

La CAMERA DI COMMERCIO
di Rieti Viterbo in occasione
delle festività natalizie
propone una serie di attività
nel centro storico di Viterbo,
rivolte a bambini e adulti.



**ALLESTIMENTO
NATALIZIO
VILLAGGIO DELLE MERAVIGLIE
in Piazza Giuseppe Verdi**

**LABORATORI DI
EDUCAZIONE ALIMENTARE
PER BAMBINI
E SHOWCOOKING
PER ADULTI**

Ex Chiesa di San Giacomo e Martino
Viterbo, Via Saffi



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



Centro Italia
Azienda Speciale della Camera di Commercio
Rieti Viterbo

a Viterbo

**dal 7 dicembre 2024
al 6 gennaio 2025**



**il Natale più
Sorprendente
è arrivato
in Città**

Luminarie

Show Cooking

Degustazioni

Laboratori del Gusto



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO

in collaborazione con



CITTÀ DI VITERBO



Slow Food®
Viterbo e Tuscia

 [cameracommerciorietiviterbo](https://www.facebook.com/cameracommerciorietiviterbo)

www.rivt.camcom.it



7 DICEMBRE

Laboratorio didattico- esperienziale per bambini "NATALE CON LE MANI IN PASTA": facciamo assieme la Pasta.

Dalle ore 16 alle 17.30 su turno unico.

A fine laboratorio una merenda salutare e gustosa a base di pane e miele della Tuscia.

Laboratorio del GUSTO "I TESORI DEI MONTI CIMINI": facciamo festa con i marroni e la nocciola "Tonda Gentile Romana" dei Monti Cimini, i legumi dell'Alta Tuscia e l'aglio rosso di Proceno.

In compagnia dello chef EUGENIO MOSCHIANO e i ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Caprarola.

Dalle ore 17.30 alle 19.

8 DICEMBRE

Laboratorio del GUSTO "I DOLCI DELLE FESTE": un viaggio alla scoperta della storia dei nostri dolci, che valorizzano tante eccellenze: il miele della Tuscia, le nocciole e le mandorle della Tuscia, farine di grani antichi dei colli Falischi, noci e zafferano.

Con SANDRA IANNI, storica della gastronomia, sommelier e scrittrice.

Dalle ore 17.30 alle 19.

14 DICEMBRE

Laboratorio per bambini "A NATALE NON FARE IL FAGIOLO"

I bambini grazie ad un gioco didattico conosceranno i LEGUMI, con particolare attenzione a quelli della Tuscia, e poi realizzeranno una ricetta che li vedrà protagonisti.

Dalle ore 16 alle 17 e dalle ore 17 alle 18 su due turni.

A fine laboratorio una merenda salutare e gustosa a base di legumi.

15 DICEMBRE

Laboratorio del GUSTO: "I tesori della Tuscia: un viaggio tra i formaggi della Tuscia, le birre della Sabina, il vino biologico dai territori vulcanici e pani a pasta madre".

Conduce MARIA LAURA NESPICA, dottore agronomo, assaggiatrice professionista.

Dalle ore 17.30 alle 19.30.

21 DICEMBRE

SHOW COOKING a 4 mani "Pesce di lago e di mare: un trionfo a Natale": non solo pesce, ma anche patate dell'Alto Viterbese.

Con GIOIA RUGGERI e VITTORIA TASSONI, cuoche dell'alleanza Slow Food.

Dalle ore 17 alle 19.

22 DICEMBRE

SHOW COOKING "IL NATALE CON LA CHIOCCIOLA" con prodotti caseari, pane a pasta madre e olio evo D.O.P. Tuscia con

FELICE ARLETTI, cuoco dell'alleanza Slow Food.

Dalle ore 17.30 alle 19.30.

28 DICEMBRE

Laboratorio per bambini: "Facciamo Festa con il Riciclo Creativo": le buone pratiche del riuso e riciclo, anche con i prodotti alimentari della Tuscia.

Dalle ore 16.00 alle 17.30

A fine laboratorio una merenda salutare e gustosa a base di pane e olio evo D.O.P. Tuscia.

Show Cooking "IL CAPODANNO HA IL SAPORE DI TUSCIA: Dal mio territorio, l'inizio e la fine!" con il pamparito di Vignanello, i prodotti caseari e della norcineria, i legumi della Tuscia, il mosto cotto, lo zafferano e le nocciole della Tuscia e la ciliegia di Celleno.

Con EZIO GNISCI, cuoco dell'alleanza Slow Food.

Dalle ore 17.30 alle 19.

29 DICEMBRE

Show Cooking "IL CAPODANNO VITERBESE: L'anguilla di Martino IV", una rivisitazione che valorizza il pesce, la castagna dei Monti Cimini e il vino Est! Est!! Est!!! di Montefiascone.

Con lo chef MICHELE VANNINI.

Dalle ore 17.30 alle 19.

GENNAIO 2025

4 GENNAIO

LABORATORIO per bambini "Aspettando la befana".

Dalle ore 16 alle 17.30

A fine laboratorio una merenda salutare e gustosa a base di pane e miele della Tuscia.

Laboratorio del GUSTO "Una dolce Befana": protagoniste le nocciole della Tuscia

con MONIA ACHILLE, pastry chef e docente del Gambero Rosso.

Dalle ore 17.30 alle 19.

6 GENNAIO

SHOW COOKING

"La Befana vien mangiando"

... e porta i legumi della Tuscia, le patate dell'Alto Viterbese, l'aglio rosso di Proceno la carne di maiale da allevamenti locali

con GESUELA TORTELLI, cuoca dell'alleanza Slow Food.

Dalle ore 17.30 alle 19.