

RISTORANTI ADERENTI

- 1-Avec 55
- 2-La Fornarina
- 3-La Sibilla
- 4-La Taverna Quintilia
- 5-La Tenuta di Rocca Bruna
- 6-Li Somari
- 7-Parco Lago dei Reali

MAPPA



TIVOLIO 2024

COME RAGGIUNGERCI

A Autostrada A24 uscita Tivoli, da Villa Adriana percorrere strada degli Orti, poi via degli Stabilimenti 5. Si consiglia di prestare attenzione alle zone a traffico limitato.
In alternativa arrivare a Tivoli centro, parcheggiare e proseguire a piedi.

P Parcheggi: in via degli Stabilimenti 5, gratuito dalle 8.00 alle 18.30, con esposizione di apposito ticket fornito insieme al biglietto d'ingresso, Piazza Massimo, parcheggio multipiano a pagamento.



INFORMAZIONI

L'ingresso al Santuario di Ercole Vincitore durante Tivolio 2024 avverrà secondo bigliettazione ordinaria (€ 7.00 con riduzioni e gratuità di legge) acquistabile presso la biglietteria del sito.

Riduzioni previste per i residenti di Tivoli e dintorni consultabili sul sito di Coopculture.

Domenica 24 - TIVOLIO 2024 TAKEOFF

Archeomercato della Terra - Via 2 Giugno

Dalle ore 9:30 alle 19:00 - Archeomercato della Terra di Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene.

Alle ore 10:30 - Visita guidata al Centro Storico e alla Mostra "Tivoli Medievale. Una Città da riscoprire", presso il Museo della Città di Tivoli fino a raggiungere il Santuario di Ercole Vincitore. A cura dell'Istituto Villa Adriana e Villa d'Este VILLAE e il Comune di Tivoli. Info e prenotazioni fino ad esaurimento posti al numero 0774.330329.

Ristoranti

Nel 2024 i ristoranti aderenti adottano la Carta degli Extravergini TIVOLIO VILLAE 2024.



PRESIDI "OLIVI SECOLARI"



SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE



VILLAE TIVOLIO

festival oleogastronomico

22-24.III.24

TIVOLI

SANTUARIO DI ERCOLE VINCITORE

Via degli Stabilimenti, 5

VILLA ADRIANA

Largo Marguerite Yourcenar, 1

MAUSOLEO DEI PLAUTII

Via di Ponte Lucano

ARCHEOMERCATO DELLA TERRA

Via 2 Giugno
dalle 9:30 alle 19:00

ORGANIZZAZIONE



Convegni
Oleoturismo
Oleoteca
Cooking-Show
Laboratori del gusto
Giochi sensoriali

PROGRAMMA

Venerdì 22.III.24

TIVOLIO E LA SCUOLA

Santuario di Ercole Vincitore

Ore 9:30-13:30

Attività degli istituti scolastici aderenti

Ore 10:00 | Deposito B

Mostra "Luce e profumi. L'olio d'oliva nell'illuminazione e nella cosmesi d'epoca romana"

Ore 10:00-13:30 | Atrio Sala Mecenatate

Mostra Comunità Pizzutello di Tivoli

Ore 10:00 | Area SLOW FOOD EDUCA, Sala Mecenatate

Olio che nutre, Elisir di lunga vita

Apertura di benvenuto a cura dell'Istituto Villa Adriana e Villa d'Este VILLAE

Ore 9:30-10:30 | Sala Mecenatate

Educare al compostaggio e combattere lo spreco alimentare nella scuola:

l'importanza dell'educazione ambientale e le attività di Asa Spa nel Territorio di Tivoli

Ore 10:30 e 11:30 | Sala Mecenatate

Gioco sensoriale "L'olio EVO si mangia, non si beve"

A cura di TASTEVO - Olio influencer e Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene, in collaborazione con l'Istituto

di Istruzione e Formazione Professionale "Antonio Rosmini - Tivoli Forma"

Attività formative in collaborazione con: Istituto d'Istruzione Superiore "Publio Elio Adriano" - Tivoli;

Liceo "Isabella d'Este" - Tivoli; IPSAR - IPSSEO "Via A. De Gasperi, 8" - Palombara Sabina; Istituto Istruzione

e Formazione Professionale "Antonio Rosmini - Tivoli Forma" - Tivoli

Villa Adriana

Attività degli istituti scolastici aderenti

Ore 9:30

Spettacolo teatrale per scuole: "Le memorie di Adriano. A spasso nel libro"

Spettacolo multisensoriale nel tempo e nello spazio.

Istituto ospite: Istituto d'Istruzione Superiore "Publio Elio Adriano" - Tivoli

Mausoleo dei Plautii

Apertura straordinaria al pubblico

Ore 10:00-13:00

Ingresso gratuito all'area archeologica.

Sabato 23

ATTIVITÀ RISERVATA A COLDIRETTI LAZIO E UNAPROL

Ore 10:00

Visita guidata a cura del personale dell'Istituto Villa Adriana e Villa d'Este VILLAE, di Coldiretti Lazio e Unaprol riservata agli utenti della Associazione IPA - Insieme per l'Accoglienza OdV e consegna delle bottiglie di Olio di Adriano - Raccolta 2022-2023 al Responsabile della Associazione che ha coadiuvato nelle operazioni della Raccolta 2023-2024.

L'attività di beneficenza si inserisce nell'ambito del progetto di valorizzazione dell'oliveto di Villa Adriana, oggetto di convenzione tra l'Istituto Villa Adriana e Villa d'Este VILLAE, Coldiretti Lazio e Unaprol.

Sabato 23.III.24

LE SINERGIE DEL TERRITORIO: IL PRESIDIO, LA GUIDA, L'EDUCAZIONE

Santuario di Ercole Vincitore

Ore 9:30-18:00

Ore 9:30-12:00 e 14:00-16:30 | Antiquarium, Aula didattica

OLEOTECA - Assaggi liberi e guidati

"Come riconoscere un buon olio extravergine d'oliva. Educazione all'assaggio"

A cura di Slow Olive Lazio con le principali tipologie di extravergini e monovarietali del Lazio.

Ore 10:00-12:30 | Antiquarium, Sala convegni

INCONTRO CON I PRESIDI SLOW FOOD "OLIVI SECOLARI" DEL LAZIO

Benvenuto a cura dell'Istituto Villa Adriana e Villa d'Este VILLAE, Slow Food e tutta la rete associativa APS.

Presentazione del Presidio, dialogo con i produttori, consegna degli Attestati del Presidio "Olivi Secolari" del Lazio.

Moderano: Stefano Asaro e Francesca Baldereschi curatrice "Guida agli extravergini". Intervengono: Gaetano Sansaro, presidente Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene e Luigi Pagliaro, presidente Slow Food Lazio.

Produttori: Silvi Sabina Saporì - Palombara Sabina (RM) | Tenuta Palazzetto Mergè - Frascati (RM) | Agamennone - Poggio San Lorenzo (RI) non sarà presente | Masseria Raino - Itri (LT) | Sciuga / Il Molino - Montefiascone (VT) | Villa Cavalletti - Grottaferata (RM) | Colli Etruschi - Blera (VT) | Frantoio Battaglini - Bolsena (VT) | Eredi di Pieri Giovanni - Toscana (VT) | Paola Orsini - Priverno (LT) | Frantoio Oscar - Rocca Massima (LT) | Agresti 1902 - Sabaudia (LT) | Gianluca Maria Lauri - Tivoli (RM) | Michele Costantini / La Macera - Sezze (LT) | Marco Carpineti - Cori (LT) | MEG - Canino (VT)

"Dalla conoscenza dell'olio al suo ruolo nella ristorazione"

Verso un uso consapevole dei nostri extravergini nelle cucine del territorio.

Ore 12:30-15:00 | Sala Mecenatate

KERMESSE OLEOGASTRONOMICA - Un grande olio per un grande piatto

Percorso oleo-gastronomico per sperimentare e raccontare l'extravergine in cucina e a tavola. Preparazione e assaggio di ricette dove l'olio sia ingrediente e non semplice condimento, a cura dei cuochi e cuoche della rete Slow Food Lazio.

Spirito DiVino

Cuoca dell'Alleanza: Eliana

Vigneti Catalani

Ricetta: Piccolo maritozzo salato con

paté di carciofi e Caciofiore.

Osteria del Velodromo Vecchio

Cuoco dell'Alleanza: Matteo

Ballarini e Alessandra Sabelli

Ricetta: Bruschetta con puntarelle in

salsa di alici e uovo sodo.

Crostata di ricotta e visciole.

Salotto del Belvedere

Cuoca dell'Alleanza: Gioia

Ruggeri

Ricetta: Flan di inizio primavera con

besciamella all'olio.

Farro Zero Quadraro

Cuoco dell'Alleanza: Davide

Mannello

Ricetta: Pane al farro integrale

biologico umbro con puntarelle,

bufala, acciughe e semi di papavero.

Osteria Li Somari

Chef: Adriano Baldassarre

Ricetta: Cappuccino di baccalà e tartufo.

La Taverna Quintilia

Chef: Carmine Raimo

Ricetta: Polpo arrostito su crudité di verdure.

L'Angolino di Mirko

Chef: Gioacchino Iannelli

Ricetta: Italian Cube.

Avec 55, Laboratorio di Cucina

Chef: Raul Reperi

Ricetta: Pappa al Pomodoro con terra di olive.

Ristorante La Sibilla

Chef: Franco Perna

Ricetta: Insalata zawaj di baccalà, Carpaccio

di baccalà, fichi secchi, mandorle pralinate,

arancia e cannella.

Ristorante Parco Laghi dei Reali

Chef: Lucia Paolucci

Ricetta: Trota speziata cotta a bassa

temperatura.

Kykeon

Cuoca dell'Alleanza itinerante:

Gabriella Cinelli

Ricetta: "Germinal" di Vignarola.

Baccio e i Gradini

Cuoco dell'Alleanza: Giovanni

Lombardi

Ricetta: Fave e marzolina.

Francesca Litta

Cuoca dell'Alleanza itinerante

Ricetta: Biscotto salato all'olio

extravergine con crema di mosciarelle

alle erbe di montagna.

Vittoria Tassoni

Cuoca dell'Alleanza itinerante

Ricetta: Polentina con fagioli bruni

amarantini e cicoria.

Stefano Salvemme

Cuoco dell'Alleanza itinerante

Ricetta: Fettuccine di seppia su crema di

fagiolina arsolana e olio al rosmarino.

Ore 15:30-17:00 | Antiquarium, Sala convegni

CONVEGNO Lezioni Tiburtine - Gusto, Salute e Tradizione oltre il Paesaggio

Gli Olivi secolari di Villa Adriana. Progetto a cura dell'Istituto Villa Adriana Villa d'Este - VILLAE

per la Conservazione del Paesaggio.

Slow Food con il Presidio promuove il valore ambientale e paesaggistico degli olivi secolari e delle produzioni che ne derivano.

L'Oliveta di Villa Adriana è per la sua unicità, esempio di eccellenza del paesaggio storico dell'oliveto tiburtino.

Saluti: Andrea Bruciati, Direttore dell'Istituto Villa Adriana e Villa d'Este VILLAE

Moderano: Viviana Carbonara, Sergio Del Ferro e Massimo Borrelli

Intervengono:

Giuseppe Proietti, Sindaco di Tivoli.

Massimiliano Di Pietro, Agronomo.

Riccardo Paganini, Forestale.

Carlo Triarico, presidente Associazione nazionale per

l'Agricoltura Biodinamica.

Lucia Galasso, antropologa dell'alimentazione.

Aperitivo della Triade Mediterranea con Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene e delle aziende dei GAL del territorio.

Domenica 24.III.24

Villa Adriana - Ore 9:30-11:00

PASSEGGIATA ARCHEOLOGICA E NATURALISTICA

A cura di Coopculture e Slow Food con la dott.ssa Rosaria Olevano, naturalista.

Prenotazioni al numero 0774.330329 fino a esaurimento disponibilità.

Santuario di Ercole Vincitore - Ore 11:00-16:30 | Sala Anio

L'Educazione al Gusto e l'Accademia Popolare del Gusto

Festival Oleogastronomico e della Biodiversità

Laboratori presenti:

Ore 11:00 | Laboratorio "Slowlife: lentezza nel cibo e nella cura di se stessi" di E. Castellani. Azienda Agricola

Castellani Luca

Ore 11:45 | Laboratorio "Herba, oleum et unguentum". Dalla scoperta di erbe spontanee di primavera agli unguenti e oli profumati. Azienda KORE

Ore 12:00 | Laboratorio "L'Extravergine Antinoo sull'antica Strada di Pomata".

Azienda Gianluca Lauri. Olio Presidio Slow Food Olivi Secolari

Ore 12:30 | Laboratorio "Salus per Oleum".

Azienda Silvi Sabina Saporì. Olio Presidio Slow Food Olivi Secolari

Ore 14:45 | Laboratorio "Il cioccolato di Benedetta". Tradizione e innovazione assaggio di cioccolato fondente in

abbinamento alla ciambella regina di Sgurgola, la colazione e le uova di Pasqua. Azienda The Secret Garden

Ore 15:00 | Laboratorio "Alla ricerca dell'aglione perduto e le sue caratteristiche sensoriali e le mille versioni delle

confetture dei frutti di bosco". Azienda Agri Farm S.S.A. di Patacchini & Co.

Ore 15:45 | Laboratorio "L'Arte di fare i Giglietti". Biscottificio Fiasco

Ore 16:00 | Laboratorio "Come si fa il formaggio". Azienda Il Pastore Polifemo

Ore 14:30 | Deposito B Visite guidate della Mostra "Luce e profumi. L'olio d'oliva nell'illuminazione e nella cosmesi di epoca romana"

Dalle 16:00 alle 17:30 | per i più piccoli (5-12 anni) Caccia al tesoro archeologica con Premi

Gastronomici dei Produttori Slow Food. A cura dell'Istituto Villa Adriana e Villa d'Este VILLAE.

Prenotazioni al numero 0774.330329 fino a esaurimento disponibilità.