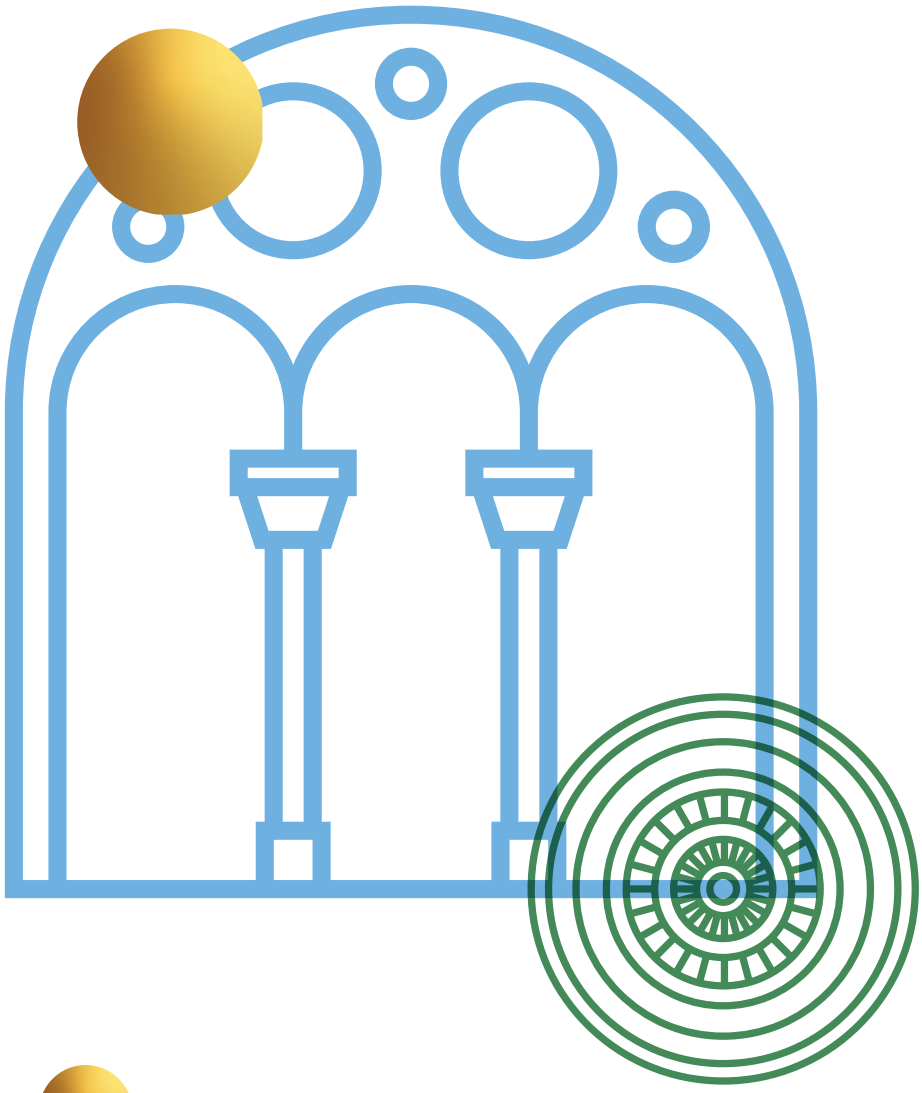
Orvieto

città del gusto
e dell'arte

27 SETTEMBRE -
3 OTTOBRE 2021



Orvieto
città del gusto
e dell'arte

PROGRAMMA 2021

orvietogustoearte.it

Orvieto
città del gusto
e dell'arte

#orvietogustoearte

MAIN SPONSOR

CON IL PATROCINIO

ISTITUZIONI

Misura 19.3 "Umbria Lasciati sorprendere"

PARTNER

SPONSOR TECNICI

UN OMAGGIO AL RINASCIMENTO UMBRO

COME SIMBOLO DI UNA RINASCITA TUTTA ITALIANA

L'Italia è la terra in cui è possibile osservare il senso del bello da qualsiasi punto di vista: dalla moda, al design, all'architettura, alla cultura, ai modi, alle relazioni, alla tradizione e alla qualità della vita.

Il bello in Italia ci circonda da secoli e le città sono la testimonianza della storia passata con segni tangibili dei Romani, del Medioevo, del Rinascimento, ma anche dell'età moderna e contemporanea che ci proietta nel "bello" del futuro. Il senso del bello coinvolge tutto, con pitture e sculture che sono state il segno di stati innovativi e dirompenti del passato e che altrettanto spesso sono rivisitati trasformando il "vecchio" in qualcosa di estremamente nuovo.

L'Italia nei visitatori e nei cittadini del mondo viene ricordata per il bello dei suoi ambienti e paesaggi, per essere stata culla di grandi artisti, scienziati, musicisti, che hanno reso il nostro Paese una terra unica apprezzata in tutto il mondo, oltre che per il gusto e la bontà del cibo e del vino, dello stile e delle capacità relazionali attraverso eventi e incontri.

Oltre 300.000 chilometri quadrati di superficie racchiudono una tale concentrazione di "Bellezza" da generare valore imprenditoriale e sociale anche per le generazioni a venire. Tutto ciò rende ognuna delle 20 Regioni italiane ricche e varie al pari di una qualsiasi altra nazione. Tra queste la nostra Umbria, "cuore verde" d'Italia in grado di evocare un mare di emozioni, che con i suoi paesaggi, millenarie attrae ogni anno visitatori e curiosi da tutto il mondo. Borghi, architetture, opere d'arte, profonda spiritualità e tradizioni millenarie attraggono ogni anno visitatori e curiosi da tutto il mondo.

"Un primato legato non solo al suo immenso patrimonio storico, ma anche alla sua straordinaria cultura, che poi altro non è che la capacità di tramandare antichi saperi e custodire e proteggere meraviglie infinite. Una regione speciale che non a caso si distingue per l'industria culturale e per quella della creatività. Che poi in fondo non sono altro che i due motori di quella che viene catalogata come "società della conoscenza", e che la pone, a ragion veduta, fra gli esempi virtuosi da una parte all'altra del pianeta. E dunque, se consideriamo questa "terra di mezzo" come una regione-città, ci accorgiamo che dopo Roma, Firenze e Venezia, forse, è il luogo d'Italia con la più alta concentrazione di bellezze e di opere d'arte. È sufficiente citare un numero, quello dei musei: sono 150, tra pubblici e privati, in un territorio che arriva a malapena a contare 900mila abitanti"

Francesco Castellini

In particolare, ad arricchire e ridisegnare il paesaggio urbano della Regione fu l'attività di grandi artisti rinascimentali, che con la loro creatività unica e dirompente lasciarono in eredità al mondo alcune delle opere più importanti dell'epoca, oggi in mostra in alcuni dei musei più famosi del mondo, da Parigi a New York.

Il Rinascimento umbro fu infatti una delle declinazioni fondamentali del Rinascimento italiano. Grazie ad artisti come Pietro Perugino, Bernardino Pinturicchio, Raffaello Sanzio (urbinate di nascita ma umbro di formazione), e Luca Signorelli, lo stile umbro si irradiò nei più importanti centri della penisola, conquistandoli.

A Firenze come a Roma gli artisti umbri raccolsero strepitosi successi, arrivando a fornire uno dei contributi fondamentali alla definizione della "Maniera moderna" cinquecentesca.

Dannati all'inferno, 1499-1502, Luca Signorelli

Orvieto si prepara a festeggiare nel 2023 il cinquecentenario della morte di Luca Signorelli, avvenuta nel 1523, nello stesso anno di un altro noto artista umbro, Pietro di Cristoforo Vannucci, noto come il Perugino. Luca Signorelli, artista originario della città di Cortona, ha lasciato in eredità alla città alcune delle sue opere maggiori, che hanno reso Orvieto nota in tutto il mondo: qui infatti affrescò le pareti della Cappella di S. Brizio in Duomo, raccontando il Giudizio Universale che diventò il suo capolavoro assoluto, così ammirato da Michelangelo da trarne ispirazione per il suo Giudizio della Sistina. Con la loro arte, il Signorelli e il Perugino hanno impreziosito le terre umbre con noti capolavori, molti dei quali conservati alla Galleria Nazionale dell'Umbria a Perugia.

Ma anche altre cittadine e borghi del territorio hanno potuto arricchirsi delle opere dei due noti artisti e dei loro allievi, come la Madonna in trono fra i Santi Gervasio Protasio o il Battesimo di Gesù, entrambe opere del Perugino conservate nella cattedrale dei Santi Gervasio e Protasio a Città della Pieve, città natale dell'artista, o l'Incoronazione della Vergine al Museo civico di Todi di Giovanni di Pietro detto Lo Spagna, allievo del Perugino, e a lui debitore quanto a costruzione spaziale della scena e a realistica eleganza nelle figure.

Lo stile creato si integra tra cose e persone e si distingue per l'originalità e la fantasia ed è una forma di comunicazione del Made in Italy in tutto il mondo. Non vi è nessuna nazione al mondo in cui si concentra cotanta bellezza o il senso della bellezza che, combinata con gusto ed estetica, attiva la creazioni di prodotti di qualità e unici. All'estero è rinomata la gastronomia italiana: cibo di qualità, vini, oli extra vergine d'oliva, formaggi, ma anche l'arte di mostrare e preparare le specialità locali: gli stranieri quando vengono in Italia sono alla ricerca dei piatti locali che esprimono passione del cibo. Le imprese che operano sul senso di ciò che è bello hanno un vantaggio competitivo molto forte rispetto ai propri concorrenti. Il gusto verso i valori dell'estetica e della qualità hanno accompagnato lo sviluppo del business in molti settori delle imprese italiane e hanno attirato anche molti investitori stranieri negli ultimi anni: dove è stata seguita questa strada incrociando innovazione, qualità e il gusto o senso dell'estetica bello i risultati non sono mancati.

Appoggiarsi sul senso del bello è una delle caratteristiche distintive che dal punto di vista del business possono fare la differenza e limitare la concorrenza.

TEMI CARDINE DELLA MANIFESTAZIONE

DAL 27 SETTEMBRE AL 3 OTTOBRE 2021

VERSO IL 2023

cinquecentenario
di Luca Signorelli e de Il Perugino

- Contaminare la cucina orvietana con la cucina stellata italiana
- Comunicare e rafforzare sul mercato il vino del territorio
- Passeggiata enogastronomica con l'obiettivo di valorizzare le piccole imprese locali ed i prodotti del territorio
- Passeggiata culturale, con l'obiettivo di far scoprire le meraviglie artistiche di Orvieto

Per tutta la durata della manifestazione verranno promossi, in collaborazione con i ristoranti del comprensorio orvietano aderenti all'iniziativa, degli speciali menù degustazione, interpretazione del territorio ed espressione della creatività dei ristoratori, in abbinamento a due calici di vini del territorio.

Inoltre, tutta la città comunicherà i vini del Consorzio ed i prodotti del territorio Coldiretti, tramite esposizioni preferenziali nelle gastronomie ed alimentari della città ed esposizioni nelle vetrine dei negozi.

INFO BIGLIETTI E PRENOTAZIONI

INFO POINT

Palazzo dei Sette

Piazza Cahen

Biglietteria
Punto informazione
Accoglienza
Shop

→ Il biglietto per la **Passeggiata con Gusto** può essere prenotato ed acquistato inviando una mail a:

wayoflifeorvieto@gmail.com

→ I ticket per **After Dinner (Cantina Hotel Italia)** e le **Degustazioni dei Vini del Consorzio (Palazzo dei Sette)** possono essere acquistati presso i luoghi delle serate oppure all'Infopoint Palazzo dei Sette.

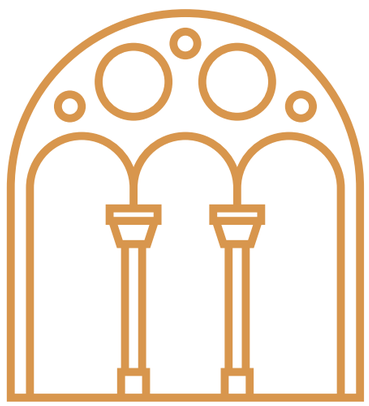
Main Sponsor

PlanetPay365, punto vendita multiservizi del gruppo SKS365, divisione Planet Entertainment.
La Startup innovativa operante nel mercato dei servizi a valore aggiunto sostiene la manifestazione in qualità di partner promotore di iniziative culturali ed enogastronomiche volte alla valorizzazione del territorio.

CALENDARIO EVENTO

VENERDÌ
17 SETTEMBRE - DOMENICA
3 OTTOBRE

Degustazione di piatti tipici locali nei ristoranti orvietani (lista pag 14)



VENERDÌ 17 SETTEMBRE

Conferenza stampa
(presentazione evento)
ore 18.00

Cena con gli Agrichef
di Campagna Amica
(Coldiretti) in abbinamento ai
vini del consorzio vini Orvieto
ore 20.00

In questa occasione verrà presentata la "Carta dei Vini di Orvieto: città del Gusto e dell'Arte".

LUNEDÌ 27 SETTEMBRE

Presenza dei comuni del territorio GAL trasimeno-orvietano

Degustazione Vini Orvieto
/Vini DOC Trasimeno
ore 16.00 - 19.00

Orvieto con mosto
Mostra artistica
Lun - Ven: 17.00 - 20.00
Sab: 11.00 - 13.30
Dom: 15.30 - 20.00

Orvieto tra le stelle
Enoteca Pinchiorri
Dalle ore 19.30

MARTEDÌ 28 SETTEMBRE

Presenza dei comuni del territorio GAL trasimeno-orvietano

Degustazione Vini Orvieto/Vini
DOC Trasimeno
ore 16.00 - 19.00

Orvieto con mosto
Mostra artistica
Lun - Ven: 17.00 - 20.00
Sab: 11.00 - 13.30
Dom: 15.30 - 20.00

Orvieto tra le stelle
Anthony Genovese
Dalle ore 19.30

MERCOLEDÌ 29 SETTEMBRE

Presenza dei comuni del territorio GAL trasimeno-orvietano

Degustazione Vini Orvieto
/Vini DOC Trasimeno
ore 16.00 - 19.00

Orvieto con mosto
Mostra artistica
Lun - Ven: 17.00 - 20.00
Sab: 11.00 - 13.30
Dom: 15.30 - 20.00

GIOVEDÌ 30 SETTEMBRE

Presenza dei comuni del territorio GAL trasimeno-orvietano

Degustazione Vini Orvieto
/Vini DOC Trasimeno
ore 16.00 - 19.00

Orvieto con mosto
Mostra artistica
Lun - Ven: 17.00 - 20.00
Sab: 11.00 - 13.30
Dom: 15.30 - 20.00

Orvieto tra le stelle
Franco Pepe
Dalle ore 19.30

After Dinner: Bartender
Dalle ore 21.30

VENERDÌ 1 OTTOBRE

Presenza dei comuni del territorio GAL trasimeno-orvietano

Degustazione Vini Orvieto
/Vini DOC Trasimeno
ore 16.00 - 19.00

Orvieto con mosto
Mostra artistica
Lun - Ven: 17.00 - 20.00
Sab: 11.00 - 13.30
Dom: 15.30 - 20.00

After Dinner: Barty DJ
Dalle ore 21.30

SABATO 2 OTTOBRE

Presenza dei comuni del territorio GAL trasimeno-orvietano

Degustazione Vini Orvieto/Vini
DOC Trasimeno
ore 16.00 - 19.00

Orvieto con mosto
Mostra artistica
Lun - Ven: 17.00 - 20.00
Sab: 11.00 - 13.30
Dom: 15.30 - 20.00

After Dinner: Ladri di Monnalisa
Dalle ore 21.30

Passeggiata con Gusto
ore 11.00 - 17.00

Mercato di Campagna Amica
ore 09.00 - 19.00

DOMENICA 3 OTTOBRE

Presenza dei comuni del territorio GAL trasimeno-orvietano

Degustazione Vini Orvieto/Vini
DOC Trasimeno
ore 16.00 - 19.00

Orvieto con mosto
Mostra artistica
Lun - Ven: 17.00 - 20.00
Sab: 11.00 - 13.30
Dom: 15.30 - 20.00

Passeggiata con Gusto
ore 11.00 - 17.00

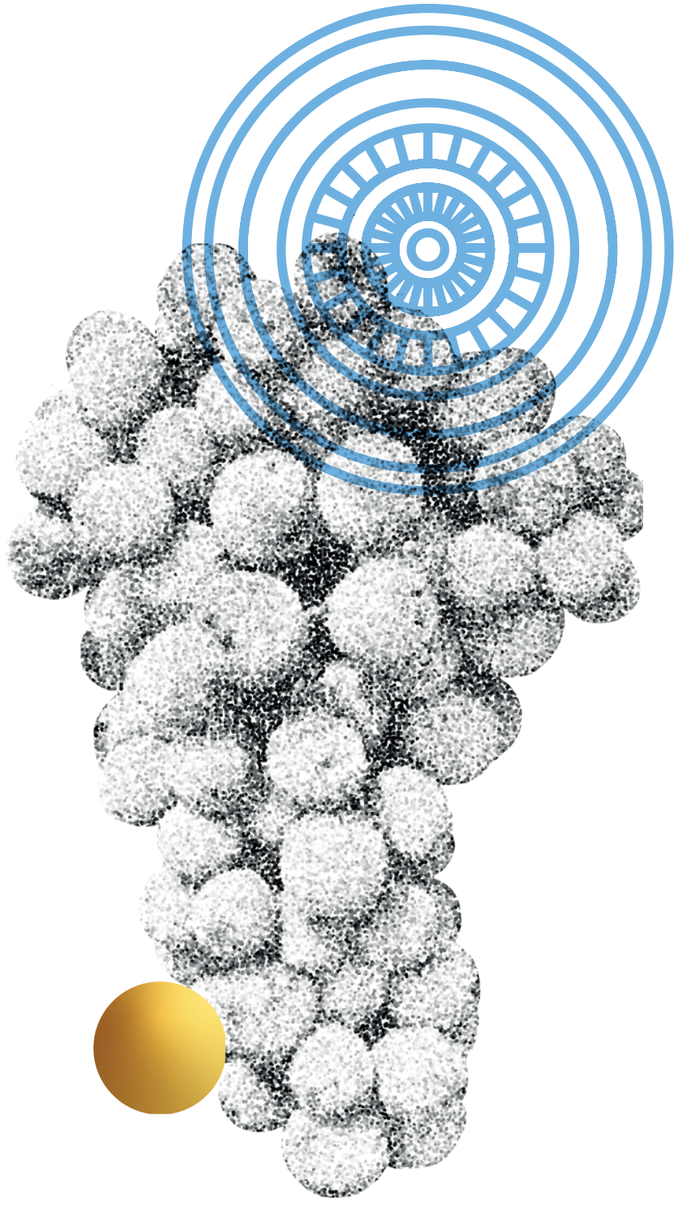
Orvieto con l'Arte
ore 10.00 - 12.00
e 15.00 - 17.00

Mercato di Campagna Amica
ore 09.00 - 19.00

ORVIETO CITTÀ DEL GUSTO E DELL'ARTE

PROGRAMMA 2021

DA LUNEDÌ 27 SETTEMBRE
A DOMENICA 3 OTTOBRE



Piazza della Repubblica

PRESENZA DEI COMUNI DEL TERRITORIO GAL TRASIMENO ORVIETANO

La presenza di tutti i Comuni del territorio diventa fondamentale per comunicare la sinergia delle istituzioni e la comune base culturale e delle tradizioni enogastronomiche della nostra terra.

Palazzo dei Sette
ore 16.00 - 19.00

CONSORZIO VINI ORVIETO

Promozione e degustazione dei vini
del Consorzio vini DOC Orvieto Classico.

Degustazione 3 calici: € 10,00

Palazzo dei Sette
ore 16.00 - 19.00

CONSORZIO VINI DOC TRASIMENO

Promozione e degustazione dei vini
del Consorzio vini DOC Trasimeno.

Degustazione 3 calici: € 10,00

Bottega di pittura
di Massimo Chioccia e Olga Tsarkova
Via Adolfo Cozza, 1 - Angolo Via Garibaldi - Orvieto

Lun - Ven: 17.00 - 20.00
Sab: 11.00 - 13.30 | Dom: 15.30 - 20.00

"ORVIETO CON MOSTO"

Opere tra l'antico e il novello nella città del vino.

Ingresso libero

ORVIETO TRA LE STELLE

I GRANDI VINI DEL TERRITORIO ORVIETANO
SI INTRECCIANO CON LA CUCINA STELLATA ITALIANA.

LUNEDÌ 27 SETTEMBRE 2021

Palazzo dei Congressi
dalle ore 19.30

Verrà creato un menù da **Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina**, ***Enoteca Pinchiorri*** - 3 stelle Michelin - Firenze, per enfatizzare le caratteristiche organolettiche del vino orvietano, unico protagonista della serata.

IN ESCLUSIVA PER AMERICAN EXPRESS

Main Sponsor

MARTEDÌ 28 SETTEMBRE 2021

Palazzo dei Congressi
dalle ore 19.30

Verrà creato un menù dallo chef **Anthony Genovese** del Ristorante ***Il Pagliaccio*** - 2 stelle Michelin - Roma, per enfatizzare le caratteristiche organolettiche del vino orvietano, unico protagonista della serata.

€ 120,00 a persona

DA GIOVEDÌ 30 SETTEMBRE 2021 A DATA DA DEFINIRE, IN BASE ALLE RICHIESTE, CONTINUA

"ORVIETO CON LE STELLE"

GIOVEDÌ 30 SETTEMBRE 2021

Le Grotte del Funaro
dalle ore 19.30

"QUESTO MATRIMONIO NON S'HA DA FARE...NON NE SIAMO CONVINTI!"

CONSORZIO ORVIETO WAY OF LIFE
E FAMIGLIA COTARELLA PRESENTANO:

FRANCO PEPE

Pepe in Grani, Caiazzo

"Franco Pepe rivendica per sè il ruolo di artigiano e panificatore. Un artigiano orientato all'innovazione, allo studio continuo, alla sperimentazione su impasti e cotture, certo, ma altrettanto legato alla tradizione, quella campana e quella familiare".

- Identità Golose

Pizza e vino sono una nuova frontiera della gastronomia. I sentori di un vino, uniti al mix di sapori di una pizza danno vita ad un invitante connubio per gli amanti del buon mangiare. Sorseggiare un calice di bianco o rosso in pizzeria non è insolito, anzi, è una nuova esperienza già entrata nell'immaginario comune come del resto anche l'abbinamento fra la pizza e birra.

€ 60,00 a persona

DA VENERDÌ 17 SETTEMBRE A DOMENICA 3 OTTOBRE

DURANTE L'EVENTO SARÀ POSSIBILE GUSTARE PIATTI TIPICI DEL TERRITORIO GRAZIE AI MENU CREATI DAI RISTORANTI LOCALI, IN ABBINAMENTO AI VINI DEL CONSORZIO.

AL MERCATO – OSTERIA
VIA DUOMO, 25 – 0763/616639
info@orvietoalmercato.it

ANTICA ARTE NAPOLETANA
PIAZZA DEL POPOLO, 5 – 0763/450023
paolaantoninip@libero.it

ANTICA CANTINA - L'OSTERIA DELLE DONNE
PIAZZA DEL POPOLO, 5 – 0763/450023
paolaantoninip@libero.it

ANTICO BUCCHERO
VIA DE' CARTARI, 4 – 0763/341725
anticobucchero@tiscali.it

CANTINA FORESI
PIAZZA DUOMO, 2 – 0763/341611
cantinaforesi@gmail.com

CANTINA VERA ENO BISTRÒ
VICOLO ALBANI, 6 – 0763/4300167
bottegaveraorvieto@gmail.com

CAPITANO DEL POPOLO
PIAZZA DEL POPOLO, 7 – 320/9287474
valentinasantanicchio@gmail.com

CHARLIE – TRATTORIA DELLI POGGI
VIA LOGGIA DEI MERCANTI, 14 – 0763/344766
info@pizzeriacharlie.it

DA CARLO
VICOLO DEL POPOLO, 9 – 0763/343916
trattoriadacarlo@hotmail.it

IL LABIRINTO DI ADRIANO
VIA DELLA PACE, 26 - 0763/342527
info@labirintodiadriano.it

IL COCCO
VIA GIUSEPPE GARIBALDI, 6 - 0763/342319
info@ristoranteilcocco.it

IL MALANDRINO BISTROT
VIA GIUSEPPE GARIBALDI, 20 - 0763/344315
fegatinoclandestino@gmail.com

IL MIGLIO
CORSO CAVOUR, 141/145 - 333/3679946
federicomiglio@hotmail.it

LA GROTTA
VIA SIGNORELLI, 5 - 0763/341348
trattorialagrottasrl@gmail.com

LA TAVERNA DELL'ETRUSCO
VIA DELLA MISERICORDIA, 5 - 0763/343947
info@tavernaetrusco.it

LE GROTTE DEL FUNARO
VIA RIPA SERANCIA, 41 - 0763/343276
info@grottedelfunaro.it

LOCANDA ORVIETO
STRADA DELLA STAZIONE, 23 - 0763/344054
info@locandaorvieto.it

NUMERO 63
VIA ANGELO COSTANZI, 63 - 0763/302751
info@hotelorvieto.it

OSTERIA DA MAMMA ANGELA
PIAZZA DEL POPOLO, 2/A - 0763/342790
anticarupe@live.it

RELAIS BORGO SAN FAUSTINO
LOCALITA' SAN FAUSTINO, 11 - 0763/215303
info@borgosanfaustino.it

BAR MONTANUCCI
CORSO CAVOUR, 23 – 0763/341261
not.ale.srl@gmail.com

DUCA DI ORVIETO
VIA DELLA PACE, 5 – 0763/344663
ducadiorvieto@gmail.com

RISTORIA DEI MONALDESCHI
PIAZZA MONALDESCHI, 1 – 0763/617200
ristoriadeimonaldeschi@gmail.com

TRATTORIA VINOSUS
PIAZZA DUOMO, 15 – 0763/341907
riccardo.cossu87@gmail.com

DA GIOVEDÌ 30 SETTEMBRE A SABATO 2 OTTOBRE

Cantina Hotel Italia
dalle ore 21.30

AFTER DINNER CON VINO, MUSICA ED ARTE DEI GIOVANI FOTOGRAFI ORVIETANI

Verrà proposta la carta dei vini di Orvieto.

Giovedì 30 settembre: Bartender

Venerdì 1 ottobre: Barty DJ

Sabato 2 ottobre: Ladri di Monnalisa

€ 20,00 a persona
(ingresso + 2 consumazioni)

SABATO 2 OTTOBRE E DOMENICA 3 OTTOBRE

Via del Corso (partendo da Piazza Cahen)
dalle ore 09.00 alle 19.00

MERCATO DI CAMPAGNA AMICA - COLDIRETTI

Scopri e assaggia le eccellenze del territorio.

DAL MESE DI OTTOBRE (FINO AD ESAURIMENTO RICHIESTE) SARANNO ORGANIZZATE DELLE CENE NEI RISTORANTI DEL TERRITORIO IN ABBINAMENTO AGLI CHEF STELLATI

pag 20

PASSEGGIATA

IL SAPORE CAMMINA CON L'ARTE

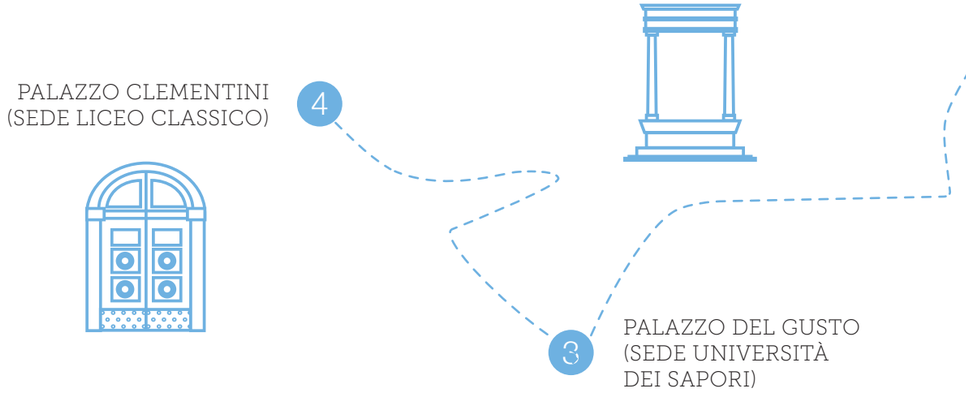
SABATO 2 OTTOBRE E DOMENICA 3 OTTOBRE

€ 30,00 a persona

Dalle ore 11.00 alle ore 17.00, divisa in 4 tappe.

La passeggiata racconta come un ristorante diffuso la storia della città, degustando prodotti selezionati ed abbinati alla Carta dei vini di Orvieto. Un pranzo itinerante tra le antiche vie medievali fino al cuore di prestigiosi palazzi, dove il mangiare unisce in un solo binomio l'esigenza visiva e del Gusto.

Dal Palazzo del Capitano del Popolo (oggi dei congressi), la cui radice etrusca si trasforma nelle bifore dell'antico Comune, al Palazzo del Gusto sede dell'Enoteca Regionale e scrigno di unicità architettonica, si passa a Palazzo Clementini (Liceo Classico) un progetto di Ippolito Scalza e alla Palazzina Comando della Ex Caserma Piave (Liceo Artistico). Architetture intrecciate con memorie di poteri contesi, ed espressioni di un tessuto Spirituale che la Città incarnava e che oggi sintetizza nella maestosità del Duomo e del Santissimo Corporale.



ALL'INTERNO DI OGNI LOCATION SARÀ PRESENTE UN PUNTO INFORMATIVO DELLA MANIFESTAZIONE E DEL TERRITORIO TRASIMENO - ORVIETANO.

CON GUSTO

ORVIETO CON L'ARTE

UNA PASSEGGIATA ALLA SCOPERTA DEI TESORI E LUOGHI NASCOSTI DI ORVIETO

DOMENICA 3 OTTOBRE

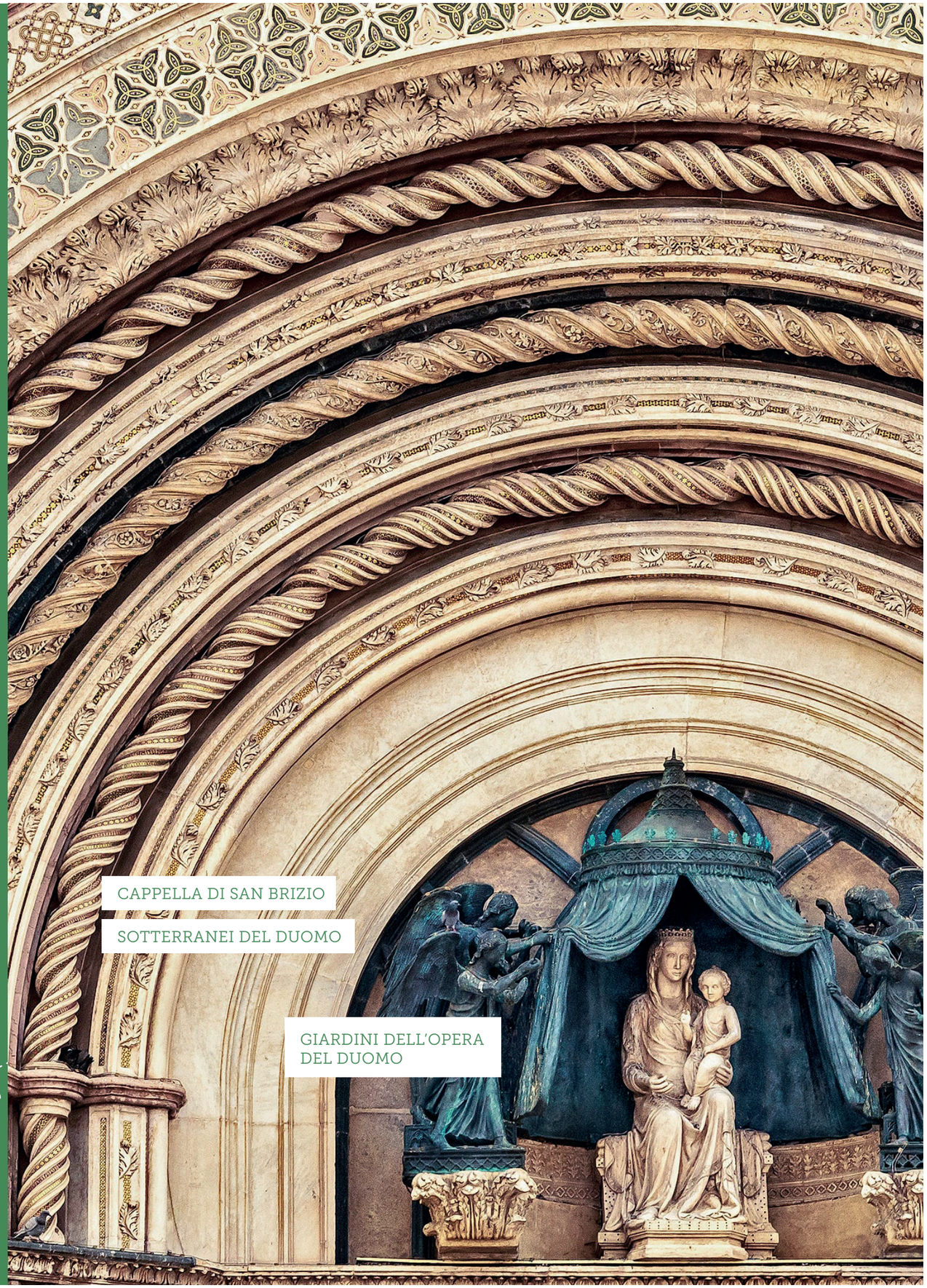
€ 30,00 a persona

Passeggiata dalle ore 10:00 alle 12:00, e dalle 15:00 alle 17:00, con pausa dalle 12:00 alle 15:00, per poter degustare la cucina del territorio nei ristoranti di Orvieto.

Tra le tappe del percorso, il museo della Cassa di Risparmio di Orvieto, il Museo della Fondazione Cassa di Risparmio, la Cappella di San Brizio, con visita ai Sotterranei del Duomo di Orvieto e brindisi finale nei giardini dell'Opera del Duomo. Guida d'eccezione Simona Fanini, Sommelier AIS e storica dell'arte.

1 CASSA DI RISPARMIO DI ORVIETO

MUSEO DELLA FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO 2



ORVIETO CON LE STELLE

CONTAMINAZIONE DELLA CUCINA DEL TERRITORIO CON LA CUCINA STELLATA ITALIANA

Grandi Serate Ambasciatori del Gusto

"L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto è una realtà senza scopo di lucro, espressione dell'eccellenza della ristorazione e della pasticceria italiana, che intende rappresentare in ogni suo aspetto e declinazione."

- ambasciatoridelgusto.it

MERCOLEDÌ 20 OTTOBRE 2021

Ristorante Charlie

Giuseppe Guida - Antica Osteria Nonna Rosa (Vico Equense) - 1 stella Michelin

GIOVEDÌ 11 NOVEMBRE 2021

Ristorante Il Malandrino

Roy Caceres - Carnal (Roma)

Grandi Serate JRE

"JRE è un'associazione di giovani ristoratori che desiderano condividere il loro talento e passione per il cibo con persone con interessi affini. In totale ci sono più di 350 ristoranti e 160 hotel, distribuiti in 15 paesi: Austria, Australia, Belgio, Croazia, Germania, Francia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Olanda, Polonia, Romania, Regno Unito, Slovenia, Spagna e Svizzera. Gli chef di JRE combinano un talento per la gastronomia della più alta qualità con la passione per la cucina europea e per prodotti e tradizioni locali. La loro esperienza in cucina, insieme alla straordinaria atmosfera dei ristoranti JRE, offre un'esperienza davvero incredibile per tutti coloro che ci visitano."

- jre.eu

GIOVEDÌ 2 DICEMBRE 2021

Ristorante Al Mercato

Riccardo Di Giacinto - All'Oro (Roma) - 1 stella Michelin

GIOVEDÌ 16 DICEMBRE 2021

Ristorante Todoloco

Ciro Scamardella - Pipero Roma (Roma) - 1 stella Michelin

GIOVEDÌ 10 FEBBRAIO 2022

Cantina Vèra Eno Bistrò

Giuseppe Iannotti - Kresios (Telese BN) - 1 stella Michelin

GIOVEDÌ 3 MARZO 2022

Ristorante Il Capitano del Popolo

Filippo Saporito - La Leggenda dei Frati (Firenze) - 1 stella Michelin

Grandi Serate JRE

GIOVEDÌ 7 APRILE 2022

Ristorante Il Miglio

Adriano Baldassarre - Tordomatto Ristorante, (Roma) - 1 stella Michelin

GIOVEDÌ 5 MAGGIO 2022

Enoteca del Duomo

Serata Giapponese

GIOVEDÌ 19 MAGGIO 2022

Gastronomia Aronne

I prodotti della gastronimia orvietana incontrano il **mondo delle ostriche**

GIOVEDÌ 19 GIUGNO 2022

Casa Vissani

Serata presso Casa Vissani (Baschi)

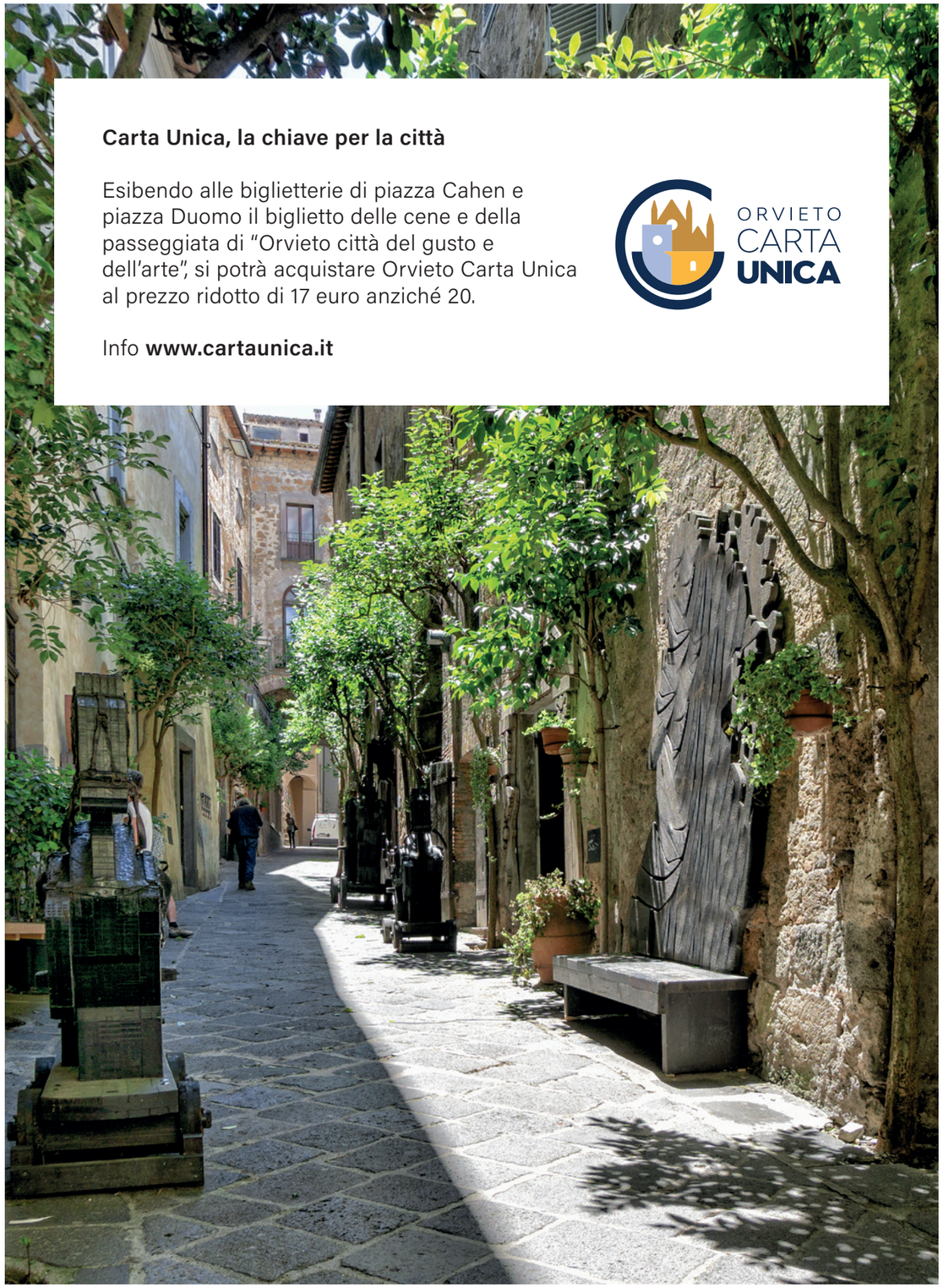
ALTRI DETTAGLI VERRANNO SVELATI MAN MANO CHE CI AVVICINEREMO ALLA DATA DELL'EVENTO.

VERSO IL 2023

Pian piano vi sveleremo gli altri eventi Stellati in programma.

live ORVIETO

Scopri l'esperienza autentica
di Orvieto su **www.liveorvieto.com**



Carta Unica, la chiave per la città

Esibendo alle biglietterie di piazza Cahen e piazza Duomo il biglietto delle cene e della passeggiata di "Orvieto città del gusto e dell'arte", si potrà acquistare Orvieto Carta Unica al prezzo ridotto di 17 euro anziché 20.

Info **www.cartaunica.it**

ORVIETO CARTA UNICA

progetto grafico di &mcg

wayoflifeorvieto@gmail.com

orvietogustoearte.it

#orvietogustoearte