

Orvieto città del gusto: dal 15 settembre all'1 ottobre tra arte, lavoro e innovazione

4 Settembre 2023

di **Redazione**



ORVIETO – Terza edizione per Orvieto Città del Gusto, dell'Arte, del Lavoro e dell'Innovazione, l'appuntamento ideato e realizzato dal Consorzio Orvieto Way of Life e da Fondazione Cotarella, con il patrocinio del Comune di Orvieto, della Camera di Commercio dell'Umbria e di Rai Umbria e il supporto del Gal Trasimeno Orvietano.

L'appuntamento nel centro storico della Città della Rupe è dal 15 settembre all'1 ottobre con tantissime iniziative di approfondimento ma anche di animazione, che declineranno i quattro temi cardine dell'evento, ovvero il Gusto, l'Arte, il Lavoro e l'Innovazione.

In anteprima, giovedì 14 settembre alle 16,00, il Palazzo dei Sette ospiterà la tavola rotonda sul tema “Il turismo delle aree rurali dell’Umbria”. L’incontro, moderato dai giornalisti Rai **Monica Caradonna** e **Luca Ginetto**, vedrà la partecipazione del presidente nazionale di Coldiretti **Ettore Prandini**, del presidente regionale **Albano Agabiti** e della presidente provinciale Coldiretti Terni **Dominga Cotarella**, dell’Assessore regionale **Paola Agabiti**, del presidente di Campagna Amica **Carmelo Troccoli** e di Roberta Garibaldi, esperta di turismo e cultura.

A inaugurare la kermesse sarà, quindi, venerdì 15 settembre alle 17,00 nella Sala dei 400 di Palazzo del Capitano del Popolo, il convegno dal titolo “Esperienze e territori memorabili”. Oltre a rappresentanti del Governo italiano, saranno presenti l’amministratore di Enit, **Ivana Jelinic**, **Marina Lalli**, presidente Federturismo, **Ettore Prandini** e **Vincenzo Gesmundo**, rispettivamente presidente e segretario generale Coldiretti, il presidente della Federazione Strade del Vino **Paolo Morbidoni**, il magnifico rettore dell’Ateneo perugino, **Maurizio Oliviero**, **Bianca Maria Farina**, presidente CdA Cri, Assemblea Consorzi Agrari d’Italia Spa.

Insieme a Dominga Cotarella, presidente di Fondazione Cotarella, al presidente del Consorzio Orvieto Way of Life **Giuseppe Santi** e alle istituzioni regionali e locali, si confronteranno sull’importanza dell’identità culturale dei territori e il suo stretto legame con la natura e l’ambiente e sulla necessità di ripartire proprio da essi per costruire un futuro di qualità, che significa anche un turismo di qualità, che permetta esperienze memorabili come lo sono i territori stessi, con le loro tradizioni e la loro cultura. A moderare l’incontro è la giornalista Rai **Valentina Bisti**. Agli ospiti del convegno sarà quindi servita un light dinner firmato dallo chef **Gianfranco Vissani**, una stella Michelin, e Campagna Amica.

IL PROGRAMMA, GUSTO E ARTE

Nei quindici giorni della manifestazione, con un programma particolarmente intenso nei tre fine settimana del 15/17 settembre, 23/24 settembre e 30 settembre/1 ottobre, si avvicenderanno, dunque, pranzi e cene gourmet, con chef stellati come **Heinz Beck** (Ristorante La Pergola, Roma, 3 stelle Michelin), protagonista della Cena con le stelle di domenica 24 settembre alle 20,00, a Palazzo del Capitano del Popolo (Informazioni e prenotazioni: 349- 1001105 o 329-4030745 oppure info@fondazionecotarella.com o wayoflifeorvieto@gmail.com). **Cristina Bowerman** (Ristorante Glass, Roma, 1 stella Michelin) e Viviana Varese (Ristorante ViVa di Milano, 1 stella Michelin) saranno, presenti sabato 30 settembre alla imperdibile Passeggiata con gusto, percorso enogastronomico che unisce l’opportunità di esplorare le medievali vie del centro storico di Orvieto alla possibilità di assaporare i migliori prodotti locali e le tante eccellenze del territorio. Cinque luoghi da ammirare per cinque piatti da gustare in abbinamento agli ottimi vini selezionati dal

Consorzio di Tutela dei Vini di Orvieto. L'appuntamento è per il fine settimana del 30 settembre e 1 ottobre, previo acquisto del biglietto su ticketitalia.com e orvietobooking.com (costo 30,00 euro/persona per pranzo completo in abbinamento ai vini di Orvieto, minorenni 20,00 euro, fino a 3 anni gratuito).

Il Gusto, inteso come cibo e alimentazione nei molteplici aspetti, sarà anche al centro di due incontri, rispettivamente sabato 23 settembre e domenica 1 ottobre.

Il primo incontro – sabato 23 settembre ore 10,30 a Palazzo Coelli – sarà dedicato al tema de “La scienza a tavola. Consapevolezza e responsabilità”; un momento di riflessione sul rapporto con il cibo, le patologie legate all'alimentazione e, più in generale, sulla qualità della vita e il ruolo che le istituzioni, i media, la scuola e gli operatori del settore possono avere a questo scopo. L'appuntamento vedrà la partecipazione, tra gli altri, della dott.ssa **Laura Della Ragione**, psichiatra e psicoterapeuta, fondatrice della Rete per i Disturbi del Comportamento Alimentare della Usl 1 dell'Umbria, **Barbara Nappini**, presidente nazionale Slow Food, medici, studiosi ed esperti.

Il secondo appuntamento, in programma domenica 1 ottobre alle 10,30 nella Sala dei 400 del Palazzo del Capitano del Popolo di Orvieto, è, quindi, dedicato ai più giovani e alla loro “fame” di relazioni, affetti, certezze, oltre che di cibo. Una riflessione a più voci sull'immagine, sulle sfide della società moderna e sul ruolo dei social e della tv saranno al centro dell'incontro “Alimentarsi di vita. La forza della fragilità”, con la presenza, tra gli altri, del narratore gastronomico **Paolo Vizzari**, di **Sara Farnetti**, specialista in Nutrizione Funzionale, **Elisabetta Franchi**, imprenditrici di moda, e **Chiara Maci**, consulente per aziende Food.

Nel corso della giornata di domenica 1 ottobre Orvieto si veste di lilla, il colore simbolo della lotta ai disturbi del comportamento alimentare. In collaborazione con Fondazione Cotarella, Corso Cavour, la via principale della città, si colorerà di fiocchi lilla per sensibilizzare i visitatori nei riguardi di una problematica insidiosa e sempre più diffusa, anche tra i giovanissimi.

Non mancheranno i momenti dedicati alla valorizzazione e promozione dei prodotti tipici, quali il vino, l'olio evo e la pizza, piatto simbolo della Cucina italiana e Patrimonio Mondiale Unesco. Il vino sarà protagonista nella giornata di sabato 16 settembre con due appuntamenti pomeridiani: il primo alle ore 17,00 “Il sale della Terra: Orvieto e Chablis, due grandi territori in dialogo” a Palazzo dei Sette, a cura di **Armando Castagno** e Consorzio Orvieto Doc (costo 50,00 euro. Informazioni e prenotazioni: 349-1001105 o 329-4030745 oppure info@fondazionecotarella.com o wayoflifeorvieto@gmail.com); il secondo, a partire

dalle ore 19,00 nel Cortile di Palazzo Filippeschi Simoncelli “Vini e assaggi oleocentrici a palazzo. Esperienze enologiche e gastronomiche, tra tufo e basalto”, cena a buffet a cura della Strada dei Vini Etrusco Romana e delle Strade dei vini e dell’olio dell’Umbria, con lo chef **Emanuele Rengo** del Ristorante Vis a Vis, membro del circuito Evo Ambassador dell’Umbria. Allieterà la serata un concerto con musica dal vino e vi sarà anche la possibilità di una visita guidata ai sotterranei del Palazzo (costo 40,00 euro. Informazioni e prenotazioni: 366-3051823). La pizza, in versione gourmet, sarà quindi al centro della cena evento “Pizza gourmet e bollicine del territorio” che si terrà al Ristorante Le Grotte del Funaro, in collaborazione con Pizzeria Starita a Materdei, Napoli, lunedì 18 settembre a partire dalle 20,30 (costo 60,00 euro. Informazioni e prenotazioni: 349-1001105 o 329-4030745 oppure info@fondazionecotarella.com o wayoflifeorvieto@gmail.com).

Infine, all’olio evo, sabato 23 settembre ore 16,30 a Palazzo dei Sette, sarà dedicato un interessante Percorso enogastronomico alla scoperta degli oli umbri, con la guida esperta di **Nicola Di Noia**, fondatore di Fondazione Evooschool Italia e direttore generale di Unaprol, in collaborazione con **Gianluca Gregori**, degustatore professionista di olio, in abbinamento a prodotti del territorio di Campagna Amica.

Da non dimenticare, venerdì 15 settembre alle 16,30 a Palazzo dei Sette la presentazione del libro *I dolci di Scarponi*, storia e ricette del pasticciare **Attilio Scarponi** (Intermedia Edizioni) e domenica 17 settembre alle 17, a Palazzo dei Sette, l’incontro con lo psicoterapeuta e scrittore **Salvo Noè**, che spiegherà come le “Emozioni nutrono la nostra vita” e, a seguire, L’ora del tè a cura del Caffè Montanucci.

IL PROGRAMMA, LAVORO E INNOVAZIONE

Il lavoro, l’innovazione e, più in generale, il futuro dei territori saranno, infine, al centro di alcuni momenti di confronto, tra cui martedì 26 settembre alle 17,00 nella Sala dei 400, l’incontro “Investire in un futuro responsabile e sostenibile”, a cura di Banca Lazio Nord, che spiega come il mondo della finanza stia cambiando pelle di fronte all’evoluzione dei sistemi geopolitici, ambientali ed economici mondiali, facendosi strumento per il cambiamento verso un futuro più sostenibile. Prenderanno parte all’incontro **Giulio Pizzi** direttore generale della Banca Lazio Nord, **Gianluca Filippi** responsabile del Servizio Finanza e Assicurazione di Cassa Centrale Banca, **Alberto Vai** esperto in Formazione, Behavioral Finance e Profiling Comportamentale, **Roberto Tanganelli**, presidente Confprofessioni Umbria e **Luca Briziarelli** presidente Bil Benefit.

Venerdì 29 settembre alle 10,30 nella Sala dei 400 del Palazzo del Capitano del Popolo, si terrà l’approfondimento sul tema “Vocazione, orientamento, formazione. Accoglienza e

relazioni nelle professioni del futuro”, dedicato ai ragazzi ma anche al mondo della scuola e del lavoro. Tra gli ospiti il calciatore della Juventus **Mattia Perin**, la regista **Maruska Albertazzi**, **Andrea Chiriatti**, responsabile Relazioni sindacali, previdenziali e formazione Fipe Confcommercio e **Roberto Mancinelli**, responsabile dello Sviluppo Business di Treccani Accademia. Il convegno sarà doppiato in Lis.

Infine, sabato 30 settembre, una luce si accende sui Farmers Market, con l’incontro “Dai Farmers Market le frontiere per i nuovi sistemi alimentari”, in calendario alle ore 10,30 a Palazzo dei Sette. L’incontro, realizzato in collaborazione con la World Farmers Market Coalition, vedrà la partecipazione di **Carmelo Troccoli**, direttore Nazionale Fondazione Campagna Amica, **Richard McCarthy**, presidente della World Farmers Market Coalition, **Jean Charles Khairallah**, Leader dei Farmers Market del Libano, **Dan Saladino**, giornalista Bbc e scrittore, **Paolo Marchi**, ideatore e curatore di Identità Golose, e le chef stellate **Cristina Bowerman** e **Viviana Varese**.

IL PROGRAMMA, ORVIETO CITTÀ DELL’INCLUSIONE

Dal 28 settembre all’1 ottobre Orvieto diventa anche Città dell’Inclusione, grazie all’offerta di convegni, incontri e laboratori inclusivi e accessibili a tutti, spettacoli e momenti di aggregazione rivolti a bambini, ragazzi, e famiglie.

Nelle giornate di giovedì 28 e venerdì 29 settembre, in piazza Armi (ex Caserma Piave) sarà allestito il laboratorio di mototerapia “Metti in moto l’inclusione”, realizzato dai piloti de La Castellana, storica cronoscalata, giunta alla sua 50esima edizione, anche per persone con disabilità, di cui sarà ospite speciale il pilota **Omar Bartolacelli**.

Nella giornata di venerdì 29 settembre a Palazzo dei Sette, sono previsti tanti laboratori didattici per i più piccoli, durante i quali si potrà imparare, divertendosi. Non mancheranno Nonno Enos con i suoi nipotini App e Tito, mascotte di Fattoria Tellus, e Lampadino e Caramella, i due protagonisti del cartone animato inclusivo “Lampadino e Caramella nel MagiRegno degli Zampa, in onda tutti i giorni su Rai YoYo e Rai Radio Kids, oltre che disponibile su RaiPlay, il primo cartone al mondo adatto anche a bambini con difficoltà sensoriali.