

DELIBERAZIONE DELL'UFFICIO DI PRESIDENZA

N. U00142 DEL 24 LUGLIO 2024

PROPOSTA N. 1619 DEL 22 LUGLIO 2024

OGGETTO: Concessione di contributo a favore del Comune di Castiglione in Teverina ai sensi dell'art. 12 del "Regolamento per la concessione di patrocini e contributi da parte dell'Ufficio di presidenza del Consiglio regionale", di cui all'allegato A alla propria deliberazione 13 settembre 2022, n. 127 e successive modifiche

L'anno 2024, il giorno 24 del mese di luglio, alle ore 12.44, presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, in Roma – via della Pisana n. 1301 si è riunito l'Ufficio di presidenza così composto:

Componenti:			Presente	Assente	Votazione
Presidente	Antonello	AURIGEMMA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	favorevole
Vice Presidente	Giuseppe E.	CANGEMI	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-----
Vice Presidente	Enrico	PANUNZI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	favorevole
Consigliere Segretario	Fabio	CAPOLEI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	favorevole
Consigliera Segretaria	Micol	GRASSELLI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	favorevole
Consigliere Segretario	Valerio	NOVELLI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	favorevole

Verbale di seduta n. 21

Con l'assistenza tecnico-giuridica del dirigente della "Struttura amministrativa di supporto al Consiglio delle Autonomie Locali (CAL), al Collegio dei revisori dei conti e al Comitato regionale di controllo contabile", dott. Fabio Sannibale

N. U00142 del 24/07/2024

Proposta n. 1619 del 24/07/2024

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
Mov.			Accertame		
			nto		

Descr. PdC finanz.**Azione****Beneficiario**

1)	P	U0000U06023	2024/496	8.000,00	01.01 1.04.01.02.003
----	---	-------------	----------	----------	----------------------

Trasferimenti correnti a Comuni

COMUNE DI CASTIGLIONE IN TEVERINA

Tipo mov. : PRENOTAZIONE NO DL 50

Copia

L'Ufficio di presidenza

VISTA la legge statutaria 11 novembre 2004, n. 1 (Nuovo Statuto della Regione Lazio) e successive modifiche;

VISTA la legge regionale 18 febbraio 2002, n. 6 (Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale) e successive modifiche;

VISTO il regolamento di organizzazione del Consiglio regionale del Lazio, approvato con deliberazione dell'Ufficio di Presidenza 29 gennaio 2003, n. 3, e successive modifiche;

VISTA la determinazione 21 luglio 2023, n. A00401 (Istituzione delle aree presso il Consiglio regionale del Lazio. Revoca della determinazione 9 febbraio 2022, n. A00138);

VISTA la deliberazione dell'Ufficio di Presidenza 7 giugno 2023 n. U00026 (Cessazione dell'incarico del Segretario generale del Consiglio regionale del Lazio. Conferimento delle funzioni vicarie all' Ing. Vincenzo Ialongo);

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio regionale del Lazio 28 febbraio 2022, n. 10, con il quale, previa deliberazione dell'Ufficio di presidenza 28 febbraio 2022, n. 22, è stato conferito al dott. Fabio Pezone l'incarico di direttore del servizio "Amministrativo";

VISTA la determinazione 4 marzo 2024, n. A00163 (dott. Marco Olivieri. Conferimento, ai sensi del comma 6, dell'articolo 19, del d.lgs. 165/2001 e del comma 6, dell'articolo 38, della l.r. 6/2002, dell'incarico di dirigente dell'area "Cerimoniale, Eventi e Contributi", istituita nell'ambito del servizio "Amministrativo");

VISTA la determinazione 24 marzo 2022, n. A00262 (sig. Fabio Manto. Conferimento dell'incarico di posizione organizzativa connessa alla sezione denominata "Procedure di concessione dei contributi", istituita nell'ambito dell'area "Cerimoniale, Eventi e Contributi" del servizio

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi) e successive modifiche e, in particolare, l'articolo 12;

VISTA la legge regionale 15 maggio 1997, n. 8 (Disciplina dei criteri e delle modalità per l'erogazione delle spese di rappresentanza del Presidente del Consiglio regionale, e per la concessione del patrocinio del Consiglio a favore di iniziative di interesse regionale) e successive modifiche;

VISTA la legge regionale 16 novembre 2015, n. 15 (Soppressione dell'Agenzia regionale per i parchi e dell'Agenzia regionale per la difesa del suolo. Disposizioni varie) e successive modifiche, in particolare, l'articolo 2, comma 8;

VISTO il “Regolamento per la concessione di patrocini e contributi da parte dell'Ufficio di presidenza del Consiglio regionale”, di cui all'Allegato A alla deliberazione dell'Ufficio di Presidenza 13 settembre 2022, n. 127, e successive modifiche, di seguito denominato Regolamento;

VISTO in particolare - nell'ambito della SEZIONE II - Contributi a favore di iniziative di interesse regionale - l'articolo 12 del Regolamento, a termini del quale l'Ufficio di Presidenza può, con motivata deliberazione, concedere contributi, *per iniziative ritenute particolarmente meritevoli ovvero per iniziative contenenti elementi di forte originalità, promozione e comunicazione*, ai soggetti:

- inseriti nel conto economico consolidato di cui all'articolo 1, comma 3, della legge 31 dicembre 2009, n. 196 (Legge di contabilità e finanza pubblica) e successive modifiche, e loro articolazioni;
- di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 (Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche) e successive modifiche;

VISTA la legge regionale 12 agosto 2020, n. 11 (Legge di contabilità regionale) e successive modifiche;

VISTO il decreto legislativo 23 giugno 2011 n. 118 (Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42) e successive modifiche;

VISTA la deliberazione consiliare 22 dicembre 2023, n. 18 (Bilancio di previsione finanziario del Consiglio regionale del Lazio 2024-2026);

VISTA la legge regionale 29 dicembre 2023, n. 24 (Bilancio di previsione finanziario della Regione Lazio 2024-2026);

VISTA la deliberazione dell'Ufficio di presidenza 04 gennaio 2024, n. U00001 (Bilancio di previsione finanziario del Consiglio regionale del Lazio 2024-2026. Approvazione del “Documento tecnico di accompagnamento”, ripartito in titoli, tipologie e categorie per le entrate ed in missioni, programmi e macroaggregati per le spese);

VISTA la deliberazione dell'Ufficio di presidenza 04 gennaio 2024, n. U00002 (Bilancio di previsione finanziario del Consiglio regionale del Lazio 2024-2026. Approvazione del “Bilancio finanziario gestionale”, ripartito in capitoli di entrata e di spesa ed assegnazione delle risorse finanziarie ai dirigenti titolari dei centri di responsabilità amministrativa);

VISTA la domanda di contributo presentata dal Comune di Castiglione in Teverina in data 17 luglio 2024 con nota prot. RU n. 17753 pari data, allegata alla presente deliberazione relativa all'evento denominato "XXXIX FESTA DEL VINO DEI COLLI DEL TEVERE";

CONSIDERATO che l'iniziativa in discorso è ritenuta coerente con quanto disciplinato dall'articolo 2 (Ambiti di intervento) del Regolamento;

VISTO il piano previsionale di spesa, allegato alla domanda di contributo, che ai sensi dell'articolo 14, comma 2 del Regolamento, tra l'altro indica "*...il costo complessivo dell'iniziativa ...ein modo analitico le voci di spesa e quelle eventuali di entrata, le spese assunte in proprio dal proponente l'iniziativa e le spese coperte da altri soggetti pubblici o privati, il contributo richiesto*";

VISTO l'articolo 14 (Entità dei contributi) del Regolamento e, in particolare, il comma 1, ai sensi del quale "*Il contributo per ciascuna iniziativa può essere concesso in misura non superiore al novanta per cento del costo complessivo della stessa*";

CONSIDERATO che da detto piano previsionale di spesa si ricava un costo complessivo dell'iniziativa stimato in euro 23.000,00;

CONSIDERATO che il contributo richiesto per la realizzazione dell'iniziativa in argomento è di euro 10.000,00;

RITENUTA meritevole di contributo la citata iniziativa, in quanto rientrante tra le fattispecie disciplinate dall'articolo 12 del Regolamento;

VISTA la disponibilità finanziaria e la capienza del cap. U0000U06023 attestata dalla struttura competente;

VISTO l'articolo 22, comma 4, dello Statuto;

VISTO, in particolare, l'articolo 30, comma 3 del Regolamento di organizzazione che dispone la pubblicazione sul sito istituzionale del Consiglio regionale delle deliberazioni dall'Ufficio di presidenza;

VISTO il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33 (Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni.) e successive modifiche e, in particolare, gli articoli 26 e 27;

su proposta del Presidente

DELIBERA

per i motivi espressi in premessa, che costituiscono parte integrante e sostanziale della presente deliberazione:

1. di concedere, ai sensi dell'articolo 12 del Regolamento e in conformità con quanto stabilito dall'articolo 14, comma 1 dello stesso, un contributo al Comune di Castiglione in Teverina per la realizzazione dell'iniziativa denominata "XXXIX FESTA DEL VINO DEI COLLI DEL TEVERE";" di un importo pari a euro 8.000,00 (ottomila/00), a valere sul capitolo U0000U06023 del bilancio di previsione del Consiglio regionale per l'esercizio finanziario 2024, che dispone della necessaria capienza;
2. di ritenere la presente deliberazione immediatamente efficace;
3. di pubblicare la presente deliberazione sul sito istituzionale del Consiglio regionale;
4. di trasmettere la presente deliberazione alle competenti strutture e di demandare alle stesse ogni successivo e consequenziale adempimento.

COMUNE DI CASTIGLIONE IN TEVERINA

P.za Maggiore, 2
01024 Castiglione in Teverina (VT)
Tel. 0761/948301 – email: segreteria@teverina.it
PEC: protocollo@pec.comune.castiglioneinteversina.vt.it

Al Presidente
del Consiglio regionale del Lazio
PEC: presidenteconsiglio@cert.consreglazio.it

OGGETTO: *domanda per la concessione di contributi, ai sensi dell'articolo 12 del "Regolamento per la concessione di patrocinii e di contributi da parte dell'Ufficio di presidenza del Consiglio regionale", di cui all'Allegato A alla deliberazione dell'Ufficio di Presidenza 13 settembre 2022, n.127.*

Il sottoscritto *Mirco Luzi*, nella propria qualità di rappresentante legale del *Comune di Castiglione in Teverina*, chiede che la presente domanda di contributo sia ammessa a finanziamento, ai sensi dell'articolo 12 del Regolamento indicato in oggetto, per la realizzazione dell'iniziativa denominata *XXXIX Festa del Vino dei Colli del Tevere*, così come descritta nella scheda progetto e nella documentazione allegata, ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa) e successive modifiche, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi e della decadenza dai benefici eventualmente conseguiti per effetto di provvedimenti emanati in base a dichiarazioni non veritiere, richiamate e disposta rispettivamente dagli articoli 75 e 76 dello stesso d.P.R. 445/2000 e successive modifiche,

DICHIARA

- a) che la scrivente Amministrazione Pubblica è ricompresa tra quelle indicate all'articolo 10 del Regolamento;
- b) che l'iniziativa per la cui realizzazione si richiede il contributo:
 - b.1 rientra tra le finalità istituzionali della scrivente Amministrazione Pubblica;
 - b.2 rientra in uno degli ambiti di intervento di cui all'articolo 2 del Regolamento e, in particolare, in quelli di cui al comma 1, lettere b), c), l) e o) dello stesso;
- c) di essere consapevole del fatto che, ai fini della concessione del contributo, la presente domanda deve essere presentata, ai sensi dell'articolo 12, comma 1, del Regolamento, almeno quindici giorni prima della data di avvio dello

svolgimento dell'iniziativa e che, ai sensi dell'articolo 17, comma 2, dello stesso, può essere richiesta, entro il termine perentorio di tre giorni antecedenti alla data prevista per l'avvio dell'iniziativa, una modifica delle date di svolgimento della stessa, motivandone la necessità;

d) che conformemente con quanto disposto dall'articolo 13, comma 2, del Regolamento, l'iniziativa non deve essere finalizzata alla beneficenza ovvero già stata oggetto di domanda di contributo diretta alla Giunta regionale;

e) di essere consapevole del fatto che:

e.1 in caso di concessione del contributo, le spese per la realizzazione dell'iniziativa possono essere intestate a soggetti diversi dalla scrivente Amministrazione Pubblica esclusivamente al verificarsi delle fattispecie di cui all'articolo 15, comma 2, lettere a) e b), del Regolamento;

e.2 in presenza della fattispecie di cui all'articolo 15, comma 2, lettera a), occorre allegare alla presente domanda:

- l'atto costitutivo e lo statuto dei soggetti affidatari della realizzazione dell'iniziativa;

- atti o provvedimenti amministrativi da cui desumere che il soggetto affidatario abbia un rapporto diretto, solido e stabile da almeno due annualità con la scrivente Amministrazione;

f) di aver preso visione del Regolamento e, in particolare, dei seguenti articoli:

f.1 articoli 15, comma 1 e 16, rispettivamente in materia di spese ammissibili e non ammissibili;

f.2 articolo 18 (Rendicontazione ed erogazione del contributo) e, in particolare:

- dal comma 2 che specifica la documentazione di rendicontazione da produrre e stabilisce che la stessa deve essere trasmessa entro il termine perentorio di 90 giorni successivi alla conclusione dell'iniziativa;

- dal comma 3, in merito alla riduzione proporzionale del contributo concesso nei casi in cui la spesa complessivamente ed effettivamente sostenuta, documentata e ritenuta ammissibile, risulti inferiore a quella complessivamente dichiarata in sede di presentazione della domanda;

g) che il Consiglio regionale è sollevato da ogni pretesa di responsabilità verso terzi, per fatti connessi all'iniziativa.

La presente domanda di contributo è:

1. inviata corredata dalla Scheda progetto e dagli ulteriori documenti richiesti al paragrafo n. 4 dello stesso;

2. compilata su carta intestata della scrivente Amministrazione Pubblica, timbrata e firmata dal sottoscritto nella propria qualità di rappresentante legale della stessa, nonché completamente e integralmente riproduttiva del modello di domanda sulla sezione denominata "patrocini e contributi" della homepage del sito web istituzionale del Consiglio regionale del Lazio, non potendo ad esso essere apportate modifiche;
3. indirizzata al Presidente del Consiglio regionale del Lazio e trasmessa al seguente indirizzo di posta elettronica: presidenteconsiglio@cert.consreglazio.it

Castiglione in Teverina, 17/07/2024.

SCHEMA PROGETTO

1. DATI IDENTIFICATIVI DEL SOGGETTO RICHIEDENTE

- 1.a Denominazione: *Comune di Castiglione in Teverina.*
 1.b C.F. 80004250561 P.IVA 00224510560.
 1.c Sede legale:
 1.d Indirizzo *Piazza Maggiore, 2 CAP 01024*
Comune Castiglione in Teverina Provincia Viterbo
 1.e Referente responsabile dell'iniziativa:
 Cognome *Perquotti* Nome *Daniela*
 Tel. 0761 948301 Fax 0761 947094.
 E-mail segreteria@comune.castiglioneinteверina.it
 PEC protocollo@pec.comune.castiglioneinteверina.vt.it

2. DATI RELATIVI ALL'INIZIATIVA

- 2.a Titolo: *XXXIX Festa del Vino dei Colli del Tevere*
 2.b Data di avvio: *07/08/24*
 Data di conclusione: *11/08/24*
 2.c Luogo di svolgimento: *Centro storico*
Comune Castiglione in Teverina Provincia VT CAP 01024
 2.d Sintetica descrizione:
XXIX edizione della manifestazione enogastronomica che si sviluppa per cinque giorni nel Centro storico di Castiglione in Teverina attraverso numerosi eventi: enogastronomici, culturali, musicali e folkloristici. Vede la partecipazione delle aziende vitivinicole del territorio e di numerose associazioni locali attirando la partecipazione di migliaia di persone in particolare dei giovani.
 2.e Modalità di realizzazione e soggetti coinvolti nell'iniziativa, anche in termini di concorso al finanziamento (precisare anche se la realizzazione dell'iniziativa è affidata a uno dei soggetti di cui all'articolo 15, comma 2, lettere a) e b), del Regolamento):
 il beneficiario realizza l'iniziativa autonomamente;
 il beneficiario si avvale dell'affidamento di cui all'art. 15, comma 2, lettera a), del Regolamento Specificare nominativo dell'Associazione/Comitato, il codice fiscale e il nominativo del Legale Rappresentante ed il numero di iscrizione al RLINTS;
 il beneficiario si avvale dell'affidamento di cui all'art. 15, comma 2, lettere b), del Regolamento
Pro Loco Castiglione, P.I. 01400200562. Legale rappresentante: Cognigni Gabriella
 2.f Livello dell'iniziativa: Comunale [...] Provinciale [___] Regionale [___]

Nazionale []

2.g Descrivere le ragioni e/o le condizioni e/ogli elementi che, secondo il soggetto richiedente, portano a ritenere che l'iniziativa sia riconducibile all'articolo 12, del regolamento (a titolo esemplificativo: i motivi di radicamento sul territorio, i caratteri di continuità e ricorrenza, gli elementi di forte originalità, di promozione e comunicazione tali da assicurare sia un elevato livello di visibilità mediatica, che una forte attrattiva e supporto all'economia locale ecc.):

La manifestazione enogastronomia costituisce ormai da decenni un momento di rilevante importanza ai fini della promozione e valorizzazione dei prodotti tipici locali e del territorio della Teverina. Anche in questa edizione ricco si presenta il programma degli eventi culturali, enogastronomici e folkloristici che vedono come assoluto protagonista il vino, la cui produzione, nel territorio, in questi anni ha determinato una crescita sia in termini di qualità che come volano di sviluppo turistico e culturale. Ogni anno si registrano migliaia di presenze con provenienza da tutto il centro Italia.

2.h Descrivere il piano di comunicazione: Allegato 1.

2.i Numero di edizioni svolte negli ultimi 10 anni: 10

3. DATI BANCARI DEL SOGGETTO RICHIEDENTE

3.a Banca di appoggio *Cassa di Risparmio di Orvieto.*

3.b Conto corrente intestato a *Comune di Castiglione in Teverina.*

3.c Codice IBAN relativo al conto di tesoreria unica presso la Banca d'Italia *IT9250100003245344300304112.*

4. ULTERIORE DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE:

4.a **Relazione dell'iniziativa**, contenente una descrizione dettagliata e compiuta della stessa;

Allegato 2

4.b **Quadro previsionale di spesa dell'iniziativa** contenente il costo complessivo della stessa, l'indicazione analitica delle voci di spesa e di quelle eventuali di entrata, le spese assunte in proprio e quelle coperte da altri soggetti pubblici o privati, l'ammontare del contributo richiesto al Consiglio regionale¹;

Allegato 3

¹ Al riguardo, si evidenzia che ai sensi del Regolamento:

- il "contributo per ciascuna iniziativa può essere concesso in misura non superiore al novanta per cento del costo complessivo della stessa" (articolo 14, comma 1);
- per ciascuna iniziativa il totale dei contributi ricevuti, ai sensi del Regolamento e da soggetti pubblici o privati, non può essere superiore al costo complessivo dell'iniziativa, a pena di decadenza del contributo concesso (articoli 14, comma 3 e articolo 19, comma 1, lettera c) del Regolamento);
- la spesa complessivamente ed effettivamente sostenuta, documentata e ritenuta ammissibile, dovrà essere almeno pari alla spesa prevista e dichiarata in sede di preventivo al momento della presentazione della domanda: diversamente si procederà ad una riduzione proporzionale del contributo concesso (articolo 18, comma 3 del Regolamento).

- 4.c **Cronoprogramma dell'iniziativa, salvo che la stessa si svolga in una sola giornata;**
Allegato 4
- 4.d **Atto amministrativo del soggetto richiedente di approvazione dell'iniziativa oggetto della domanda di contributo, nelle sue diverse articolazioni (tecnica, amministrativa, finanziaria), e dei documenti ad essa correlati di cui al presente paragrafo;**
Allegato 5
- 4.e **Fotocopia del documento di identità del legale rappresentante**
Allegato 6.

Tutti i predetti documenti devono essere timbrati e sottoscritti dal rappresentante legale del soggetto richiedente il contributo.

Allega, inoltre, solo in caso di affidamento dell'iniziativa ai soggetti di cui all'articolo 15, comma 2, lettera a) del Regolamento:

1. atto/atti o provvedimento/i amministrativo/i da cui desumere che il soggetto affidatario abbia un rapporto diretto, solido e stabile da almeno due annualità con il soggetto richiedente;
2. atto costitutivo e statuto del soggetto affidatario dell'iniziativa.

4. INFORMAZIONI E CONSENSO RELATIVI ALLA PRIVACY

I dati e i documenti forniti o acquisiti, compresi eventuali fotografie e filmati, saranno oggetto di trattamento in forma cartacea ed elettronica nel rispetto della normativa vigente in materia di riservatezza (d.lgs. 196/2003 e ss.mm.) e saranno utilizzati unicamente per le attività proprie del procedimento a cui si riferiscono (istruttoria delle domande, procedura di liquidazione/pagamento, pubblicazioni ex artt. 26 e 27 d.lgs. 33/2013 e ss.mm., attività di comunicazione istituzionale, ecc.). Eventuali documenti, fotografie e filmati potranno essere utilizzati per pubblicazioni in occasione di seminari e convegni organizzati dal Consiglio regionale per promuovere e pubblicizzare le proprie attività istituzionali. Il soggetto beneficiario potrà esercitare in ogni momento i diritti ex d.lgs. 196/2003 e ss.mm., secondo quanto previsto dagli articoli 7 e seguenti dello stesso, e quindi la possibilità, tra l'altro, di conoscere i dati trattati, di ottenerne la cancellazione, la rettifica, l'aggiornamento e l'integrazione nonché di opporsi al loro utilizzo.

Il sottoscritto, pertanto, nella propria qualità di legale rappresentante del soggetto richiedente, esprime il proprio consenso al trattamento dei dati personali contenuti nella domanda di contributo e nei documenti ad essa allegati, nel rispetto delle finalità e modalità di cui al d.lgs.196/2003 e ss.mm.

4. ACCESSO AI DOCUMENTI AMMINISTRATIVI

Eventuali istanze di accesso ai documenti amministrativi relativi al presente procedimento possono essere presentate, ai sensi della normativa vigente in materia, in forma telematica al seguente indirizzo e-mail: segreteria@comune.castiglioneinteverina.vt.it.

Castiglione in Teverina, 17/07/2024

ALLEGATO 4

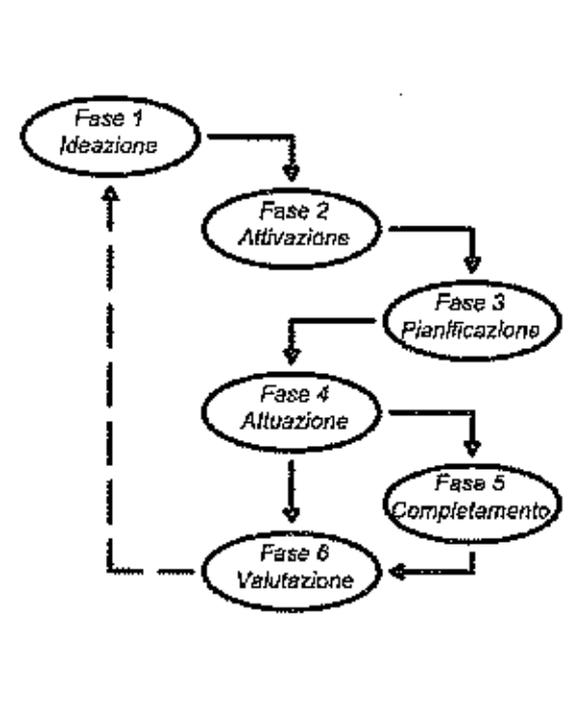
Cronoprogramma dell'iniziativa

XXXIX FESTA DEL VINO DEI COLLI DEL TEVERE

Dal 7 al 11 agosto 2024

Castiglione in Teverina (VT)

Fasi	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre
1 - Ideazione						
2 - Attivazione						
3 - Pianificazione						
4 - Attuazione						
5 - Completamento						
6 - Valutazione						



Data, 15/07/2024

ALLEGATO 3**QUADRO PREVISIONALE DI SPESA**

XXXIX FESTA DEL VINO DEI COLLI DEL TEVERE

Dal 7 al 11 agosto 2024

Castiglione in Teverina (VT)

VOCI DI COPERTURA FINANZIARIA	IMPORTO
Contributo Consiglio regionale del Lazio	€ 10.000,00
Contributo Amministrazione comunale	€ 10.000,00
Contributi privati (sponsorizzazioni, inserzioni e spazi pubblicitari, aziende vinicole e turistiche, altri operatori economici)	€ 3.000,00
Totale entrate	€ 23.000,00

PREVISIONE DI SPESA	IMPORTO
Campagna di comunicazione. Strumenti divulgativi e pubblicitari.	€ 3.000,00
Noleggio di attrezzature e strutture.	€ 4.000,00
Gestione stands espositivi e faverne enogastronomiche	€ 2.000,00
Servizi per degustazioni, visite guidate e laboratori didattici	€ 3.000,00
Eventi culturali, musicali e folkloristici	€ 9.000,00
Imposte, tasse e spese varie	€ 2.000,00
Totale uscite	€ 23.000,00

Data, 15/07/2024

ALLEGATO 2

RELAZIONE DELL'INIZIATIVA

XXXIX FESTA DEL VINO DEI COLLI DEL TEVERE

Dal 7 al 11 agosto 2024

Castiglione in Teverina (VT)

XXXIX
FESTA DEL VINO
DEI COLLI DEL TEVERE

DAL 7 ALL' 11 AGOSTO
DUEMILA24

INFOLINE_335.6079041

CASTIGLIONE IN TEVERINA
FESTADELVINOCASTIGLIONEINTEVERINA

FRS-LOGO CASTIGLIONE IN TEVERINA
COMUNE DI CASTIGLIONE IN TEVERINA
CONSORZIO TEVERINA
STRADA DEI VIGNI DELLA TEVERINA
VIGNA
TURRIA
CANTINE FRATELLI RIVIERA
PROVINCIA DI VITERBO
REGIONE LAZIO
ARSIAL
FISAR

FESTE del VINO
CON TUSCIA

INDICE

Premessa.....	3
Obiettivi	4
I benefici e i risultati attesi.....	6
Potenzialità della manifestazione in termini di attrattività turistica.....	9
Destinatari dell'iniziativa.....	9
Relazione progettuale dell'evento.....	10
Il MUVIS – Museo del Vino e delle Scienze agroalimentari	13
EVENTO 1 – “La Teverina: un’eccellenza di qualità”.....	16
EVENTO 2 – “Il vino con gli Etruschi”	19
EVENTO 3 – “Degustando lungo la Strada del vino Teverina”.....	24
EVENTO 4 – “Palio delle botti delle Città del vino”	27
EVENTO 5 – “Calici di Stelle”	27
Partners.....	29
Attribuzione di premi alla manifestazione	29

Premessa

Il territorio della Teverina, che si estende tra il lago di Bolsena e il fiume Tevere a Nord del Lazio, grazie alla sua specificità ambientale incontaminata (Calanchi di Civita di Bagnoregio) e alla sua vocazione vitivinicola attestata sin dall'epoca etrusca, rappresenta oggi un'eccellenza regionale non solo per la sua produzione vinicola di alta qualità ma anche per la potenzialità turistica che sa offrire integrando all'enogastronomia, le proprie risorse storiche, archeologiche, culturali ed ambientali.

E' in questa direzione che da anni la Regione Lazio la Camera di Commercio di Viterbo ed un vasto partenariato pubblico-privato del territorio, associato nella Strada del vino della Teverina, stanno portando avanti un programma di promozione e valorizzazione territoriale che vede proprio nelle produzioni vinicole ed agroalimentari il volano di uno sviluppo turistico enogastronomico legato alle tradizioni e alle specificità del territorio.

E' in tale contesto che si inserisce la Festa del vino dei Colli del Tevere che per la sua originalità di svolgimento e la sua capacità attrattiva da 50 anni (nel 1964 la prima edizione) rappresenta la regina delle manifestazioni enogastronomiche che si svolgono nella Tuscia viterbese.

Da alcuni anni alla manifestazione si è imposto un salto di qualità, da tradizionale sagra di paese è divenuta un vero e proprio festival della cultura enologica e giovanile capace di mettere a sistema enti pubblici e aziende vinicole ed agroalimentari, turistiche ricettive e della ristorazione, portando la Festa del vino dei colli del Tevere ad essere un'efficace strumento di marketing territoriale e al tempo stesso un forte catalizzatore di flussi di visitatori verso il territorio, visto attraverso i suoi molteplici significati di paesaggio, di cultura e tradizione, di produzioni tipiche, ecc.

L'evento è ritenuto da anni un progetto innovatore fondamentale perché la sua importanza, risonanza e il suo contenuto hanno contribuito a mobilitare i potenziali di sviluppo del territorio, favorendo il rinnovamento infrastrutturale (si pensi al recupero delle ex-cantine Vaselli trasformate nel MUVIS - il più grande Museo del vino italiano), rafforzarne l'immagine e l'identità e modificarne l'immaginario, la comunicazione (Castiglione in Teverina ha acquisito il brand di Città del Vino e di CittàSlow).

Obiettivi

Il presente progetto ha la finalità di promuovere la XXXIX Festa del Vino dei Colli del Tevere, inserendola nel contesto degli strumenti di programmazione regionale a sostegno e sviluppo del Made in Lazio seguendo le linee di indirizzo, gli orientamenti e le priorità delle azioni della Regione Lazio.

La strategia di promozione di tale iniziativa proposta intende progredire di pari passo con azioni coordinate e durature di promozione turistica del territorio attraverso le sue risorse – ma soprattutto i suoi prodotti – che risulta tanto più efficace ed incisiva se vengono individuati con esattezza gli obiettivi ed i destinatari di riferimento che possono variare in rapporto al prodotto e/o al territorio che si intende promuovere.

L'agricoltura e i prodotti di qualità sono da sempre il volano per lo sviluppo economico di questo territorio e hanno un forte legame con l'identità culturale (tradizione, folklore, agriturismo e turismo rurale – turismo enogastronomico – turismo etnoculturale).

Il marketing, infatti, insieme alle strategie intersettoriali per la valorizzazione del territorio, dei prodotti, delle attività e delle tradizioni storiche e culturali, è lo strumento essenziale per la promozione e la qualificazione anche del prodotto turistico.

Uno degli obiettivi fondamentali è quello della promozione delle risorse produttive, culturali, turistiche della Teverina, della Tuscia e del Lazio come parte di un sistema territoriale che supera i confini amministrativi ed i limiti settoriali.

Valore strategico assume, quindi, il rafforzamento delle iniziative intersettoriali connesse con gli obiettivi di sistema e finalizzate a promuovere il concetto di Lazio.

In questa logica è importante coinvolgere, anche nella promozione, la filiera turistica per la valorizzazione dei prodotti tipici e di eccellenza, per la valorizzazione culturale del territorio e per la qualità ambientale, nella misura in cui questi elementi caratterizzano le diverse aree della regione, sia a livello di immagine percepita, sia a livello di struttura socio-economica delle aree.

Gli obiettivi che la Festa del Vino dei Colli del Tevere si possono così sintetizzare:

- Promuovere l'ecoturismo secondo i principi dello sviluppo sostenibile;
- Condurre una comune strategia di sviluppo turistico e un programma di attività in favore del territorio, grazie al contributo delle imprese e/o delle organizzazioni della promozione;
- Creazione di prodotti e attività turistiche che favoriscano la scoperta e l'esegesi della Cultura del Vino, nel suo senso più ampio;
- Miglioramento della qualità dell'offerta turistica;
- Promuovere, in ogni ambito, l'adattamento dell'offerta vitivinicola legata allo sviluppo enoturistico alla domanda e al desiderio del visitatore: accesso, accoglienza, strumenti e strutture, servizi, personale del servizio consumatori, degustazioni e acquisti di prodotti;
- Adottare delle misure specifiche per assicurare lo sviluppo turistico, tenendo conto della portata del flusso dei visitatori;
- Promuovere la corretta commercializzazione dell'offerta turistica del territorio garantendo flussi di domanda corrispondenti ai principi dello sviluppo sostenibile;
- Promuovere iniziative concernenti i diversi settori dell'economia locale
- Promuovere nuove forme di impiego nel settore turistico;

- Creare, per ogni diverso tipo di pubblico, un'offerta invitante, di qualità ed altamente competitiva basata sulla scoperta della cultura del vino;
- Attrarre una nuova clientela, interessata alla Cultura del Vino;
- Integrare l'offerta turistica del vino, con le attrazioni storico-artistico-culturali;
- Incrementare la permanenza turistica sul territorio;
- Favorire l'utilizzo delle strutture ricettive del territorio;
- Incremento e valorizzazione della qualità dei prodotti enogastronomici ed agroalimentari tipici della Regione Lazio.
- Promozione, valorizzazione e riconoscimento delle produzioni DOC e IGT.
- Estensione della commercializzazione dei prodotti enogastronomici ed agroalimentari tipici della Regione Lazio come prodotti genuini, igienicamente sicuri e di qualità.
- Visibilità sui mercati ai prodotti agroalimentari ed enogastronomici tipici del Lazio.
- Diffusione della ricchezza e originalità della tradizione alimentare e gastronomica del Lazio
- Sviluppo dell'integrazione, interazione e coordinamento tra gli operatori istituzionali e privati, valorizzandone le sinergie.
- Adeguata informazione di: consumatori, parti imprenditoriali e sociali del mondo agricolo e agroalimentare, Camere di Commercio, Comuni, Associazioni, tour operator ecc dell'evento e delle iniziative organizzate.
- Diffusione della conoscenza delle caratteristiche dei prodotti tipici del Lazio in termini di genuinità, qualità, sicurezza e di quel che essi rappresentano come legame col territorio, gli uomini che li producono, le loro storie, tradizioni e valori.
- Promuovere attività di collaborazione tra imprenditori locali.
- Valorizzare i percorsi enogastronomici.
- Informare continuamente la comunità e i cittadini.
- Produrre e diffondere materiale informativo su specifici argomenti di offerta.
- Rafforzare le relazioni di collaborazione con i Comuni del Lazio e le altre istituzioni per evitare sovrapposizioni e per una maggiore valorizzazione delle singole iniziative.
- Motivare gli stakeholders, gli opinion leader, i produttori.
- Realizzare attività di marketing territoriale in collaborazione con i principali attori istituzionali dell'area laziale.
- Sviluppare la promozione del settore turistico a livello provinciale e regionale.
- Promuovere la realizzazione di convegni, tenendo vivo il dibattito sulle materie trattate con particolare riguardo alla promozione delle politiche integrate agroalimentari, alla commercializzazione dei prodotti, al sostegno della produzione biologica, allo sviluppo di iniziative per la certificazione della qualità dei prodotti, al sostegno alle imprese agricole, all'imprenditoria giovanile e femminile, alla tracciabilità dei prodotti, alla valorizzazione e difesa del patrimonio rurale e naturale, alla promozione dell'enogastronomia;
- Valorizzare le imprese agricole che rappresentano punte di eccellenza nel contesto regionale vinicolo, per agevolarne la fruibilità e la conoscenza e per stimolare, altresì, accanto a quelle già consolidate, nuove forme di turismo enogastronomico.

I benefici e i risultati attesi

I benefici e i risultati attesi dalla manifestazione si possono così sintetizzare:

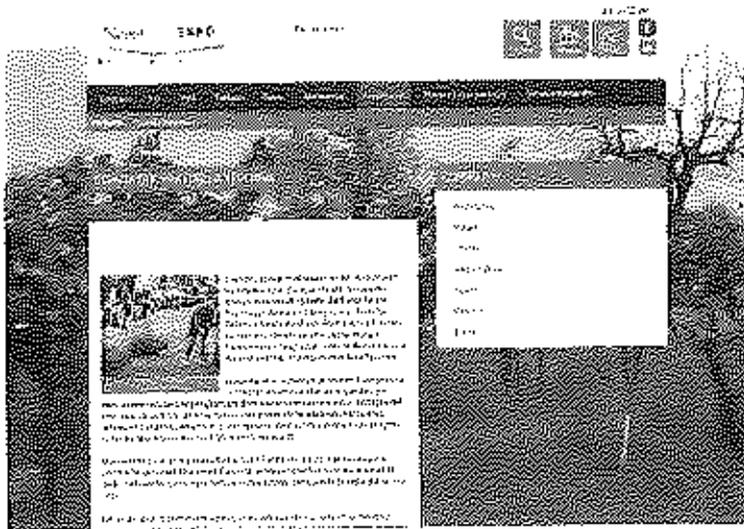
- incremento della fidelizzazione dei turisti e consumatori introdotti a determinati prodotti enogastronomici;
- incremento delle capacità di commercializzazione dei prodotti
- aumento della notorietà del Lazio tramite il ricordo forte che la wine experience è in grado di produrre anche grazie a un processo di marketing passaparola;
- allargare il mercato dei prodotti tipici al di fuori dei confini regionali.
- senso di appartenenza e consapevolezza da parte degli operatori di essere protagonisti di un contesto territoriale enoturistico di prestigio.
- la qualità del vino è l'elemento vocazionale che può favorire il posizionamento del luogo come grande destinazione enoturistica.
- dare una risposta moderna all'odierno mercato del vino legando in modo radicale la bottiglia di vino al territorio convertendola da mero prodotto a esperienza.
- offrire un'esperienza totale che renda la visita memorabile e che si traduca in una maggiore vendita futura di prodotti locali;
- la creazione di un'esperienza per coinvolgere il turista nel lifestyle locale che è complementare alla qualità e all'immagine del vino – si crea un'esperienza di "memoria nella bottiglia".
- si aggancia il territorio vitivinicolo ad un flusso turistico;
- attrazione di investimenti.
- ingresso in circuiti internazionali di wine tourism.
- senso di appartenenza e consapevolezza da parte dei produttori di essere protagonisti di un contesto territoriale enogastronomico di prestigio;
- rafforzare negli operatori la mentalità dell'identità territoriale;
- raccordo pubblico-privato;
- integrazione verticale di filiera;
- mentalità di sistema e atteggiamento collaborativi degli operatori;
- determinazione degli imprenditori e degli amministratori;
- la creazione di possibilità per le generazioni presenti e di opportunità per le generazioni future passando necessariamente attraverso la preservazione dell'identità culturale e paesaggistica.
- ampliare i momenti e gli spazi di degustazione dei prodotti.
- aumento della produttività;
- maggiore motivazione del personale e degli operatori
- diffusione di un'immagine positiva;
- crescita della preparazione professionale e del livello di comunicazione del territorio;
- si innesci una tendenza diffusa di professionalità e di aumento delle conoscenze con beneficio per la competitività.

Tabella di sintesi

Breve termine	Medio-lungo termine
<p>Miglioramento immagine della località Incremento degli arrivi turistici Incremento durata dei soggiorni Aumento della spesa turistica Crescita livello di attrazione delle risorse turistiche locali Incremento dei flussi turistici in bassa stagione Incremento delle fasce turistiche straniere o di segmenti di mercato specifici Maggiore livello di soddisfazione dei visitatori e quindi passaparola positivo, stimolo a ritornare Effetti economici moltiplicativi diretti</p>	<p>Miglioramento dell'immagine del luogo Riconversione dell'immagine del luogo e nuovo posizionamento Crescita della notorietà della località Incremento degli arrivi turistici Destagionalizzazione della domanda Incentivo allo sviluppo delle infrastrutture e servizi, nuove opere pubbliche, miglioramento della capacità ricettiva Valorizzazione delle risorse tangibili ed intangibili Effetti economici moltiplicativi indiretti e sull'indotto Allungamento della durata del ciclo di vita della destinazione turistica</p>

Valorizzazione e promozione di prodotti DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT

Protagonista assoluto della XXXIX Festa del Vino dei Colli del Tevere è indubbiamente il vino ed i prodotti enogastronomici del territorio ed è intorno ad essi che si sviluppa l'intera manifestazione nell'ottica della loro valorizzazione e promozione. Numerose infatti sono gli eventi che la manifestazione dedica a tutto ciò (vedi schede precedenti) attraverso la partecipazione di tutte le aziende vinicole e di numerose aziende agroalimentari del marchio di qualità Tuscia Viterbese promosso dalla Camera di Commercio.



Il patrimonio enologico della Tuscia Viterbese costituisce una delle punte della ricchezza del sistema dei prodotti agroalimentari tipici della Regione Lazio: a testimonianza vi è la presenza di ben 7 vini a Denominazione d'Origine Controllata (Aleatico di Gradoli, Cerveteri, Colli Etruschi Viterbesi, Est! Est! Est!!!, Orvieto, Tarquinia e Vignanello) e di 3 vini che hanno il riconoscimento di Indicazione Geografica Tipica (Lazio, Civitella d'Agliano e Colli Cimini).

Grazie alle condizioni climatiche e alla natura dei terreni favorevoli, la coltura della vite si è radicata nella Tuscia viterbese a tal punto da divenire uno dei comparti di eccellenza e di qualità dell'agroalimentare. Il marchio Tuscia viterbese è esteso a tutti i vini D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) e I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) presenti nella provincia di Viterbo.

Potenzialità della manifestazione in termini di attrattività turistica

Una documentata rilevazione di arrivi e presenze nelle strutture ricettive rispetto alle precedenti edizioni non è disponibile, anche perché essendo il territorio ai confini con Toscana e Umbria, resta complessa ad oggi il reperimento e l'aggregazione dei dati delle relative Camere di Commercio.

In più resta difficile anche una precisa individuazione, visto il periodo vacanziero a ridosso di Ferragosto, dell'impatto in termini di arrivi e presenze sul territorio della sola e specifica manifestazioni.

Pertanto le informazioni su cui ci si può basare sono relative alle stime di un'analisi di valutazione della manifestazione che gli organizzatori hanno compiuto al termine delle precedenti edizioni, considerando una serie di elementi (ricettività, servizi comunali, attività commerciali, ecc.).

I cinque giorni della manifestazione, secondo le suddette stime, contano una presenza complessiva di circa 15.000 presenze, che si vanno ad integrare con le presenze, circa 5.000, dei giorni precedenti e successivi alla manifestazione dovute comunque di riflesso dalla manifestazione stessa, stimando così una presenza complessiva dovuta alla manifestazione di circa 20.000 presenze.

Circa il 20% di dette presenze provengono da fuori provincia o regione e quindi trovano alloggio nelle strutture ricettive (alberghi, agriturismi, bed&breakfast, case vacanze, ostelli, campeggi, ecc.) del territorio umbro-laziale.

Destinatari dell'iniziativa

I destinatari dell'iniziativa è variegata sia dal punto di vista delle fasce sociali e sia dalla provenienza geografica.

Destinatari	Motivazione	Provenienza
Giovani (piccoli gruppi)	Divertimento - Appassionati della cultura enogastronomica	Da e fuori provincia. Da Roma
Giovani (gruppi organizzati)	Divertimento - Appassionati della cultura enogastronomica	Fuori provincia. Roma e altre regioni
Famiglie	Eventi gastronomici e spettacoli	Da e fuori provincia. Da Roma
Turisti	Appassionati della cultura enogastronomica	Fuori provincia. Roma, altre regioni. Paesi esteri
Turisti	Appassionati delle tradizioni locali	Fuori provincia. Roma, altre regioni. Paesi esteri
Turisti	Appassionati dell contesto ambientale del territorio	Fuori provincia. Roma, altre regioni. Paesi esteri
Turisti	Soggiornano già nella provincia.	Da e fuori provincia. Roma e altre regioni. Paesi esteri
Aziende enogastronomiche	Promozione dei prodotti	Territorio
Professionisti del settore	Scoprire nuove realtà	Italia e Paesi esteri

Relazione progettuale dell'evento

Nei 2024 si svolgerà la XXXIX edizione della Festa del vino dei Colli del Tevere. La prima edizione si svolse nel 1964 in concomitanza della festa patronale di Castiglione in Teverina e sin da tale edizione incluse i Comuni limitrofi che si affacciano sulla valle del Tevere (per questo si chiama coi *Colli del Tevere*) attraverso la presenza delle relative aziende vinicole. Le prime edizioni, che avevano una connotazione di fiera e anche momenti folkloristici e musicali, suscitavano subito un importante interesse turistico grazie anche a tecniche di comunicazione allora innovative come si può vedere da questo video promozionale dell'epoca.



Cartellone della 1ª edizione



Dopo le prime edizioni ci fu un periodo in cui la manifestazione non venne svolta. Ma dagli anni '80, trasformandosi in una vera e propria sagra durante l'estate, ha accresciuto la propria fama in ambito non solo territoriale tanto da divenire un modello imitato da tanti altri centri della Tuscia ma che non hanno nemmeno oggi raggiunto la fama e l'affluenza di visitatori che la Festa del vino di Castiglione rappresenta soprattutto in ambito culturale e giovanile.

In questi ultimi anni la manifestazione è divenuta ormai un vero e proprio festival in cui, nel centro storico trasformato in un palcoscenico urbano, si festeggia l'esaltazione del prodotto che identifica da sempre il territorio della Teverina.

L'evento è ricco di manifestazioni enogastronomiche, culturali, musicali, folkloristiche e che recentemente, grazie alla presenza del MUVIS (il Museo del vino e delle scienze agroalimentari), ha notevolmente elevato il suo profilo culturale, allargando i propri spazi di svolgimento dal centro storico di Castiglione in Teverina sin nei Comuni della Teverina attraverso manifestazioni che propongono al visitatore visite e degustazioni guidate alle aziende vinicole associate alla visita dei siti di maggior interesse storico, artistico e naturalistico della Teverina (Civita di Bagnoregio, Parco del Sacro Bosco di Bomarzo, Valle dei Calanchi, ecc.).

Sacrilégio dunque chiamarla sagra, limitativo etichettarla invece come Festa. Per quale motivo? Perché a Castiglione in Teverina Bacco è semplicemente divino. Forse il più grande festival enologico e della cultura giovanile di tutto il centro Italia. Semplicemente fantastico e capace di non tradire mai le aspettative. Un centro storico che almeno per una settimana è sicuramente tra i più belli di tutta la Penisola, ornamentato con stendardi, botti di vino e stralci di vite ovunque; nelle



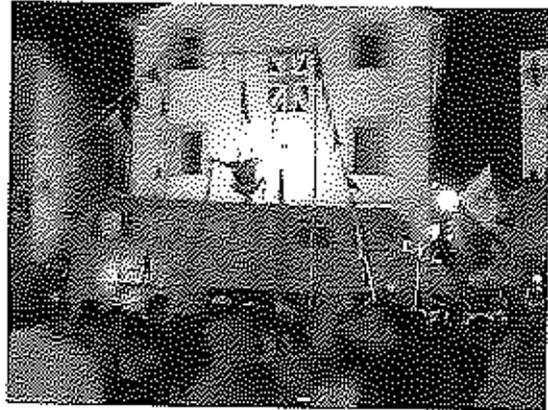
viuzze e nelle piazzette del Borgo medievale, tra artisti di strada, gruppi musicali, canti, balli e tanta allegria, le taverne enogastronomiche offrono le specialità della gastronomia locale. L'appuntamento che si aspetta per un anno intero. Quello che se non ci vai è peggio per te.

E' la *Woodstock del vino della Tuscia*, che va andrà in scena anche nel 2015 dal 5 al 9 agosto. Una cinque giorni capolavoro che rappresenta ormai un vero e proprio punto di riferimento enogastronomico regionale. Per il territorio della Teverina questa manifestazione enogastronomica costituisce ormai da anni il momento di maggiore rilevanza ai fini della promozione e valorizzazione dei prodotti tipici locali e del turismo enogastronomico.

Nelle ultime edizioni infatti si è registrata costantemente la presenza di circa **20.000 visitatori** che giungono nella Teverina, da ogni parte d'Italia, per degustare ed apprezzare la bontà dei prodotti enologici locali, così come la presenza di soggetti e organizzazioni qualificati (Slow Food, il Gambero Rosso, l' AIS-Duemilavini, la FISAR, giornalisti enogastronomici de l'Espresso e il Messaggero) e l'interesse delle maggiori testate giornalistiche nazionali (La Repubblica, Corriere della Sera, Messaggero, Il Tempo, RAI TG1 e TG2, ecc.).

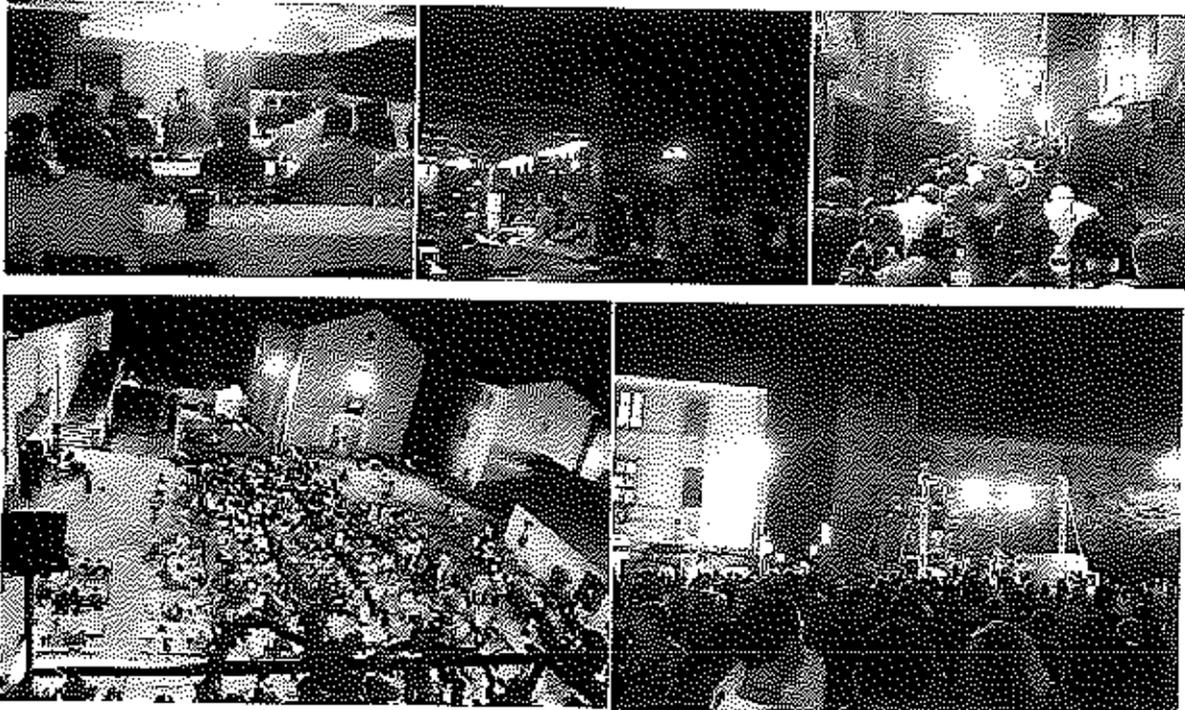
Importante anche le presenze che per tale evento si registrano nelle strutture ricettive del territorio che in tali giorni segnano il tutto esaurito già da diverse settimane precedenti all'evento.

Anche nell'edizione 2024 ricco si prevede il programma degli eventi: convegni, dibattiti, degustazioni e visite guidate alle aziende, eventi culturali, enogastronomici e folkloristici che vedono come assoluto protagonista il vino.



Da comice farà il maestoso **MUVIS - Museo del vino e delle Scienze agroalimentari**, sede della Strada del vino della Teverina, ricavato nelle ex-cantine Vaselli.

E' negli spazi del MUVIS infatti che si svolgeranno gran parte delle iniziative promozionali, dove i visitatori potranno conoscere le origini, la storia e le tradizioni dell'arte di vinificare di questa terra. Un vero centro della Cultura del vino, un luogo unico non solo per la Tuscia Viterbese ma anche per l'intera Regione Lazio, che vede nel Museo uno strumento ideale per la valorizzazione e promozione delle produzioni vinicole regionali esposte e in degustazione nella moderna e affascinante Enoteca.



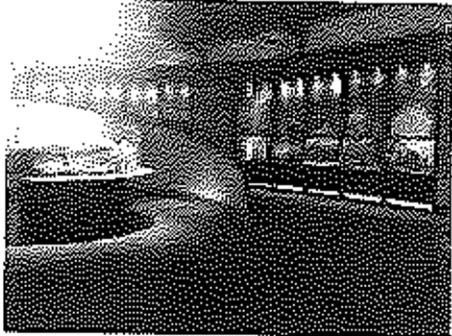


Festa del vino dei colli del Tevere
CASTIGLIONE IN TEVERINA
Centro storico

	INFORMAZIONI		SPETTACOLI MUSICALI		AMBULANZA
	MUSEO DEL VINO		RISTORAZIONE VELOCE		PROTEZIONE CIVILE
	DEGUSTAZIONI FIBAR		RISTORAZIONE COMPLETA		CARABINIERI
	DEGUSTAZIONI		BAGNI		VE DI FUGA

MU | MUSEO del VINO S | e delle SCIENZE AGROALIMENTARI

Il MUVIS – Museo del Vino e delle Scienze agroalimentari



Il MUVIS (Museo del Vino e delle Scienze Agroalimentari) di Castiglione in Teverina (VT), sorto nelle splendide cantine e nelle strutture produttive contigue dei Conti Vaselli, oltre essere un complesso museale che si sviluppa su aree per oltre 4000 mq, si candida ad essere un nuovo prototipo europeo di economia culturale.

IL MUVIS è allestito in maniera multicomunicativa, presenta testimonianze, reperti, memorie del passato e del presente di questa terra. Vuole rappresentare e valorizzare la cultura locale in tutte le sue espressioni e soprattutto vuole renderla partecipe di un dialogo costante con i linguaggi e con i flussi culturali attivi su scala nazionale ed internazionale, dove la cultura locale e la cultura globale sono parte di un medesimo processo.

Protagonista assoluto è il vino: nell'arte, nella storia, nella letteratura, nella scienza, nell'economia, nei riti, negli usi tradizionali, nelle relazioni umane.

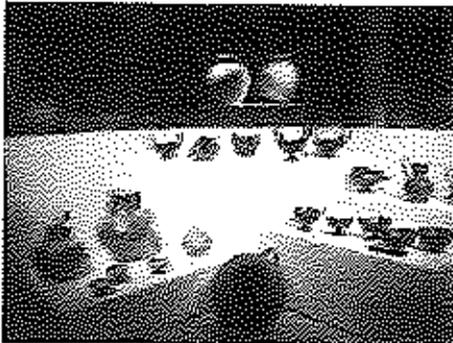
Il MUVIS è quindi soggetto globale perché è dentro i processi innovativi internazionali in modo aperto ed inclusivo; soggetto di sviluppo integrato perché accanto al vino ed all'enogastronomia si occupa di cultura, scienza, arte nelle loro espressioni economiche e commerciali; prototipo europeo di economia culturale, turistica ed agroalimentare, perché in questo ci sono i programmi dell'Unione Europea che sono al centro della risposta europea alla globalizzazione.

Nel MUVIS può trovare applicazione in tutti i settori innovativi, su due filoni principali: il vino, come medium di rapporto e ricerca con l'arte visiva, la letteratura, il teatro, la comunicazione, la storia, le tradizioni locali, il folclore, la farmacopea e quant'altro a livello internazionale possa innestarsi su una realtà che trova nelle Cantine Vaselli un primo compiuto momento realizzativo --



Le scienze agroalimentari, come contenitore e referente di analisi, ricerca e sperimentazione, che nasce con l'uomo primitivo sino all'attuale problematica OGM, e che attiene alle multiformi problematiche dell'alimentazione, dei prodotti agroalimentari, della loro storia nel tempo e nello spazio, dell'insegnamento e della microsperimentazione, in particolare dei cloni autoctoni della vite e delle produzioni vitivinicole biologiche.

I soggetti di riferimento sono i produttori agroalimentari, le Università, il mondo della scuola nel suo complesso ed i



centri di ricerca, le associazioni e gli enti di categoria; il mondo della ristorazione e della ricettività diffusa e qualificata, dai B&B agli agriturismi, dalle enoteche specializzate, alle erboristerie, dalle osterie ai coffee books, dai centri di equitazione a quelli di trekking, ai club archeologici. Tutti trovano nel MUVIS una dimensione internazionale di comunicazione e scambio di esperienze e contaminazione di saperi, un carrefour di interessi e sintonie, in una ricettività offerta dalla foresteria e dall'ostello annessi, dalle aule didattiche e dai laboratori. La produzione di idee, progetti, materiali, arte nelle sue più varie forme, svolta in modo residenziale nelle strutture del MUVIS ed in quelle ad esso collegate, sarà connessa al mondo dell'imprenditoria culturale nazionale ed internazionale, attraverso le Camere di commercio, i Gruppi di Azione Locale, le Province, gli Assessorati competenti della Regione Lazio, gli enti di riferimento della programmazione comunitaria 2007/2013.



Il Musco del vino sarà la sede di convegni, mostre, eventi culturali durante la manifestazione



Particolari eventi della manifestazione

Tra i vari eventi in programma, i seguenti rivestono maggiore rilevanza dal punto di vista promozionale del territorio:

- Evento 1 – “La Teverina: un’eccellenza di qualità”
- Evento 2 – “Il vino con gli Etruschi”
- Evento 3 – “Degustando lungo la Strada del vino della Teverina”
- Evento 4 – “Palio delle botti delle Città del vino italiane”
- Evento 5 – “Calici di stelle”



EVENTO 1 – “La Teverina: un’eccellenza di qualità”

L’iniziativa è organizzata in collaborazione con la **Strada del vino della Teverina**, il **GAI in Teverina** e il **Consorzio Teverina**

Data e luogo:

7 agosto 2024 - ore 18

MUVIS - Museo del Vino e delle Scienze agroalimentari

Tema della manifestazione:

La qualità della produzione vinicola nella Teverina attraverso l'utilizzo dei vitigni autoctoni.

Relatori:

Presidente della Strada del vino della Teverina

Presidente del GAI in Teverina

Sindaci della Teverina



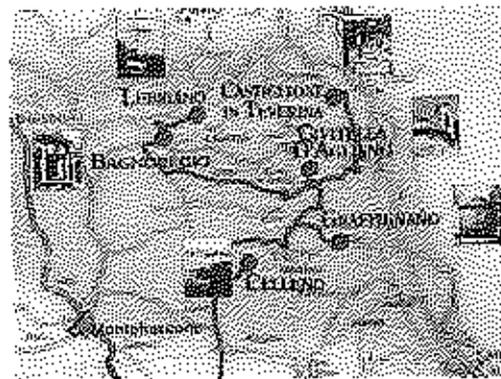
Degustazione:

Condotta dal **Gambero Rosso** che presenterà i vini di eccellenza della Teverina ricavati dalle uve di: Grechetto e Aleatico.

Pubblico di riferimento:

Produttori, ristoratori, enoturisti.

Il territorio della Strada del Vino della Teverina è piuttosto circoscritto, ma caratterizzato da aziende medio piccole e da laboratori di crescente qualità, dove ha influito in un recentissimo passato un modello mezzadrile di gestione del territorio, che ha comportato come risultato il fatto che ogni nucleo agrario si sia configurato come una realtà economica e sociale a se stante, bisognosa di produrre a sufficienza per far vivere la propria unità familiare.



Considerando che stiamo parlando di un passato non



remoto in cui le piccole aziende familiari vivevano in maniera autosufficiente rispetto alla realtà circostante, questa impostazione ha avuto, e continua ad avere tutt'oggi, una sua influenza. Il modello di gestione del territorio è, infatti, storia di ieri, nell'ambito della quale l'esigenza primaria non poteva che essere il sostentamento della famiglia, tendenza accompagnata da una scarsa propensione ad immettersi sul mercato.

Oggi tornano le nuove generazioni a dare slancio a questo territorio, che è in grado di offrire sicuramente una

“Qualità di vita” interessante. La Strada del Vino nasce con lo slancio e l'esigenza di creare

un'immagine più unitaria e meglio organizzata di uno specchio di Lazio poco battuto, ma soprattutto di sviluppare in maniera seria una proposta turistica in grado di attrarre il consumatore in questi luoghi, creando in tal modo elementi di affiliazione.

Il territorio riunisce sette Comuni di piccole dimensioni (Bagnoregio, Bomarzo, Castiglione in Teverina, Celleno, Civitella d'Agliano, Graffignano e Lubriano) che congiuntamente hanno in essere l'intenzione di sviluppare una proposta autonoma per l'areale in cui si incrociano i vini Doc e Igt dell'Alto Lazio e che si raccoglie intorno alla valle del fiume Tevere.

Nella D.O.C. Orvieto, sono coinvolti i territori di Castiglione in Teverina, Civitella d'Agliano e in parte in quelli di Bagnoregio, Graffignano e Lubriano. Si tratta di un vino interregionale che comprende varie tipologie di bianchi. Tra i bianchi più famosi d'Italia, sin da epoche antichissime, ha saputo rinnovarsi migliorando la base ampelografica con un apprezzabile aumento della cultivar Grechetto e di altri autoctoni minori come il Verdello e Reguccio. Giallo paglierino più o meno intenso, dall'odore delicato e gradevole, è indicato come aperitivo o con piatti di verdure di stagione, carni bianche e formaggi freschi. Ve n'è un tipo secco e uno abboccato: il primo è di colore giallo paglierino e dal sapore delicato e secco, mentre il secondo ha un colore tendente al dorato ed un gusto fragrante e delicatamente amabile, con una leggerissima punta finale amarognola. Nel territorio di Civitella D'Agliano si producono diverse tipologie di vino bianco, rosso e rosato, anche frizzanti, con diversi uvaggi o con specificazione di vitigno come Chardonnay, Grechetto rosso, Malvasia, Sangiovese, Trebbiano. Con questa I.G.T. "comunale" si è voluta rimarcare la particolare vocazione viticola di quest'area e gettare le basi per una maggiore caratterizzazione produttiva. Inoltre i territori della Strada del vino della Teverina sono compresi nella più ampia e generica DOC dei Colli Etruschi Viterbesi.



Da alcuni anni, grazie al sapiente lavoro di modernizzazione di vigneti e cantine, le aziende vinicole della Teverina hanno raggiunto elevati standard di qualità, tanto da trovare le proprie produzioni nei primi posti delle guide nazionali con un forte incremento di presenza sia sui mercati nazionali che internazionali.

La vite a Castiglione in Teverina

La coltivazione della vite da vino (vite vinifera) è attestata nel territorio di Castiglione in Teverina fin dall'epoca etrusca. Gli Etruschi usavano una particolare tecnica per vinificare, secondo vasche di fango digradanti, in modo che il mosto e poi il vino trasvasato per caduta liberandosi di tutte le impurità. I Romani apprezzarono la qualità dei vini bianchi di queste terre, coltivati con la tecnica della vite maritata ad alberi di olivo, noce o pino e con i pergami non stabili che ricadevano verso il suolo con splendido effetto visivo.

Nel Medioevo e nel Rinascimento il vino delle zone di Orvieto era noto come "il vino dei papi e dei re".



Le uve e i vini

Dopo l'epidemia di fillossera dei primi del '500 si impiantarono varietà di vite a bacca bianca con grappoli di buone dimensioni, acini ricchi di polpa, buccia sottile, non particolarmente ricchi di bromi varietà Grechetto, Verdello, Verdello, Primitivo, Dracoppe, Malvasia, e autoctoni a bacca rossa come il Ciliegio, il Sangiovese, il Montepulciano, il Casaleto.

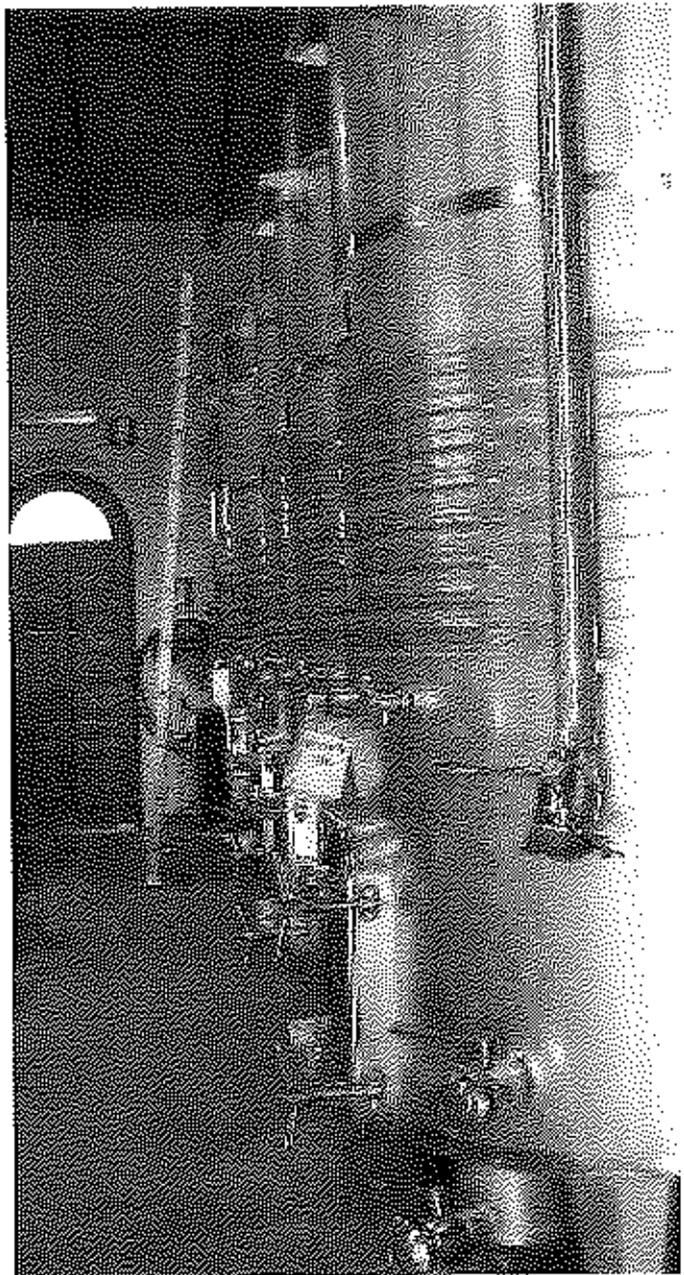
L'innovazione tecnologica oggi ha permesso di valorizzare i migliori vitigni autoctoni e di scoprire la grande adattabilità e qualità habitat dei vitigni internazionali, come il Merlot, il Sauvignon, lo Chardonnay, il Cabernet Sauvignon, il Pinot bianco e il Pinot nero.





Le aziende coinvolte:

- 1) **Trappolini snc**
di Roberto e Paolo Trappolini e C.
Sede legale e stabilimento: Via del Rivellano, 65
Castiglione in Teverina
Tel./Fax 0761 948381 - trappolinisnc@libero.it
- 2) **Mottura Sergio**
Sede legale: Loc. Poggio della Costa, 1
Civitella D'Agliano
Stabilimento: Str. Ombricoso, snc - Civitella
Tel. 0761 914533 Fax 0761 915783
www.motturasergio.it - vin@mmotturasergio.it
- 3) **Fattoria Madonna delle Macchie**
di Beltrami Leonardo
Sede Legale e stabilimento: Loc. Madonna delle
Macchie 3/B - Castiglione in Teverina
Tel./fax 0761 948487
www.madonnadellemacchie.it
madonnadellemacchie@libero.it
- 4) **Agricola Alessia Spa**
Sede Legale: Via Sebastiano Conca 15 Roma
Stabilimento: Loc. Palombani
Castiglione in Teverina - 01024
Tel.0761 948868 - 06 84561471
Fax 06 8848902
www.paoloenoeniadamico.it
lu@paoloenoeniadamico.it
- 5) **Tenuta Ja Pazzaglia**
di Verdechia Randolfo
Sede legale e stabilimento: Vicolo
di Bagnoregia, 4 - Castiglione in Teverina
Tel./Fax 0761 947114
luca.verdechia@tinelli.it
- 6) **Azienda Agricola Tre Botti**
Sede legale e stabilimento: Loc. Il Pianale
- Castiglione in Teverina
Tel./Fax 0761 948930
mfo@trebotti.it - www.trebotti.it
- 7) **Mottura Isabella**
Sede Legale: Via delle Isole, 31 - Roma
Stabilimento loc. Rio Chiaro, 1
Civitella D'agliano
Tel./Fax 06 8844592
isabellamottura@libero.it
- 8) **Casciani Filippo e Tontino**
Sede Legale e stabilimento: Loc. Morre della
Chiesa, 3 - Civitella D'Agliano
Tel. 0761 910090
- 9) **Papalino Azienda Agricola**
Sede legale: Strada La Lega
- Castiglione in Teverina
Tel./Fax 348 5252198
info@papalino.it - www.papalino.it
- 10) **Azienda Agricola Bottaccio**
Sede legale e stabilimento: Via Fontana Vecchia, 24
- Castiglione in Teverina
Tel/Fax
info@casinhobottaccio.it - www.comunedataverina.it



EVENTO 2 – “Il vino con gli Etruschi”

L’iniziativa è organizzata in collaborazione con la Camera di Commercio di Viterbo, l’Università degli Studi della Tuscia e la Soprintendenza per i Beni Archeologici dell’Etruria Meridionale.

L’evento si svilupperà con l’inaugurazione della mostra del simposio etrusco nel Museo del vino, su un convegno e su una degustazione di vini guidata.

Data e luogo:

8 agosto 2024 – ore 18

MUVIS – Museo del Vino e delle Scienze agroalimentari

Tema della manifestazione:

Le origine del vino nella Tuscia con gli Etruschi

Relatori:

Presidente della Camera di Commercio di Viterbo

Soprintendenza archeologica dell’Etruria meridionale

Degustazione:

Degustazione guidata condotta dalla FISAR che presenterà la varietà delle produzioni vinicole della Tuscia.



Il vino: le origini

I primi contatti con il mondo Greco fecero conoscere ai popoli che abitavano l'Italia il *ivoinos*, la versione ellenica del succo d'uva fermentato, dal gusto e dalla gradazione tanto potente da doversi mescolare con l'acqua per essere bevuto. Gli etruschi recepirono il nome nella loro lingua come "vinin", e da questa parola i Romani derivarono il loro "vinum". Sebbene il consumo del vino nelle età più remote fosse regolamentato e riservato per lo più alla classi dominanti, e quasi mai alle donne, col passare del tempo divenne bevanda alla portata di tutti, tanto che, insieme al pane, costituì il binomio cardine dell'alimentazione romana, simboleggiato dalle due divinità preposte alla viticoltura e alla cerealicoltura *Libera e Cerere*, i greci *Dioniso e Demetra*.

Simposio, banchetto, convito

Nell'atto di "bere in compagnia" (questo il significato letterale di simposio) l'immaginario del vino acquista il suo massimo significato. Anche a Roma, come in Grecia, il banchetto è una pratica sociale: l'assunzione di gruppo di una bevanda che può dispensare saggezza o rovina. Pratica che prevede l'aspetto edonistico nella sua varie accezioni, da quella del piacere fisico a quella del piacere del discorrere filosofico, che può trascendere in forme mistiche (si pensi al significato del vino nell'Eucaristia).

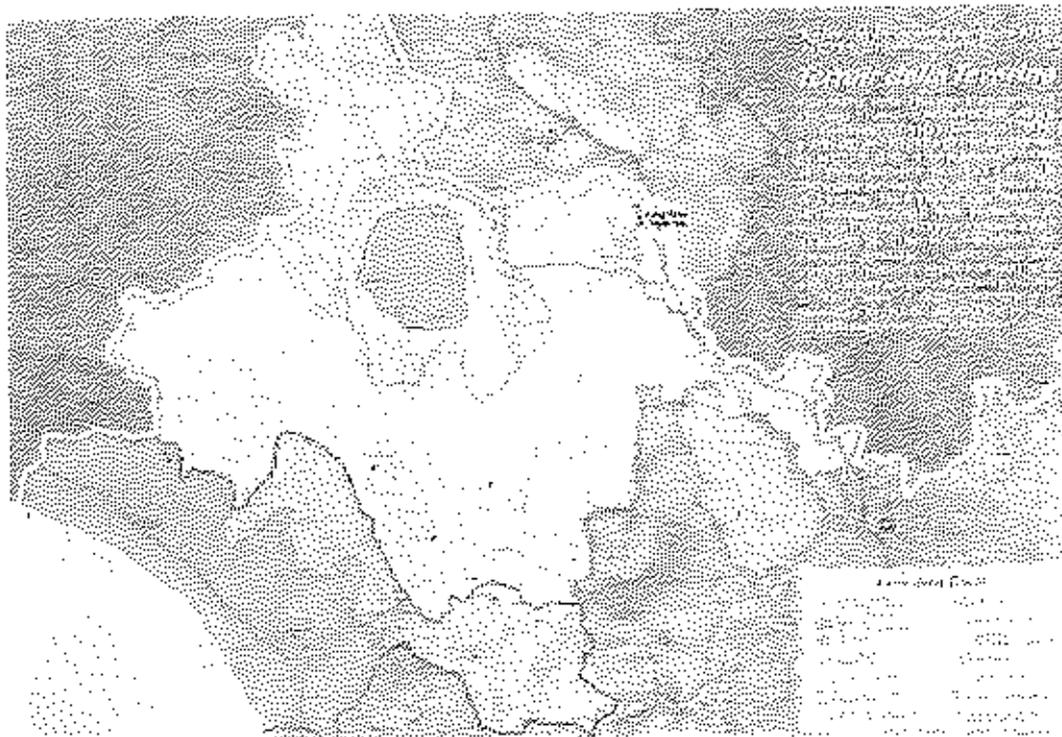
I termini "banchetto" (dal "banchi" su cui sono disposti cibi e bevande) e "convito" ("convictum" = il mangiare insieme), rimandano immediatamente al consumo di cibo, prassi indispensabile di ogni "bevute in compagnia".

1 - Coppa di bronzo, stile Etrusco, Museo Archeologico di Viterbo

2 - Intorno alla tavola, Museo Archeologico di Viterbo

3 - Coppa di bronzo, stile Etrusco, Museo Archeologico di Viterbo

45 - Coppa e tazza di bronzo, stile Etrusco, Museo Archeologico di Viterbo



I Vini coinvolti

Il patrimonio enologico della Tuscia Viterbese costituisce una delle punte della ricchezza del sistema dei prodotti agroalimentari tipici di questa provincia: a testimoniarlo vi è la presenza di ben 7 vini a Denominazione d'Origine Controllata (Aleatico di Gradoli, Cerveteri, Colli Etruschi Viterbesi, Est! Est!! Est!!!, Orvieto, Tarquinia e Vignanello) e di 3 vini che hanno il riconoscimento di Indicazione Geografica Tipica (Lazio, Civitella d'Agliano e Colli Cimini).

Grazie alle condizioni climatiche e alla natura dei terreni favorevoli, la coltura della vite si è radicata nella Tuscia viterbese al punto da divenire uno dei comparti di eccellenza e di qualità dell'agroalimentare.

Il marchio Tuscia viterbese è esteso a tutti i vini D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) e I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) presenti nella provincia di Viterbo.

Il D.O.C. **Aleatico di Gradoli**, di colore rosso con tonalità violacee, odore lineamente aromatico, pieno ed armonico, è prodotto nelle tipologie dolce, liquoroso e liquoroso riserva; si abbina bene alla pasticceria secca e ai dolci con le nocciole.

Il D.O.C. **Cerveteri** si presenta con le tipologie del bianco e del rosso; il primo è robusto, sapido ed intenso, si adatta a primi piatti con salse e a pesci di mare arrostiti o al sale; il rosso è particolarmente intenso ed è ottimo con carni ovine alla griglia o al forno.

Il D.O.C. **Colli Etruschi Viterbesi** comprende tipologie di vini espressione di monovitigni sia di tipo autoctono che internazionale, come Procanico, Grechetto, Rosseto, Moscatello, Violone, Canaiolo e Merlot.

Il D.O.C. **Est! Est!! Est!!!** è un vino conosciuto a livello internazionale che ancora evoca tradizioni leggendarie del territorio; si accompagna bene con antipasti, primi piatti con pesce, e con frittelle di pesce di mare e di lago.

Il D.O.C. **Orvieto** è un vino che si presenta giallo paglierino, con un odore delicato e gradevole; è prodotto nelle tipologie secco ed amabile, indicato come aperitivo o con piatti di verdure di stagione, carni bianche e formaggi freschi.

Il D.O.C. **Tarquinia** può essere un vino bianco, se prodotto con uve di Trebbiani e di Malvasie, o un vino rosso, con uvaggio di Sangiovese, Montepulciano e Casanese; sono vini di pronta beva se bianchi, più complessi i rossi se affinati in legno.

Nel D.O.C. Vignanello troviamo il vino bianco so prodotto con uve del Malvasia del Chianti, del Trebbiano Toscano e del Greco, mentre per il rosso si usano uve del Cilieggiolo e del Sangiovese; si abbina bene a zuppe e minestre di cereali, arrostiti e carni diverse.

La I.G.T. Civitella d'Agliano è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nella tipologia frizzante; rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello; rosati, anche nella tipologia frizzante. Anche nella I.G.T. Colli Cimini sono compresi vini bianchi, rossi o rosati che ben si accompagnano a piatti della tradizione locale anche a base di nocciole e castagne dei colli omolmi.

Nella I.G.T. Lazio possono confluire vitigni provenienti dall'intero territorio Laziale; I produttori della Tuscia Viterbese, miscelando sapientemente uve provenienti da vitigni autoctoni con altre provenienti da vitigni di altre province della regione, riescono spesso ad ottenere vini di elevato pregio per le tipologie del bianco, del rosso e del rosato.

Le aziende coinvolte:

1 Trappolini snc

di Roberto e Paolo Trappolini e C.

Sede legale e stabilimento: Via del Rivellino, 45

Castiglione In Teverino

Tel./Fax 0761 948381 - trappolini@tin.it

2 Cantina Oleificio Sociale di Gradoli

Soc. Coop. a R.L.

Sede legale e stabilimento: Via Roma, 31 Gradoli

Tel. 0761 456087 - Fax 0761 457063

www.cantinaogradoli.com

cantinaogradoli@libero.it

3 S. Isidoro Srl

Sede legale e stabilimento: Loc. Portaccia snc

Tarquinia

Tel. 0766 864154 - Fax 0766 869716

www.santisidoro.net - info@santisidoro.net

4 Az. Agricola Casal Bevagna Soc.

Semplice di Giuseppina Agostini

e Carla Bigorelli

Sede legale: Vicolo di Bagnoregio, 4 - Corchiano

Stabilimento: Via S. Antonio 14 - Corchiano

Tel 0761 573178 Tel./fax 0761 572535

Casalbevagna@libero.it

5 Tenuta la Pazzaglia

di Verdecchia Rondolfo

Sede legale e stabilimento: Vicolo

di Bagnoregio, 4 - Castiglione in Teverino

Tel./Fax 0761 947114

laura.verdecchia@iscali.it

6 Leonardi Ugo

Sede legale: Via Saferino della Battaglia, 30

Montefiascone

Stabilimento: Via del Pino, 12 - Montefiascone

Tel./Fax 0761 826028

www.cantinaleonardi.it - info@cantinaleonardi.it

7 Az. Vitecola Falesco Srl

Sede legale: Via San Domenico Savio, 28

Castel Viscardo (TR)

Stabilimento: loc. Artigiana Le Guardie snc

Montefiascone

Tel. 0761 825669-834031 - falesco@leonet.it

8 Viticoltori Colli Cimini Soc. Coop. a R.L.

Sede legale e stabilimento: Loc. Piane Troscie, 4

01039 Vignanello

Tel. 0761 754591-755722

www.collicimini.it - info@collicimini.it

9 Fazi Trape' Luigi

Sede Legale: Via Cassia 2 - Montefiascone

Stabilimento: Via Don Luigi Sturzo, 3

Montefiascone

Tel. 0761 825623

10 Cantina Stefanoni di Stefanoni Antonio

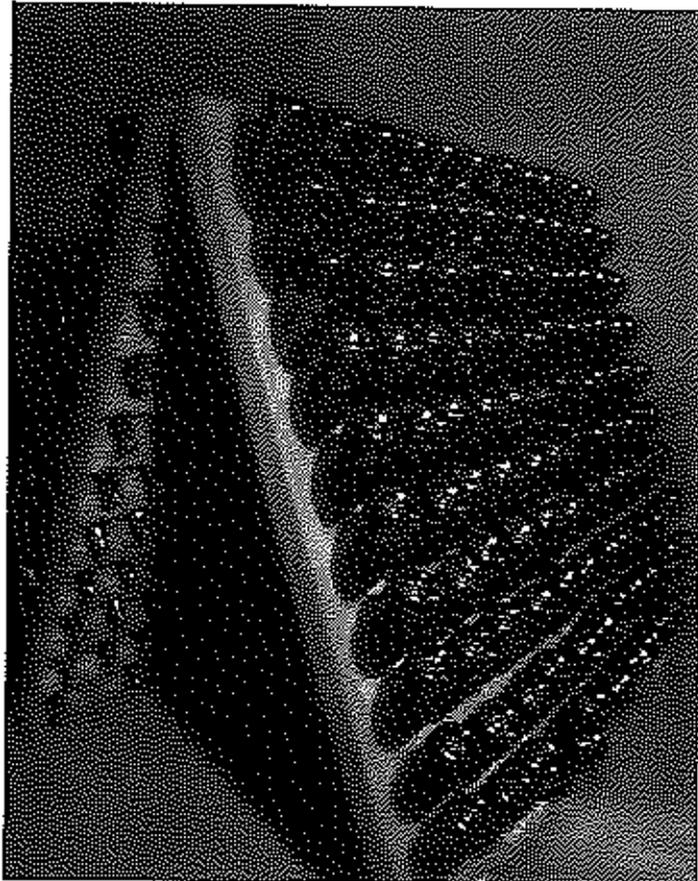
e Figli snc

Sede legale e stabilimento: Via Stefanoni, 48

Montefiascone

Tel. 0761 827031 Fax 0761 830772

www.cantinastefanoni.it



info@aziendaagricoladelsole.it

11 Soc. Agr. Antico Rovere Soc. Coop. va
Sede Legale: Vicolo Bologna, 1 - Gradoli
Stabilimento: Loc. Pagnettulo, snc - Gradoli

12 Azienda agricola Carla Onoffi
Sede Legale: Via Ricciardi, 43 - Viterbo
Stabilimento: Via Tolano, snc - Vallerano
Tel. 0761 751302 - Fax 0761 751302
carlavini@libero.it

13 Mottura Sergio
Sede legale: Loc. Poggio della Costa, 1
Civitella D'Agliano
Stabilimento: Str. Ombricolo, snc - Civitella
Tel. 0761 914533 Fax 0761 915785
www.motturasergio.it - vin@imotturasergio.it

14 Cantina di Montefiascone Soc. Coop. Agricola
Sede Legale e stabilimento: Via Grilli 2
Montefiascone
Tel. 0761 626148 Fax 0761 828290
www.cantinaimontefiascone.it
estest@tin.it

15 Cassano Piccola Soc. Coop. a R.L.
Sede legale: Via XX Settembre, 75 - Canepino
Stabilimento: Loc. Vignoli - Soriano nel Cimino

16 Archibusacel Giovanni
Sede legale: Loc. Madonna delle Masse snc
Canino
Stabilimento: Via del Pino, 12 - Montefiascone
Tel. 0761 437000 - Fax 0761 437832
giopro@libero.it

17 Az. Agr. Amadio Gino di Amadio Ulderico
Sede legale: Via G. Serrecchia, 28
Monterotondo
Stabilimento: Loc. Madonna delle Grazie, 1
Corchiano
Tel/Fax 0761 572041 - az-agramania@libero.it

18 Durante Francesco
Sede legale: Contrada S. Giovanni, 19 - Acerra
Stabilimento: Loc. Ranci - Nepes

19 Az. Agricola Mazzioli
Sede legale: Via A. Galvani 23 - Roma
Stabilimento: Via Cassia km. 110 - Bolsena
Tel. 0761 799049
www.mazziolivines.com
mazziolivines@tin.it

20 Az. Agr. Del Sole Soc. Semplice
Sede legale: Via A. Volta 1 - Corchiano
Stabilimento: Loc. Pantalone snc - Corchiano
Tel. 0761 572407 - Fax 0761 572407
www.aziendaagricoladelsole.it
info@aziendaagricoladelsole.it

21 Az. Agricola Villa Puri
Sede Legale e stabilimento: Loc. Villa Puri
Bolsena
Tel. 0761 797190 - Fax 0761 797138

22 Puri Giovanni Piero
Sede Legale e stabilimento: Loc. Rivedero, 104
Bolsena
Tel. e Fax 0761 798299

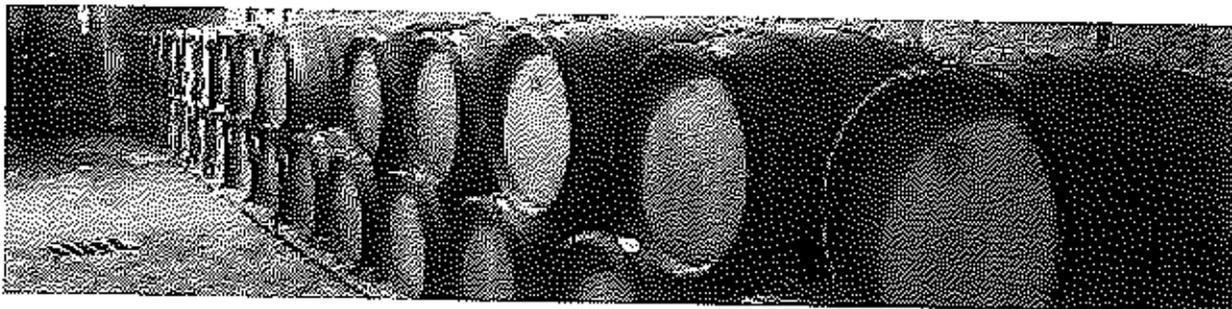
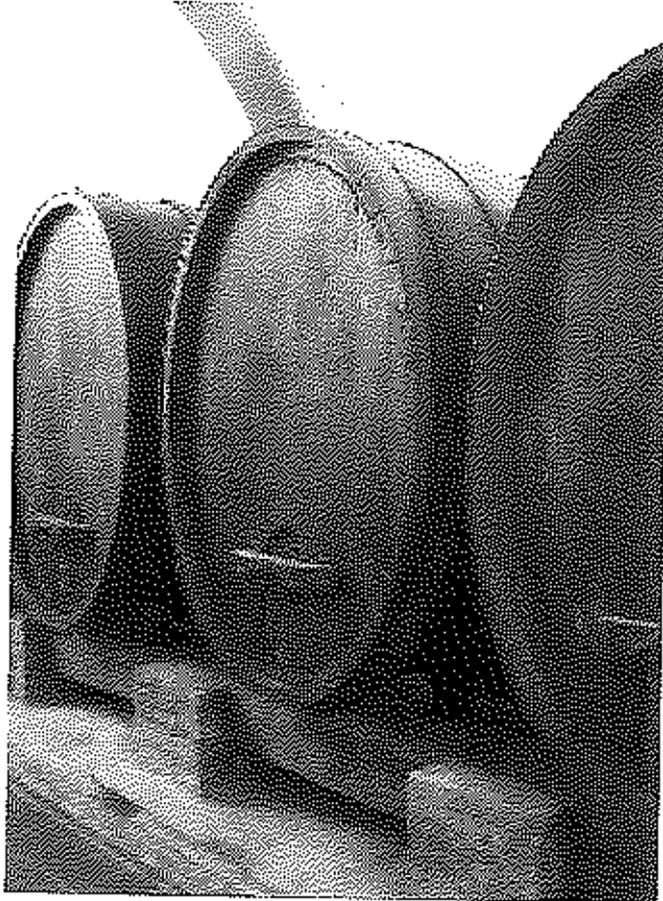
23 Mottura Isabella
Sede Legale: Via delle Isole, 31 - Roma
Stabilimento Loc. Rio Chiaro, 1
Civitella D'Agliano
Tel./Fax 06 0844592
isabellamottura@libero.it

24 Carclani Filippo e Tomno
Sede legale e stabilimento: Loc. Torre della
Chiesa, 3 - Civitella D'Agliano
Tel. 0761 910090

27 Belcappo Leonardo
Sede Legale e stabilimento: Loc. Madonna delle



Mocchie 3/B - Castiglione in Teverina
 Tel./fax 0761 948487
www.madonnadellemacchie.it
madonnadellemacchie@libero.it
24 Rampazzi Luigi
 Sede Legale: Via Madonna dello Stradeto, 24
 Stabilimento: Loc. Madonna delle Grazie, 1
 Fabbrica di Roma
 Cell. 333 6427676 - Fax 0761 569095
www.santamariadellefamoci.it
mfefamoci@virgilio.it
27 Agricola Alessia Spa
 Sede Legale: Via Sebastiano Conca 15 Roma
 Stabilimento: Loc. Palomboro
 Castiglione in Teverina - 01024
 Tel.0761 948848 - G6 84561471
 Fax 06 8848902
www.paulenoemmadamico.it
hp@paulenoemmadamico.it
28 Rocchi Maurizio
 Sede Legale e stabilimento: Str. Poggio della
 Ginestra, 2 - 01017 Tuscania
 Tel./Fax 0761 443607
www.arbiowine.com - arwine@tin.it
29 Furl Charlotte
 Sede Legale e stabilimento: Via della Chiusa, 15
 Bolsena
 Tel. 0763 727160 - 727632
 Fax 0763 727160 - charlotte.furl@tin.it
30 Vaselli Christine
 Sede Legale e stabilimento: Piazza del
 Paggetta, 12 - 01024 Castiglione in Teverina
 Tel.06 68805128 - 0761 947000
 Fax 06 6871409 - info@christinovaselli.it
31 Tenuta Ronci di Nepi
 Sede Legale e stabilimento: Loc. La Valle Ronci
 Nepi
 Tel. 0761 555125 Fax 0761 596275
info@roncidinepi.com



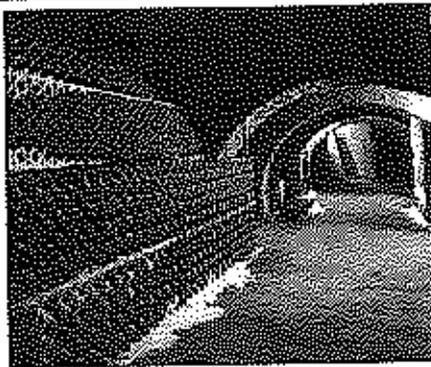
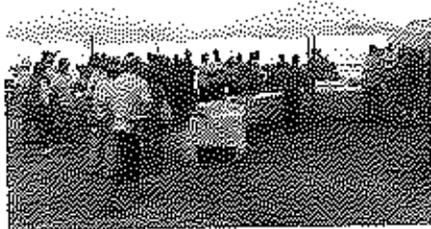
EVENTO 3 – “Degustando lungo la Strada del vino Teverina”

L'iniziativa è organizzata in collaborazione con le aziende vitivinicole della **Strada del Vino della Teverina**.

Data

9 – 10 – 11 agosto 2024 ore 18

Luogo: Aziende vitivinicole



Descrizione evento:

Per tre giorni consecutivi, un giornalista, i rispettivi titolari ed enologi guideranno la visita e la degustazione presso le aziende vinicole della Strada del vino. Saranno effettuate visite ai vigneti con accurate spiegazioni delle tecniche di coltivazione delle viti e alle rispettive cantine dove verranno date spiegazioni sui processi di vinificazione adottate. Seguirà la degustazione delle produzioni aziendali. L'evento è aperto a chiunque salvo la relativa prenotazione. Saranno messi a disposizione mezzi di trasporto per raggiungere le varie aziende. Luogo di ritrovo e di partenza è il Museo del vino.

STRADA DEL VINO DELLA TEVERINA Itinerario del vino, dell'olio e dei sapori tipici

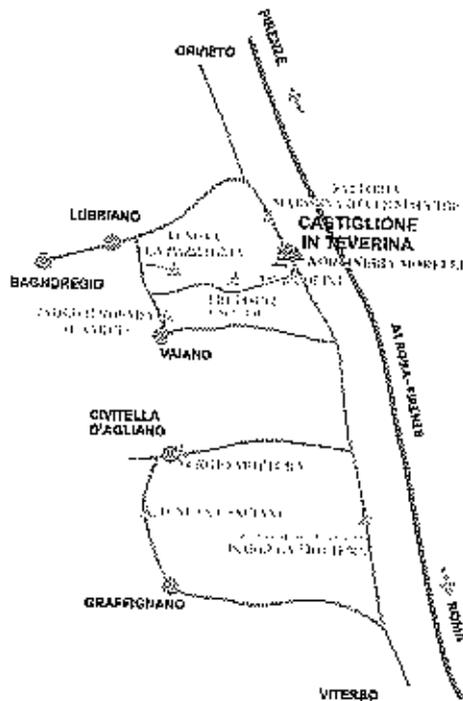
Dall'alto Lazio ai confini dell'Umbria. Un percorso tra strade e corsi d'acqua che abbraccia sette comuni attraversati, in parte, dal fiume Tevere. Civita di Bagnoregio, Bomarzo, Castiglione in Teverina, Celleno, Civitella d'Agliano, Graffignano e Lubriano, tutti territori che per caratteristiche, storia e tradizioni sono raggruppati sotto la denominazione di comprensorio: il Comprensorio della Teverina.

In queste terre, vigneti ed uliveti costituiscono una ricchezza inestimabile che rende queste zone mete sempre più ambite per gli amanti del turismo enogastronomico. Botteghe del vino, aziende agricole, trattorie con cucine caratteristiche e laboratori artigiani si alternano su tutto il percorso, di paese in paese, dove la coltivazione di uve pregiate consente la produzione di vini DOC di altissima qualità.

Queste terre sono dedite alla coltura di uve a bacca rossa tipiche di queste zone, come il Sangiovese l'Aleatico e il Canaiolo, senza per questo rinunciare alla qualità delle uve bianche, come il grechetto e lo chardonnay, con cui si imbottiglia dell'ottimo vino.



Un territorio ricco di memoria agraria, valori culturali, ritrovamenti e testimonianze etrusche di incommensurabile pregio. Ogni Paese e ogni luogo ha una storia profonda e la qualità dei prodotti ottenuti è la felice combinazione di elementi legati alla tradizione e al rispetto del territorio e dell'ambiente.



Il viaggio inizia dalla valle dei Calanchi, che avvolge Lubriano e Civita di Bagnoregio, la città che muore, il punto di partenza ideale per chi vuole conoscere questi splendidi luoghi. L'accesso al caratteristico borgo è

rigorosamente a piedi e l'attraversamento, a ridosso dello sperone di roccia tufacea, si conclude con porta Santa Maria che introduce ad un lungo tunnel di vicoli e cunicoli.



Indimenticabile sarà la passeggiata nel Parco dei Mostri di Bomarzo, dove sarete catturati dal fascino delle statue e coinvolti dall'atmosfera misteriosa del

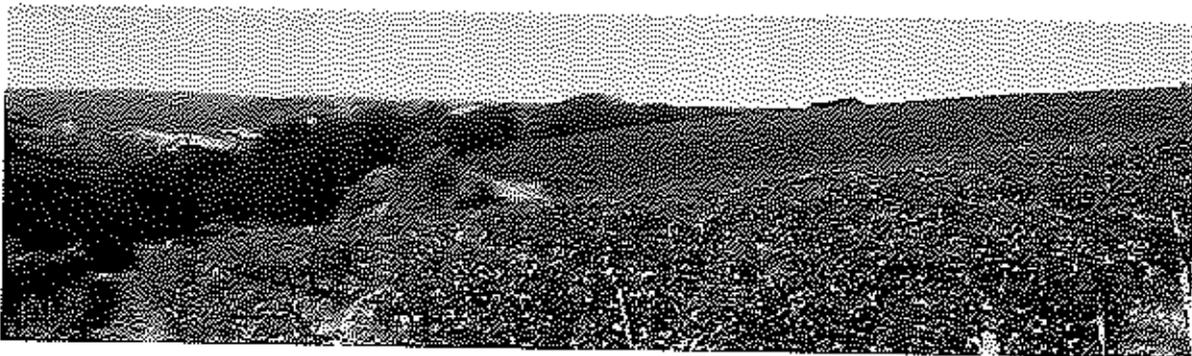
luogo. Tra la valle del fiume Tevere e il lago di Albiano, al confine con l'Umbria, il Paese di Castiglione in Teverina che vi dà il benvenuto con il campanile della chiesa che spicca tra le case. È qui che cresce uno dei vitigni necessari alla produzione del vino Orvieto DOC.

Merita una visita il borgo antico di Celleno, a metà fra tre regioni, Lazio, Umbria e Toscana, dove il tempo sembra essersi fermato. Qui troverete i sapori delle antiche tradizioni contadine e completamente immersi nella natura sarà facile raggiungere il lago di Bolsena ed il lago di Alviano.



A soli 12 km da Celleno, c'è Civitella di Agliano, antico feudo protetto dai monti, dove fermarsi a bere un buon bicchiere di vino, vi consentirà di ammirare un panorama unico. Vicino il paese di Graffignano, con il suo storico castello Baglioni, uno dei simboli più significativi dell'architettura dei castelli del Viterbese.

Tra cultura, arte, storia e tradizioni gastronomiche, ogni viaggiatore, sarà inebriato da un itinerario che vi lascerà a bocca aperta.



Le aziende coinvolte:

Trappolini snc

di Roberto e Paolo Trappolini e C.
Sede legale e stabilimento: Via del Rivellino, 65
Castiglione in Teverina
Tel./Fax 0761 948381 - trappolini@tin.it

Mottura Sergio

Sede legale: Loc. Poggio della Costa, 1
Civitella D'Agliano
Stabilimento: Str. Ombriolo, snc - Civitella
Tel. 0761 914533 Fax 0761 915783
www.motturasergio.it - vini@motturasergio.it

Fattoria Madonna delle Macchie

di Belcupo Leonardo
Sede Legale e stabilimento: Loc. Madonna delle
Macchie 3/B - Castiglione in Teverina
Tel./fax 0761 948487
www.madonnadellemacchie.it
madonnadellemacchie@libero.it

Azienda Agricola Bottaccio

di Silvano Sgarappa
Sede Via Fontana Vecchi, 24
Castiglione in Teverina - 01024
Tel. 06 84241704
Fax. 06 8540594
info@cantinabottaccio.it
www.cantinabottaccio.it

Papalino Azienda Agricola

Strada della Lega, 10
Castiglione in Teverina -- 01024
Tel. 340 5352190
www.papalino.it

Paolo e Noemia D'Amico

Sede Legale: Via Sebastiano Conca 15 Roma
Stabilimento: Loc. Palombaro
Castiglione in Teverina - 01024
Tel.0761 948868 - 06 84561471
Fax 06 8848902
www.paolenoemiadamico.it
luq@paolenoemiadamico.it

Mottura Isabella

Sede Legale: Via delle Isole, 31 - Roma
Stabilimento loc. Rio Chiaro, 1
Civitella D'Agliano
Tel./Fax 06 8844592
isabellamottura@libero.it

Tenuta Caselani

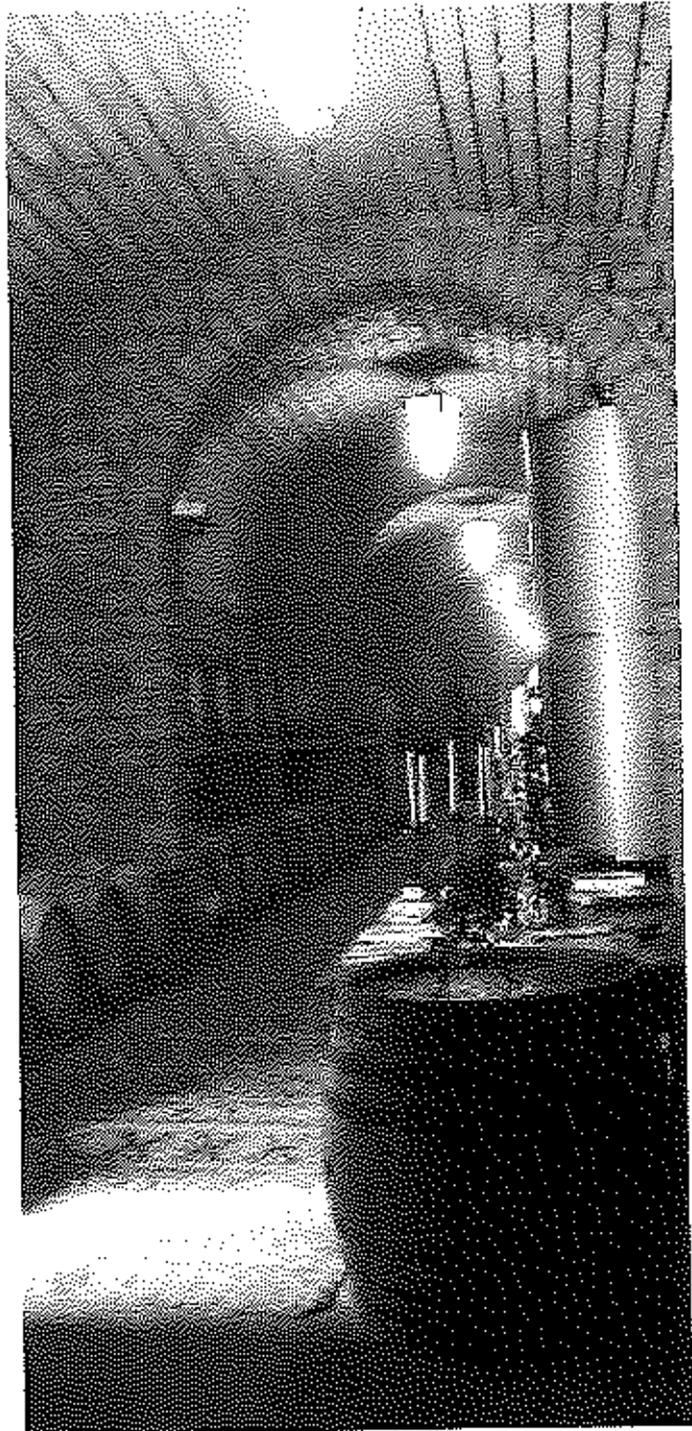
Sede Legale e stabilimento: Loc. Morre della
Chiesa, 3 - Civitella D'Agliano
Tel. 0761 910090

Tenuta la Pazzaglia

di Verdecchio RandoHo
Sede legale e stabilimento: Vicolo
di Bagnoregio, 4 - Castiglione in Teverina
Tel./Fax 0761 947114
launa.verdecchio@iscati.it

Azienda Agricola Tre Batti

Sede legale e stabilimento: Loc. Il Pianale
- Castiglione in Teverina
Tel./Fax 0761 948930



EVENTO 4 – "Palio delle botti delle Città del vino"

L'iniziativa è organizzata in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città del vino.

Data

11 agosto 2024 ore 18

Luogo: Centro storico

Il Palio delle Botti di Città del Vino è una gara tra frazioni di "spingitori" di diversi Comuni che si affrontano in una spettacolare corsa per le vie di vecchi borghi storici per la conquista del Palio di stoffa.



Il Palio Nazionale delle Botti delle Città del Vino è una manifestazione a carattere nazionale, a cui sono invitati a partecipare tutti i Comuni che hanno voglia di confrontarsi e sfidarsi, facendo rotolare e spingendo botti da 500 litri per le vie dei centri storici delle Città del Vino di tutta Italia.



I vincitori delle varie gare locali si aggiudicano il diritto di partecipare alla finalissima, dove si scontrano le Città più forti per decretare la vincitrice del Palio delle Botti delle Città del Vino.

Le Città del Vino che aderiscono al Palio Nazionale delle Botti dovranno sostenere delle gare qualificatorie che si svolgeranno localmente in quei Comuni che ne faranno richiesta. Sarà compito delle Città del Vino che organizzano la gara locale invitare altre città a partecipare come concorrenti al proprio Palio. Le gare locali potranno mantenere le modalità di esecuzione come da tradizioni.

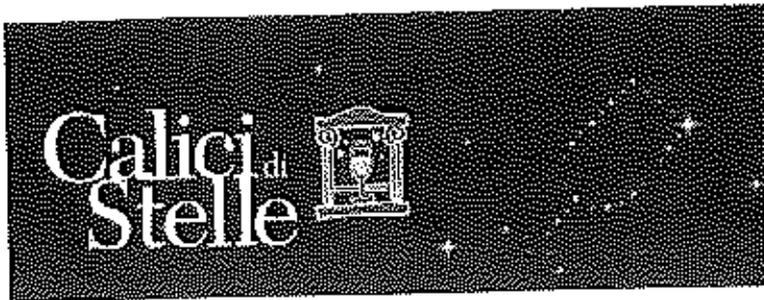
I vincitori delle gare locali si aggiudicheranno il diritto di partecipare alla finalissima, che si svolgerà ad ottobre. Le botti della capacità di 500 litri vengono spinte su di un percorso di varia lunghezza, fino a 1.300 metri.

La manifestazione nazionale sarà sicuramente un momento di grande partecipazione di turisti che ogni anno raggiungono

le città del vino ospitanti e seguono direttamente tutti i momenti preparatori del palio anticipato da cortei storici e sbandieratori.



EVENTO 5 – “Calici di Stelle”



L'iniziativa è organizzata in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città del vino e Movimento per il Turismo del Vino

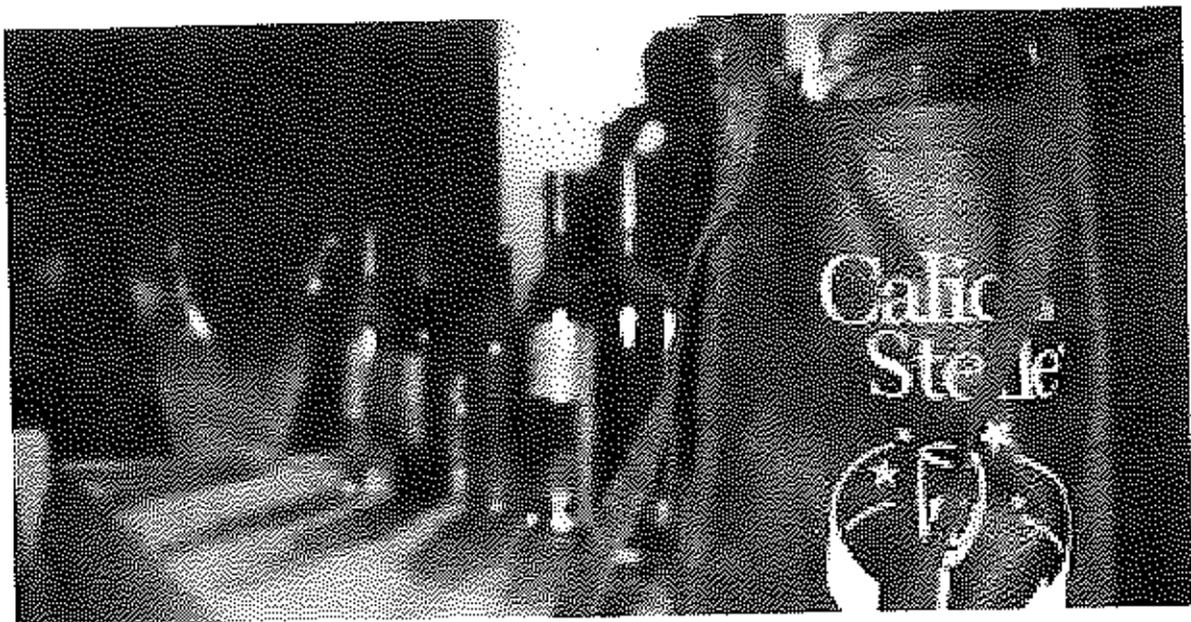
Data

Dal 7 al 11 agosto 2024 ore 22

Luogo: Museo del vino

Ogni anno nell'avvicinarsi della notte di San Lorenzo, si ripete la magia del fenomeno delle stelle cadenti; è il pretesto quanto mai affascinante per organizzare degustazioni di vino e incontri in luoghi aperti, nelle piazze e nei borghi, nei centri storici o nelle aziende vitivinicole. La sua notorietà è stata possibile grazie all'impegno congiunto dell'Associazione Nazionale Città del Vino e del Movimento Turismo del Vino che, nel corso degli anni, hanno saputo dare all'iniziativa una impronta di qualità.

Il vino non è più solo oggetto di degustazione, ma diventa partner ideale di iniziative culturali, incontri, spettacoli, concerti, mostre, e i prodotti tipici sono gli altri protagonisti di questa festa dedicata ai territori e alle loro bellezze ambientali, paesaggistiche e storiche. Con Calici di Stelle si valorizzano i rapporti tra “vino-territorio”, “vino-cultura”, “vino-turismo” e “vino-accoglienza”.



Partners

Il progetto prevede una considerevole partecipazione di soggetti partner per la sua realizzazione:

- **Comune di Castiglione in Teverina**
- **Consorzio Teverina**
- **Strada del vino della Teverina**
- **GAL in Teverina**
- **Provincia di Viterbo**
- **Camera di Commercio di Viterbo-Rieti**
- **Consiglio Regionale del Lazio**
- **Soprintendenza archeologica dell'Etruria meridionale**
- **Associazione Nazionale Città del Vino**
- **Movimento per il Turismo del vino**
- **CittaSlow – Rete internazionale delle città del buon vivere**
- **Slow food**
- **FISAR**

Attribuzione di premi alla manifestazione

La manifestazione ha ricevuto dall'Associazione Nazionale Città del vino nel 2013 a Montalcino il **Premio Massimo Ferretti** per *“valorizzare il territorio attraverso la tradizione e la promozione della cultura del vino”*.

Data, 15/07/2024