la focaccia
Vino raccomandato: Sangiovese Chianti.

"La **Macelleria Filippetti** svela le sue ricette"

La **Macelleria Filippetti**, vanta una conduzione storica, in Via Bonanni dal 1958, portata poi avanti grazie ad *Antonella e Luigi,* figlio d'arte. Un attività improntata sulla qualità, un eccellenza nella zona, dove non solo civitonici sono soliti fare spesa.

Una macelleria in cui la lavorazione della carne è diretta, dove si è certi di cosa si mangia, cibo senza coloranti né conservanti. Se vai da Luigi, vai sul sicuro. In un era in cui tutto è frenetico, aumentano gli acquisti on line e la gente non ha tempo per fare nulla, entrando nella **Macelleria Filippetti**, si trova il rapporto di un tempo che si instaurava con il "pizzicarolo" sotto casa.

Ristorante
Pizzeria
Aldero

Aperto tutti i
giorni
Pranzo
12:30 - 15:00
Cena
19:30 - 23:30

Via Quartaccio,
1, 01033
Civita Castellana
VT

info@aldero.it
+390761514757
+393381355221

www.alderoristorantepizzeria.it

I MARRONI E LE CASTAGNE SONO LA STESSA COSA?

Anche se nell'uso comune si tende a parlare sempre di castagne, in verità le castagne e i marroni sono prodotti differenti l'uno dall'altro. La castagna è il frutto dell'albero selvatico mentre il marrone è quello della pianta coltivata e modificata con successivi innesti. Nel riccio della castagna si possono trovare da 1 a 7 frutti, in quello del marrone da 1 a 3. Le castagne sono piccole, hanno la buccia bruno scura e sono più schiacciate da un lato e più tondeggianti dall'altro. I marroni invece sono più grandi e più dolci, ricordano la forma di un cuore e hanno la buccia più chiara e striata. Le castagne vengono poi dette "settate" perché l'episperma, la pellicina che ricopre il frutto, è spessa e penetra con facilità dividendolo il seme in più parti. Nei marroni questo accade raramente ed è per questo che sono molto più facili di sbucciare.

Entrambi sono alimenti molto nutritivi perché composti da una grande quantità di carboidrati; durante la cottura l'amido si trasforma in zuccheri semplici conferendole un sapore dolciastro e rendendole poco adatte a chi soffre di diabete. Sono anche ricchi di acqua, sali minerali, vitamine e proteine che li rendono ideali per chi pratica sport.

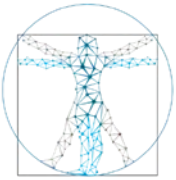
Castagne e marroni si consumano arrostiti o bolliti, ma se ne ricavano anche creme e marmellate oltre che un'ottima farina con cui si possono preparare torte, crepes, polenta e castagnaccio. I marroni sono inoltre ideali per la preparazione dei marron glacés. L'acqua di bollitura è invece un ottimo fertilizzante per le piante mentre l'infuso di foglie è consigliato come rimedio per le infiammazioni di gola e la diarrea.

SALVO CRAVERO E LA CUCINA IN ALTA QUOTA

di Veronica Ruggiero

E' viterbese lo chef che ha realizzato i nuovi menù per la classe Magnifica di Alitalia. Salvo Cravero, chef del Gambero Rosso, è stato coinvolto a piene mani in un progetto di rilancio del servizio catering che Alitalia sta portando avanti insieme a Gate Gourmet e Relais le jardin, in collaborazione con Gambero Rosso. L'obiettivo è quello di includere nel servizio Alitalia un'offerta gastronomica di alta qualità, con menù adatti ad ogni tipo di clientela, preparati dal servizio catering, ma realizzati da uno chef di grande esperienza e professionalità. Interessanti i piatti che compongono menù che esaltano le produzioni regionali di tutta la penisola, che già a partire dal 15 novembre saranno somministrati a bordo degli aerei e che sono stati ufficialmente presentati a Rimini alcuni giorni fa al TTG.

"Ho realizzato un primo menù per Gambero Rosso che uscirà il 15 novembre – racconta lo chef Salvo Cravero – Realizzerò anche i successivi, fino a quando saranno in essere gli accordi tra Gate Gourmet, Alitalia e Gambero Rosso". Una firma che da 30 anni è garanzia di qualità nel panorama del food and beverage italiano, Gambero Rosso, che in questa occasione si è dovuto misurare anche con le difficoltà di gestione della sfida. "Concepire i menù per la classe Magnifica della nostra compagnia di bandiera è sicuramente una grande responsabilità – spiega ancora lo chef – L'offerta punta molto sulla qualità e su un'ampia scelta di prodotti del territorio. I menù saranno probabilmente tre: uno light, uno healty e uno basato su tradizione e innovazione. Chi preparerà i pasti non potrà procedere a braccio libero, come quando si lavora normalmente nella ristorazione, nel caso del catering bisogna rispettare alcuni parametri molto severi per poter raggiungere standard di qualità altissimi". Soddisfazione anche da parte del partner Gambero Rosso. "Siamo orgogliosi di questa partnership con Alitalia – ha dichiarato Paolo Cuccia presidente di Gambero Rosso – che conferma il grande impegno della nostra azienda per la valorizzazione dei territori e delle eccellenze food & beverage made in Italy. I menu realizzati per la classe Magnifica di Alitalia sono stati pensati e ideati con grande attenzione alle produzioni regionali, uniche nel panorama mondiale grazie alla loro biodiversità. Gambero Rosso, in oltre 30 anni di attività, ha costantemente operato per la promozione del nostro Paese tramite le sue attività editoriali, uniche edite e distribuite nei 5 continenti, e attraverso eventi internazionali B2B che attraggono oltre 50 mila professionisti che rappresentano il meglio della ristorazione e della distribuzione, nonché i maggiori media e influencer di ogni Paese. Questa joint venture avrà quindi ampia risonanza in tutte le mete raggiunte dalla nostra compagnia di bandiera". Una riqualificazione del servizio che sta interessando non solo la somministrazione dei pasti, ma tutta l'offerta di bordo della compagnia aerea italiana, che ha scelto un rilancio all'insegna del made in Italy in tutti i settori.



POLIAMBULATORIO
DA VINCI
La salute al centro

Via F. Petrarca snc
01033 Civita Castellana (VT)
0761 549479
www.gruppodavinci.it -
info@gruppodavinci.it

DIAGNOSTICA PER IMMAGINI RX DOMICILIARE VISITE SPECIALISTICHE SEZIONE DI CHIRURGIA GENERALE (esami di endoscopia digestiva e interventi di chirurgia ambulatoriale)

@poliambulatoriodavinci

DOTT.SSA
SARAH ROSSETTI
Psicologa dell'età evolutiva

photo: © Created by Freepik

PER INFORMAZIONI
DOTT.SSA SARAH ROSSETTI
PSICOLOGA DELL'ETÀ EVOLUTIVA
C/O STUDIO DI PSICOLOGIA E PSICOTERAPIA
CIVITA CASTELLANA
VIA A. BONANNI SNC
(29,44 KM)
TEL. 339 6285672

SERVIZI CHE OFFRE PSICOLOGIA INFANTILE

- *AGGRESSIVITÀ BAMBINI*
- *AUTISMO*
- *BULLISMO*
- *IPERATTIVITÀ*
- *ORIENTAMENTO SCOLASTICO*
- *RIABILITAZIONE DI MINORI*
- *RITARDO MENTALE*

DISTURBI DELL'APPRENDIMENTO
- *DISLESSIA*

CRESCITA PERSONALE
- *AUTOSTIMA*

APPROCCI PSICOLOGICI
- *PSICOLOGIA DEL BAMBINO*

PSICOLOGIA SOCIALE
- *ADOZIONE*

PSICOLOGIA DEL LAVORO
- *ORIENTAMENTO PROFESSIONALE*

La Dott.ssa Sarah Rossetti è una Psicologa dell'età evolutiva si occupa principalmente di disturbi dell'apprendimento, ritardo del linguaggio, disturbi del comportamento, disturbi della sfera emotivo-affettiva, autismo, iperattività, difficoltà relazionali del bambino e dell'adolescente, counseling genitoriale. Offre un ambiente accogliente, colorato e familiare, i genitori sono liberi di assistere alle prime sedute del bambino più piccolo così da poter ricevere consigli pratici sui modi migliori di relazionarsi con il bambino stesso per dare coerenza all'attività riabilitativa anche nella quotidianità. Dopo un primo colloquio con la famiglia, segue, di solito, la valutazione del minore e, quando necessario colloqui mensili con la scuola.

"L'importante è che il minore si senta sempre aiutato e supportato."

DOTT. PAOLO SBANO

SPECIALISTA IN DERMATOLOGIA E VENEREOLOGIA
LASERTERAPIA – MEDICINA E CHIRURGIA ESTETICA

STUDIO MEDICO
VIA DELLA PILA 3K – VITERBO
TEL. 3288189292
www.paolosbano.com
sbanopaolo@gmail.com

COME TOGLIERE I TATUAGGI SENZA LASCIARE TRACCIA

I tatuaggi con il passare del tempo possono sbiadire, stancarci o semplicemente non rappresentare più la ragione per cui erano stati fatti.

L'ELIMINAZIONE DEI TATUAGGI CON LASER Q-SWITCHED SENZA LASCIARE TRACCE ORA È POSSIBILE!

Anni fa l'eliminazione dei tatuaggi era possibile solo mediante la chirurgia o con laser che eliminavano completamente la superficie di cute dove era presente l'inchiostro. Rimaneva così una cicatrice nella sede del tatuaggio, che spesso risultava più antiestetica del tatuaggio stesso.

La tecnologia laser q-switched rende possibile eliminare un tatuaggio, o parte di esso, sia monocolore che multicolore senza intaccare la superficie della pelle e senza lasciare cicatrice. Questo strumento infatti elimina selettivamente l'inchiostro tatuato senza danneggiare la superficie cutanea. L'inchiostro è eliminato completamente, per strati, in sedute intervallate da un periodo di 30-45 giorni.

Il trattamento non necessita di anestesia (locale o generale) grazie all'ausilio di un sistema di raffreddamento superficiale della pelle che riduce al massimo la sensazione di dolore.

E' possibile trattare tatuaggi professionali, tatuaggi cosmetici (make-up permanente) e tatuaggi traumatici (post incidente stradale).

Le specifiche lunghezze d'onda dei laser colpiscono il bersaglio (il pigmento colorato del tatuaggio) senza danneggiare le cellule circostanti. Questi laser innovativi emettono impulsi estremamente potenti in tempi brevissimi (nell'ordine di pochi picosecondi e nanosecondi) frantumando in modo mirato le particelle d'inchiostro. E' possibile calibrare il raggio del laser su varie lunghezze d'onda, secondo il colore del bersaglio da colpire e la profondità in cui si trova.

Nelle 4 settimane successive al trattamento, l'organismo smaltisce spontaneamente le particelle di pigmento frammentate dal laser.

I fattori più importanti da analizzare prima di procedere alla rimozione del tatuaggio sono: i tipi di pigmenti colorati usati, la profondità del pigmento, il grado di assorbimento del colore da parte dei tessuti cutanei del paziente, e da quanto tempo è stato effettuato il tattoo.

Per maggiori informazioni è possibile inviare una mail a:
sbanopaolo@gmail.com

SENTIRE BENE CON DIGITAL FON

Centro Acustico
DIGITAL FON

- *Assistenza gratuita anche a domicilio*
- *Controllo audiometrico gratuito*
- *Convenzionato con ASL e INAIL, ai possessori di invalidità civile le protesi sono gratuite*
- *Riparazione apparecchi acustici di tutte le marche*
- *Apparecchi sostitutivi in caso di guasto*
- *Pagamenti e finanziamenti personalizzati*

Con l'acquisto di apparecchi ricaricabili, riceverai in omaggio un kit accessori per telefono e TV Bluetooth®

APPARECCHIO ACUSTICO RICARICABILE

Libertà significa essere indipendenti dalle batterie. Carico e pronto per un'intera giornata

- Applicabile all'istante, subito dopo il test dell'udito
- Soluzioni invisibili agli sguardi
- Adattamento automatico al cambiamento degli ambienti di ascolto
- Risultato garantito dai nostri 30 anni di serietà ed esperienza

Apparecchi acustici tramite ASL INAIL
Per gli aventi diritto la protesi è gratuita!

VITERBO Via Monte Santo, 29/A - Tel. 0761/347831
ORVIETO SCALO V. Sette Martiri, 50 - Tel. 0763/302666

le vie del gusto

Il Molino
Ristorante Pizzeria

Specialità locali, piatti raffinati e tradizionali con tutti i profumi e i gusti della nostra ricca terra: salumi e formaggi tipici, pasta fatta a mano, carne alla brace sia argentina che locale, cinghiale, trippa, zuppe, pizze cotte con il forno a legna, e per finire dolci fatti in casa. Prestigiosa selezione di vini del luogo o nazionali. Il Ideale per un pasto romantico, un banchetto, o pranzo di lavoro.

Via Faul, 12 – Viterbo (VT) Info: 0761 325199
www.ristoranteilmolino.it

Il Localetto
Pizzeria • Ristorante

Elegante ed accogliente, si distingue per l'atmosfera intima e familiare degli ambienti, sottolineata dalla cura per i dettagli e dalla qualità del servizio offerto.
Le specialità di carne, ma anche la pizza lavorata a mano e cotta su pietra, manifestano la continua ricerca e valorizzazione dei prodotti tipici ed il rispetto delle tradizioni gastronomiche.

Via Vittorio Veneto, 35 – Sutri. Info: 0761 608879
Servizio dalle 20.30 alle 22.30. Giorno di chiusura mercoledì.

La Pergola
★ ★ ★

La cucina diventa un luogo dove gli chef trasformano i singoli elementi in piatti che deliziano i palati, dai più semplici ai più pretenziosi un ambiente che riporta il pensiero in un passato più tranquillo e genuino, lontano dai ritmi frenetici di oggi. La sala con i camini a vista e le antiche volte in pietra diventano il palcoscenico ideale dove assaporare gustosi piatti tipici e succulenti carni locali e internazionali.

Hotel Ristorante "La Pergola"
Loc. Frangellini – via Flaminia km 64 –04046 Magliano Sabina (RI) Tel: 0744.919841

RISTORANTE LO SCORFANO
DELLA PENTOLACCIA

Nel suggestivo cuore medievale di Viterbo, offre ai suoi visitatori un soggiorno incantevole. Nasce dalla fusione del tradizionale Ristorante La Pentolaccia ed il nuovo Scorfano, per unire la scelta della carne a quella del pesce Specialità della casa è il
pesce esclusivamente fresco che le sapienti mani dello chef trasforma in piatti dal sapore semplice ma raffinato. Centinaia di etichette tra le case vinicole scelte da Massimo.

Via San Pellegrino, 90 – Viterbo.
Info: 377.977.91.69
www.loscorfano.it

Aldero

Vengono utilizzati prodotti altamente selezionati, molti dei quali a Km 0 e biologici; il menu varia durante l'anno per assicurare ingredienti sempre freschi e genuini. L'Aldero fa parte del Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane (C.C.B.I.) per garantire vera carne chianina. E' il luogo ideale per pranzi di lavoro, per cene a lume di candela, ma soprattutto, grazie al nostro professionale servizio di banqueting, è la location adatta per ogni tipo di evento quali matrimoni, ricevimenti .

Loc. Quartaccio,
Fabrica di Roma (VT).
Info: 0761 514757

Nocciola, con cosa abbinare?

NOCCIOLA e CAFFE':
la dolcezza della nocciola, assaggiata dopo il caffè energetico, addolcisce fino a portarti a cercare nuovamente il sapore forte del caffè per smorzarlo e riprenderlo subito dopo.

NOCCIOLA e LIQUIRIZIA:
un insolito abbinamento che conquista subito. Nuovamente la nocciola, in questo duo, placa il gusto potente della liquirizia e travolge i sensi con tutta la sua delicatezza.

NOCCIOLA e CREMA DI LIMONE:
questa accoppiata sembra inadatta, ma parliamo di due CREME contrastanti che si sposano bene, una dolcissima, la nocciola, e una acidula e piccante, il limone. Il limone da spazio alla nocciola risvegliando prepotentemente i sensi, ogni suo assaggio richiama dolcemente quello alla nocciola.

L'appetito vien mangiando: Ricette

ZUPPA DI CASTAGNE E FARRO

Ecco come preparare un'ottima zuppa con il frutto autunnale per eccellenza: la castagna. Vi serviranno, oltre alle castagne, farro, salvia, rosmarino, patate, porri e brodo di verdura.

Ingredienti per 4 persone

- 4 bei pugni di castagne
- 4 patate
- 250 gr di farro precotto**
- 2 rametti di rosmarino
- 4 foglie di salvia
- 1 porro
- brodo vegetale
- pepe
- olio

** Se il farro non fosse precotto, lasciatelo a bagno una notte e lessatelo in acqua salata per un'ora

Preparazione

• **Sbucciate le castagne** lasciando solo la pellicina esterna. Lessatele facendole bollire nell'acqua salata con una foglia di alloro. A metà cottura togliere la pellicina e finire di cuocerle a fuoco lento.
• Preparate, in una pentola a parte del brodo vegetale.
• In un coccio, o una pentola dal fondo spesso, fate soffriggere nell'olio il porro, aggiungete le patate pelate e fatte a pezzetti e dopo un paio di minuti aggiungete gli odori (salvia e rosmarino) ed il **brodo vegetale.**
• Continuate la cottura fino a quando le patate non sono cotte, aggiungete quindi le castagne (in parte intere ed in parte schiacciate con la forchetta) ed il farro. Completate la cottura.
• Prima di servire la zuppa con **crostini abbrustoliti,** aggiungete un po' di pepe e lasciate intiepidire. E come sempre ...buon appetito !

La Tartuferia

di Gorini Matteo

TARTUFI - FUNGHI FRESCHI E DERIVATI

La particolarità del nostro negozio è che i tartufi freschi che troverete alla Tartuferia sono cavati giornalmente dal proprietario con i suoi cani.
Oltre a tutti i prodotti che girano intorno al mondo del tartufo (salse, oli, creme, ecc.) potrete trovare:
Funghi freschi e secchi, miele biologico tra cui "la bomba" (miele, polline, propoli e pappa reale), marmellate locali, nocciole fresche e crema di nocciole, legumi, pasta da grano Senatore Cappelli, uova Parisi, latte Salvaderi, burro Pamplie, vino bio, olio bio e tanto altro ancora!
A dicembre si preparano cesti natalizi (la consegna è compresa nel prezzo).

• ATTREZZATURE PER TARTUFAI • SALUMI DI CERVO, OCA, CAPRIOLO • VINO E OLIO LOCALI • BIRRE ARTIGIANALI • MIELE BIOLOGICO • FORMAGGI AL TARTUFO • PRODOTTI TIPICI

Vi Aspettiamo

Aperti anche la domenica

Via Cavour 44/42 – Viterbo – Tel. 328 263 8818