

La Festa dell'Olio e del Vino Novello di Vignanello arriva alla sua XXIII edizione



VIGNANELLO (Viterbo)- La Festa dell'Olio e del Vino Novello di Vignanello arriva alla sua XXIII edizione. Una manifestazione che celebra i due tipici prodotti della Tuscia viterbese nel momento della loro massima gioventù e freschezza. Per due fine settimana, 10|11|12 e 17|18|19 Novembre, la storia si tinge dei colori brillanti del vino e dell'olio, con un ricco programma dedicato alla scoperta del territorio: dagli itinerari del gusto, con appuntamenti condotti da esperti del settore, alla rievocazione di antichi mestieri, cortei in costume e spettacoli di musicisti e sbandieratori, oltre a visite guidate nei luoghi più caratteristici del paese.

Sarà possibile visitare il Castello Ruspoli con i suoi meravigliosi Giardini, i "Connutti" della Vignanello sotterranea e la Barocca Chiesa Collegiata.



Gli itinerari dei sapori ci condurranno inoltre in oleifici e cantine, dove sarà possibile degustare ed acquistare i prodotti. Per l'occasione verranno allestite quattro taverne, in cui sarà possibile gustare i piatti caratteristici

della migliore tradizione vignanellese, da segnalare gli gnocchi fatti a mano “co’ a grattacacio”, le “bertolacce”, i “crucchi” e il “pamparito”, pane locale a forma di maritozzo con un pugno di anice.

Una nei locali delle Segrete del Castello Ruspoli, la Taberna Julianellum, la Cantina 1983 del comitato festeggiamenti S.Biagio e S.Giacinta, la Cantina Nuovi Angeli Custodi.

Nei weekend sarà presente anche un mercatino dell’artigianato, di prodotti enogastronomici e produttori locali.

Per i camperisti, provenienti da tutta Italia, sarà allestito



uno spazio per il raduno con punto di accoglienza. Nel corso delle giornate di festa spettacoli itineranti e cortei storici in costume animeranno le vie del paese trasportandovi in un’atmosfera rinascimentale.

Il programma e tutti i dettagli sono disponibili nel sito www.prolocovignanello.org e sulla pagina FB @prolocodivignanello. Per informazioni è possibile contattare il numero 0761 754965.