

# **“All’ombra dei grandi alberi”, dal 26 luglio al 13 settembre nei parchi del Lazio con “Slow Food”**

ACQUAPENDENTE ( Viterbo) – Dal 26 luglio al 13 settembre, appuntamento con All’ombra dei grandi alberi: sei domeniche nei Parchi del Lazio con Slow Food dedicate alla cultura del buon cibo con degustazioni, mercatini, ma anche laboratori e dibattiti ospitati in sei parchi regionali. 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. Sei giornate da trascorrere in serenità e totale sicurezza: domenica 26 luglio al Castello di Torre Alfina nella Riserva di Monte Rufeno (VT); domenica 2 agosto nei Pratoni del Vivaro del Parco dei Castelli Romani (RM); domenica 9 agosto presso le sorgenti di Santa Susanna nella Riserva naturale Laghi lungo e Ripa Sottile (RI); domenica 30 agosto nella Cartiera Latina del Parco dell’Appia Antica di Roma; domenica 6 settembre nell’area pic-nic del Monumento Naturale Selva di Paliano e Mola di Piscoli (FR); domenica 13 settembre nel Monumento Naturale Bosco di San Martino Priverno (LT). L’epidemia di COVID-19 ha messo a dura prova le attività produttive non solo del Lazio ma di tutto il paese con importanti ripercussioni sull’economia nazionale e internazionale. La flessione degli ingressi turistici nella nostra regione nel corso dei mesi del lockdown ha messo in luce la stretta correlazione tra turismo e mobilità internazionale. Il calo della presenza straniera nel Lazio ha avuto diverse ripercussioni su tutta la filiera, dalla vendita al dettaglio alla ristorazione, costretta in fase di riapertura a diminuire drasticamente il numero dei propri

clienti. Contraccolpi sono stati subiti dai mercati del vino e dell'olio extravergine – che si ritrovano oggi con una quantità ingente di invenduto e la necessità di trovare nuovi acquirenti – ma anche dai produttori di materie prime di prossimità che per scelte aziendali o per produzioni che non rientrano nella grande distribuzione avevano come principale interlocutore proprio il mondo della ristorazione. Da queste premesse, nasce la necessità di creare occasioni di respiro pubblico, in sicurezza ma insieme, per riscoprire la forza del nostro territorio, la bellezza dei nostri parchi, l'importanza di condividere il buon cibo e, al tempo stesso, entrare nel merito di una produzione locale tradizionale troppo spesso poco conosciuta da chi nasce, vive e abita il Lazio. Le giornate si articoleranno in quattro grandi ambiti Slow di sviluppo: cucina e street food, con la degustazione di prodotti del territorio declinati in diverse ricette; il mercato, con tanti prodotti da poter acquistare nei Mercati della Terra, dai Presidi ai prodotti dell'Arca del Gusto fino ai piccoli produttori locali; i laboratori, in un'area appositamente allestita, dove imparare a realizzare le ricette del Lazio e apprendere i segreti delle diverse preparazioni direttamente dalla viva voce dei maestri delle nostre cucine e dal gruppo di educatori di Slow Food Lazio; il Teatro dello Scambio, luogo di confronto e approfondimento con convegni e dibattiti tenuti da esperti di storia del cibo, antropologi, storici, psicologi, ma anche intellettuali e scrittori. Primo appuntamento domenica 26 luglio dalle 10 alle 20 nella Riserva di Monte Rufeno alla scoperta dei tesori naturalistici, culturali ed enogastronomici dell'alta Tuscia. In programma escursioni e visite guidate: si inizia con una passeggiata sul sentiero naturalistico del fiore fino al Museo del Fiore e all'Orto botanico della Riserva naturale del Monte Rufeno; si prosegue con le escursioni al Monumento naturale bosco del Sasseto accompagnate da merende Slow e la visita al Castello di Torre Alfina. Previsti anche incontri e dibattiti nel Castello su "Legumi in Comune: i legumi dei Comuni dell'Alta Tuscia" e "La Riserva naturale del Monte Rufeno e la Via

Francigena: opportunità del territorio per lo sviluppo del turismo lento" in collaborazione con la Comunità di Agricoltura sociale dell'Etruria meridionale. Per i Laboratori del Gusto, nei Giardini del Castello, "Laboratorio sul Fagiolo del Purgatorio di Gradoli", a cura della Comunità Slow Food del Fagiolo del Purgatorio di Gradoli, e "I vini del Barbarossa" con Carlo Zucchetti. Da non perdere lo show cooking, sempre nei Giardini, con Iside De Cesare, chef stellata del ristorante "La Parolina" di Trevinano, e Connie Vidani, chef del ristorante "Nuovo Castello" di Torre Alfina. Nell'area Mercato, nella corte del Castello di Torre Alfina, saranno presenti, inoltre, i produttori di "Natura in Campo" – il marchio dell'Agenzia Regionale Parchi (ARP) del Lazio che raccoglie le produzioni agroalimentari delle aree protette – e altri espositori locali: Fattorie solidali (confetture e conserve vegetali); Rete impresa Aglio rosso di Proceno (aglio rosso di Proceno); Villa Sant'Ermanno (farine e pasta al farro); Cooperativa Alto Viterbese e CCORAV (Consorzio Patata dell'Alto Viterbese Igp); Apicoltura Nucci Corrado (miele del Monte Rufeno); Perle della Tuscia (patate viola e blu, legumi dell'Alta Tuscia); Elisir di lunga vita (farina, fiori e olio di cartamo per uso alimentare e cosmesi); Agriturismo Pulicaro (olio extravergine di oliva e carni avicole); Agriturismo Le Roghete (olio extravergine di oliva biologico, miele, vino, pasta con grano Senatore Cappelli. In programma, ancora, alcuni interessanti eventi collaterali: il seminario di disegno naturalistico e il concerto di musica blues ospitati sempre al Castello di Torre Alfino.

Nel corso della giornata, sarà possibile anche pranzare e cenare con Menu Slow a base di prodotti tipici dell'Alta Tuscia e secondo le ricette della tradizione nei ristoranti di Torre Alfina: "Nuovo castello", "Torre mare", "Il Tesoro", "Il Pulicaro" e "Da Ciccio alla Capannaccia"; Gelateria "Sarchioni". Ancora, si potrà trascorrere una notte in riserva e pernottare nei Casali della Riserva di Monte Rufeno: Casale "La Monaldesca", Casale "Tigna", Casale "Sant'Antonio" e Casale "Il Palombaro".