

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)

Domenica 9 Agosto 2020

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 "Filiere Agricola Sabina e Valli Reatine"
- Miguel Tosti della "Filiere 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 grano locali
 pane, biscotti, dolci
 confetture con frutta selvatica
 erbe selvatiche, infusi, sciroppi
 zafferano, biscotti allo zafferano
 verdure
 trota marinata e tartufo locale
 confetture, liquori della tradizione

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

Filiere 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.



LA TROTA



le TRE porte



F.lli Serva
 PARCO ALLE NOCI



HOSTERIA
 DI NORRA GIOIA



Simone



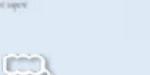
CENTOPERCENTO



Griciarbar
 FoodTruck



LE MACCHIE



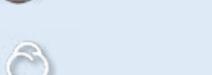
BOERBOEL



BraveHop



HOLY HEMP



LA VIA LATTEA
 gelati e sorbetti



- Entrata** (red arrow)
- Uscita** (blue arrow)
- P** Parcheggio
- A** Ospitalità
- M** Acqua
- +** Ambulanza
- ♿** Bagni
- +** Area di raccolta
- 1** Area incontri
- 2** Laboratori Slow Food
- 3** Laboratori Riserva
- 4** Trattori storici
- 5** Mostra Strampelli
- 6** Mostra sull'acqua
- 7** Proiezioni video
- 8** Ingresso visite Mulino
- 9** Visita ai laghetti di pesca del Parco alle Noci
- A** Stand associazioni
- M** Mercato
- +** Caffè
- +** Gelati
- +** Vini e birre
- X** Osterie
- €** Casse

SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE



INFORMAZIONI Slow Food Lazio: slowfoodlazio@gmail.com - www.slowfood.it/lazio
 Cooperativa Sociale Campagna Sabina / Le Tre Porte: 0746 272416 - 353 4083619