

Al presepe vivente di Tarquinia assaggi di prodotti gastronomici



TARQUINIA (Viterbo) – Arte presepiale e tradizioni gastronomiche sono un abbinamento irrinunciabile a Natale. Il presepe vivente di Tarquinia sarà l'occasione ideale per assistere alla rappresentazione della natività, il 26 dicembre, il 2 e il 6 gennaio 2023, nel suggestivo borgo medievale della chiesa di Santa Maria in Castello, e assaporare, allo stesso tempo, prelibatezze culinarie. Così, camminando tra le scene animate che compongono la rievocazione con i suoi tanti figuranti, sarà possibile fare degli assaggi di caldarroste, focacce, farro e bruschette e vedere la lavorazione dei formaggi. “Delizie da provare o “ammirare”, in una cornice unica tra il torrione detto Matilde di Canossa e la chiesa di Santa Maria in Castello, respirando l'atmosfera delle feste di Natale – sottolineano i volontari dell'associazione Presepe vivente Tarquinia -. Dopo tre anni torneremo finalmente a passeggiare nel presepe e ad assaggiare i prodotti buoni della tavola”. Per rimanere aggiornati sulle novità che riguardano la rappresentazione è possibile seguire la pagina Facebook “Presepe vivente Tarquinia” o l'account Instagram “Presepe_vivente_tarquinia”. Il presepe vivente di Tarquinia è patrocinato dalla Regione Lazio (Lazio eterna

scoperta), dalla Provincia di Viterbo, dal Comune di Tarquinia, dalla Diocesi di Civitavecchia-Tarquinia, ed è in collaborazione con il Comitato San Martino, l'Associazione Anziani con l'hobby del modellismo e la Parrocchia dei Santi Margherita e Martino.