

Il passaggio spettacolare che porta a Civita di Bagnoregio, borgo arroccato su uno sperone di tufo nella Valle dei Calanchi.

### LAZIO: VITERBO, PAPI E MEDIOEVO

Tramonti spettacolari e borghi illuminati che sembrano presepi. E poi la città dei Pontefici, con arte, palazzi, fattorie di collina, piccole locande di paese, musei. E relax sobrio nelle terme di Sua Santità.

# Buona sera



1. Gli archi trilobati dell'aerea loggia del **Palazzo dei Papi** (XIII sec.) di **Viterbo**.
2. Sosta obbligata al **Gran Caffè Schenardi**, locale storico, dal 1818 in un **palazzo del XV secolo** in corso Italia. È bar, gelateria, pasticceria e ristorante.

**U**na terra nel cuore d'Italia, fra Lazio, Umbria e Toscana. Con un'offerta di prodotti speciali come olio, vino e formaggi; occasioni di relax e benessere nelle terme; itinerari che si snodano tra storia e archeologia. Sono alcuni dei buoni motivi per una minivacanza nel viterbese, che può iniziare proprio dal capoluogo, antica capitale della Tuscia romana e città di papalina memoria. Dalle mura medievali di Viterbo, che custodiscono tesori come il Palazzo dei Papi – nel XIII secolo, per 24 anni la città fu sede pontificia – o il Duomo, si può partire alla scoperta di una terra che dagli Etruschi, passando per le antiche famiglie romane e i pontefici, è densa di storia. Alle **Terme dei Papi**, con 12 euro (18 il sabato o la domenica) ci si garantisce una giornata di grande relax fra acque termali e percorsi benessere, oppure una suggestiva e insolita serata, visto che il sabato sono aperte anche dalle 21.30 all'una. E si può restare a dormire nell'albergo delle terme. In pieno cen-



1. **Palazzo Farnese**, a Caprarola. 2. **Tuscania**. 3. Raccolta delle olive al frantoio **Il Molino**. 4. **Formaggi** dell'azienda agricola **Monte Jugo**. 5. La Tomba dei Giocolieri, nella **Necropoli di Tarquinia**.



tro storico vale una sosta gourmet **Tredici Gradi**, l'osteria di Angelo Proietti Palombi che, in un ambiente rustico, porta in tavola specialità del territorio come gli gnocchi conditi con una salsa speciale a base di nocciola tonda del viterbese ([www.coopernocciolo.it](http://www.coopernocciolo.it)), seguiti dal coniglio verde leprino della zona cotto in padella con pomodoro, salvia e



rosmarino. Roba da intenditori. Il pieno di bontà da riportare a casa si fa nei dintorni: olio biologico al frantoio **Il Molino**, sulla provinciale a pochi chilometri da Viterbo, dove Annalisa Torzilli gestisce un'azienda di famiglia di 300 ettari, giunta alla quarta generazione. Per i formaggi di capra, creme spalmabili, latte crudo e altre prelibatezze targate Tuscia Viterbese (il marchio della Camera di Commercio di Viterbo, che garantisce qualità e tipicità dei prodotti del territorio, [www.tusciaviterbese.it](http://www.tusciaviterbese.it)), si va all'azienda agricola **Monte Jugo** della famiglia Ciambella, che su richiesta organizza degustazioni.

Percorrendo strade silenziose, in una campagna disseminata di ulivi, si raggiungono luoghi dove vive la memoria etrusca, dalle necropoli di **Tarquinia**, come la Monterozzi o la Civita-Ara della Regina (info, tel. 0766.85.63.08), ai siti archeologici di **Tuscania**: il Museo Nazionale Ar-



cheologico e l'Area della Madonna dell'Olivo (info, tel. 0761.43.62.09). E **Civita di Bagnoregio**, arroccata su un alto sperone di tufo da 2500 anni. Qui l'indirizzo giusto è una locanda che ospita come ai vecchi tempi: **Almacivita**, una piccola rarità in piena Tuscia, con due sole camere arredate in modo semplice. Si mangia al piano inferiore, poi si salgono le scale e ci si addormenta nel silenzio. Terre di olio dop - oro verde degli Etruschi, come lo chiama ancora qualcuno - sono Canino

e Blera. Al piccolo spaccio di **Colli Etruschi**, nel centro di **Blera**, si acquista olio extra vergine in lattine da 5 litri a 40 euro, oppure in bottiglie da 0,75 cl a 9 euro, perfetto per le bruschette dell'inverno. A **Canino** c'è l'olio dop di Laura De Parrì, che lo produce e lo vende nella sua azienda; oppure quello di **Archibusacci**, in vendita al frantoio.

Seguendo l'alta valle del Tevere attraverso strade provinciali, secondarie o sentieri, ci si inoltra verso



Vitorchiano, la zona archeologica etrusca di Ferento, Montefiascone, il lago di Bolsena, la Valle dei Calanchi e Civitella d'Agliano. Con una deviazione, a **Castiglione in Teverina** si può visitare il **Museo del Vino** ([www.castiglione.teverina.it](http://www.castiglione.teverina.it)). Lasciandosi alle spalle Bagnaia, con la cinquecentesca **Villa Lante** (visitabile tutti i giorni dalle 9 al tramonto) si giunge a **Vitorchiano** dove, a pochi chilometri dal centro storico, sorge il Teatro Romano, nella zona archeologica etrusca

1



2



1. La piscina delle **Terme dei Papi**, aperta il sabato sera. 2. **Sergio Mottura** nella cantina della **Tana dell'Istrice**, locanda chic nel centro di Civitella d'Agliano. 3. Iside De Cesare, chef stellata del ristorante **La Parolina**. Da pochi mesi ci sono anche due camere (125 €).

3



dell'antica Ferentum (Apt Viterbo, tel. 0761.30.47.95). Risalendo a nord attraverso la Teverina, ci si dirige verso la **Valle dei Calanchi**, famosa per l'aspetto da grand canyon. Un punto panoramico per ammirarla? La Torre Monaldesca, di fronte alla **Tana dell'Istrice**, nella piazza di **Civitella d'Agliano**. Con Sergio Mottura, proprietario di questo piccolo resort chic in un'antica casa di famiglia - solo undici camere con arredi d'epoca, pavimenti in cotto

antico e soffitti con travi in legno - si va sulla terrazza della torre, da dove lo sguardo spazia su tutta la Valle dei Calanchi, fino all'Oasi di Alviano, la campagna umbra e l'alta valle del Tevere. Alla Tana dell'Istrice il giorno di Natale, al risveglio, si può ammirare il commovente presepe vivente nella piazza. Ai wine lover Mottura e la moglie dedicano le migliori attenzioni. Si può prenotare la cena con degustazione, dopo una visita alle antiche cantine e un aperitivo tra le

botti, magari con il Muffo, un vino stile Sauternes perfetto da abbinare a un pezzo di formaggio con coto gnata di pere. Dopo cena, quattro chiacchiere davanti al camino con il padrone di casa, che spiega i segreti dell'imbottigliamento. E prenota per il giorno seguente un itinerario con una guida esperta per chi si interessa di archeologia.

A breve distanza, si gode la quiete della campagna anche alla **Locanda Monte Pimpio**, nuovo agriturismo gestito dalla famiglia Sartorio, che ha realizzato l'intero complesso in fotovoltaico, con coltivazioni biologiche. Le camere, dall'eleganza semplice e raffinata, sono cinque; ci sono anche gli appartamenti, disseminati nella superficie di 360 ettari, da affittare per settimane o weekend. Ad accogliere i clienti sono Roberta Cannone, che prepara colazioni profumate, e il marito Luciano D'Ubaldi, che cucina tra dicembre e gennaio, Capodanno compreso, nel ristorante al primo piano: pappardelle al cinghiale, coniglio farcito, zuppa di ceci e farro. Tutti piatti storici, preparati con prodotti dell'azienda, sulla base di piccoli segreti tramandati da generazioni. È possibile anche fare la spesa di prodotti biologici: marmellata di lamponi o uva fragola, cotognata, salse per formaggi, fichi e zenzero, ceci, lenticchie, farro, olio.

Rustica e alla buona, in zona, è la trattoria tipica della Tuscia **Il Vecchio Mulino**, a **Lubriano**, paesino

## Pasta, ceci, olio e formaggi

### Dove dormire

#### Terme dei Papi

Terme e albergo.

**Indirizzo:** strada Bagni 12, Viterbo, tel. 0761.35.01. **Prezzi:** doppia b&b da 210 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.



#### Piscina termale

**Orari:** 9-19; sab. 9-19, 21.30-1 (chiuso mar.). **Prezzi:** 12 € feriali; 18 € festivi e prefestivi.

#### La Tana dell'istrice

In un antico palazzo.

**Indirizzo:** piazza Unità d'Italia 12, Civitella D'Agliano, tel. 0761.91.45.01. **Prezzi:** doppia b&b 150 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.



#### Locanda Monte Pimpio

Nuovo agriturismo con camere, appartamenti e ristorante.

**Indirizzo:** strada comunale Barca di Alviano snc - Civitella d'Agliano, tel. 0761.17.63.206, cell. 347.58.96.400, www.locanda-montepimpio.it. **Prezzi:** doppia b&b 70 €; **Prezzi:** appartamenti per 4 persone 125 € (minimo 2 notti). **C/credito:** Ae, Mc, Visa.



### Dove mangiare

#### Tredici Gradi

Specialità: gnocchi e selvaggina.

**Indirizzo:** piazza Don Mario Gargiuli 11, Viterbo, tel. 0761.30.55.96, www.tredicigradi.com. **Orari:** 12.30-15, 19.30-22.30 (chiuso lun.; chiuso il 24 sera, 25 dic. e 1° genn.). **Prezzi:** 30 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.

#### Almacivita

Un indirizzo prezioso per mangiare e dormire in piena Toscana. Solo 2 camere (doppia b&b da 100 €).

**Indirizzo:** via della Provvidenza snc, Civita di Bagnoregio, tel. 0761.79.24.15, cell. 347.44.98.892, www.almacivita.it. **Orari:** ven. e dom. 12.15-16; sab. 12.15-16, 19.30-22 (chiuso lun.-gio.). **Per le feste di fine anno**, (22 dicembre-7 gennaio): aperto tutti i giorni; 24 dicembre 12.15-16, 25 dicembre chiuso, e 31 dicembre 12.15-16. **Prezzi:** 25 €. **C/credito:** tutte.

#### Il Vecchio Mulino

Piatto tipico: zuppa di ceci e castagne.

**Indirizzo:** via Marconi 25, Lubriano



Gilberto Maltinti/DOVE

(Vt), tel. 0761.78.05.05. **Orari:** 12.30-14.30, 19.30-22 (chiuso mer.). **Per le feste di fine anno**, chiuso 24 e 25 dicembre; 31 dicembre, 12.30-14.30, e il 1° gennaio 19.30-22. **Prezzi:** 28 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.

#### La Parolina

Ristorante stellato con 2 camere chic (doppia b&b 125 €).

**Indirizzo:** via G. Pascoli snc - Trevinano Acquapendente (Vt), tel. 0763.71.71.30, www.laparolina.it. **Orari:** 12.30-14.30, 19.30-22.30 (chiuso lun. e mar.). **Per le feste di fine anno**, il 24 dicembre 12.30-14.30; dal 25 in poi sempre aperti, compresi Capodanno e 1° dell'anno. **Prezzi:** 70 €, menu degustazione 50-150 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.

### Dove comprare

#### Il Molino

Olio biologico direttamente al frantoio.

**Indirizzo:** SP Verentana km 9, loc. Commenda, Viterbo, cell. 335.67.40.756, www.oliodelmolino.it. **Orari:** su appuntamento. **C/credito:** no.

#### Azienda Agricola Monte Jugo

Formaggi di capra prodotti dalla famiglia Ciambella. Su richiesta, anche degustazioni in fattoria.

**Indirizzo:** strada Martana km 2,200, Viterbo, tel. 0761.25.06.10, cell. 333.58.58.263, www.montejugo.it. **Orari:** su appuntamento. **C/credito:** tutte.

#### Colli Etruschi

Olio da comprare in lattina o in bottiglia.

**Indirizzo:** via degli Ulivi 2, Blera, tel. 0761.47.04.69 cell. 328.28.81.851, www.collietruschi.it. **Orari:** 8-13, 14-19 (chiuso dom.; visite al frantoio con degustazioni su appuntamento). **C/credito:** Mc, Visa.

#### Cerrosughero

Olio Dop di Canino e agriturismo di Laura De Parri.

**Indirizzo:** loc. Cerrosughero, SS 312 - km 22,600, Canino, tel. 0761.43.90.29, cell. 339.67.92.306. **Orari:** su appuntamento. **C/credito:** Mc, Visa.

#### Archibusacci

Olio dop di Canino.

**Indirizzo:** via del Boschetto 3, Canino, tel. 0761.43.72.13. **Orari:** 8.30-12, 15-18.30 (mai chiuso). **C/credito:** Mc, Visa.

### Indirizzi utili

www.welcomeintoscia.it.

www.tusciaviterbese.it.

affacciato sui calanchi e su Bagnoregio. La cuoca e patronne è Barbara Pettinelli, simpatica e affabile. In un ambiente che sa di campagna - si può sbirciare il panorama dal piccolo balcone della trattoria - si mangiano fagioli alla bagnorese, ovvero con salvia, rosmarino, acciughe, aglio e pepe, che preludono a picciarelli rustici (una pasta locale a base di acqua e farina) o a una zuppa di ceci e castagne.

L'enogastronomia resta uno dei punti d'interesse di questo lembo di terra, dove si gira per borghi, necropoli etrusche, ville di memoria antica legate alla vita dei pontefici, ma poi si finisce col mangiare anche in tavole

stellate. Come **La Parolina a Trevinano**, ristorante da veri gourmet nella riserva naturale del Monte Rufeno, a pochi minuti da Acquapendente. Non è facile trovarlo: dopo aver percorso tornanti e curve, si varca la porta di un piccolo casale e l'emozione è assicurata. Meglio venirci a pranzo, perché le ampie finestre affacciate sulla valle sono un quadro naturale che sarebbe un peccato non vedere. I tavoli sono pochi, appena nove, tondi e con sedie in legno decapato, tovaglie candide, piatti in ceramica decorata. Col contorno di vista sulla vallata del Paglia e sulla Val d'Orcia, si mangiano i piatti stellati di Iside De Cesare e Romano

Gordini. La loro specialità è l'uovo alla carbonara; la carta di Natale prevede anche cappelletti di cinta senese con ristretto di cappone, guancia di cinghiale in buglione con una cottura tipica del viterbese, a base di vino rosso e ristretto di pomodoro. E un dessert da bis: il Ricordo di un Montblanc, dolce con castagne del territorio (di Piancastagnaio). Sopra la sala del ristorante un'altra sorpresa: da pochi mesi, due camere in cotto e legno, con vista magnifica e silenzio assoluto, dove anche un semplice weekend si trasforma in un'esperienza da ricordare.

*Inviati da Dove, Loredana Tartaglia e il fotografo Gilberto Maltinti*