



MARIA RATTÀ

LA VIA AMERINA

IV. Enogastronomia, tradizioni, folklore

SAPORE D'ANTICO

La Via Amerina ha sapore d'antico non solo per le memorie archeologiche del passato che custodisce, ma anche perché profuma di storia grazie alle tante e diverse rievocazioni che hanno luogo lungo il suo tracciato. Arcieri, musicisti, nobili, cavalieri, ma anche artigiani e cuochi fanno rivivere un mondo lontano secoli, riattualizzandolo nella memoria degli eventi più importanti per le varie città e attraverso il ricco patrimonio enogastronomico del passato riproposto in queste occasioni. È un tripudio di suoni, colori e sapori che rende ancora più affascinante il Cammino. Ma è in generale tutta l'enogastronomia dell'Amerina che rivela le proprie origini antiche, come nel caso del *Pangiallo* e dei vini romani. Il Cammino offre, inoltre, una serie di "cammini nel cammino", sulle orme del gusto, come nel caso della "Strada dei vini". Non mancano neppure, lungo il percorso, tante manifestazioni espressione della fede popolare, in cui sacro e profano, leggenda e verità si accostano, fondendosi in un mix unico e irripetibile per ogni diversa tappa raggiunta: ecco, allora, la *bengallata* di San Famiano e i festeggiamenti in onore della *Madonna dei Matti* di Nepi, per citare solo alcune delle tante espressioni del sentimento religioso. Camminare lungo l'Amerina è dunque veramente immergersi in una dimensione in cui folklore, storia e fede si intrecciano armoniosamente.



DA ROMA A NEPI

Tra i prodotti tipici della cucina romana non possono non menzionarsi i *carciofi alla giudia*, antipasto a base di carciofi romani, detti *cimaroli* o *mammole*, teneri e senza spine. Ma anche i *carciofi alla romana*, non fritti come i precedenti, ma riempiti con aglio, prezzemolo e mentuccia romana e cotti in tegame sono una specialità locale.



Per i primi piatti si possono gustare gli *spaghetti alla carbonara*, che i romani definiscono un piatto tipico, sebbene si pensi che a "idearlo" in Italia siano stati gli Americani, durante la guerra. Emilio Dente Ferracci, archeologo e storico della cucina, afferma che prima del 1944 questo piatto non esisteva. E non se ne trova traccia neppure in quella che è considerata la bibbia della cucina romana, un testo di Ada Boni, del 1930. Anche Marco Guarnaschelli Gotti, autore della *Grande Enciclopedia illustrata della gastronomia* la pensa allo stesso modo. Leggermente diverse, comunque, le tesi. Qualcuno colloca la nascita della carbonara ricollegandola alla *Razione k* che Ancel Keys, biologo e fisiologo statunitense, aveva inventato nel 1942 per fornire dieta adeguata alle truppe alleate. I soldati americani accompagnavano questa razione con il tuorlo d'uovo in polvere e il bacon con gli spaghetti, al fine di avere maggiore consumo di carboidrati. Secondo



altri, il piatto tipico sarebbe nato nel 1945, quando gli Americani avrebbero portato in Italia bacon e uova liofilizzate, che un ignoto cuoco avrebbe poi unito alla pasta, creando così il famoso piatto. «Comunque sia, a oggi è uno dei quattro primi che non potete perdervi se venite a Roma (insieme ad *Amatriciana, Cacio e Pepe e Gricia*). Tre gli ingredienti fondamentali: le uova, il guanciale e il pepe. Se la fate, occhio a evitare l'effetto frittata: l'uovo non va riscaldato in pentola, ma amalgamato fuori. Quanto al guanciale, i romani lo pretendono ma se non lo trovate potete usare la pancetta (acqua in bocca, però). Infine, il pepe. Va spolverato in abbondanza e forse è proprio a lui che si deve il nome carbonara¹».

Fra i secondi, è tipico (soprattutto nel periodo pasquale) *l'abbacchio a scottadito*, preparato con costole d'agnello cotte alla griglia, condito con olio e insaporito dal rosmarino. Sfiziosi sono i *suppli al telefono*, con mozzarella filante che si allunga proprio come un filo del telefono.

Tra i formaggi è ben conosciuta la *ricotta romana*, le cui origini « sono antichissime e riferimenti storici risalgono a Marco Porzio Catone che raccolse le norme che regolavano la pastorizia nella Roma repubblicana dove il latte di pecora aveva tre destinazioni: religiosa, come bevanda, e da trasformare in formaggi con l'uso residuo del siero per ottenere appunto la ricotta.

Il disciplinare di produzione prevede che il siero debba essere ottenuto da latte intero di pecora proveniente dal territorio della regione Lazio e le operazioni di lavorazione, trasformazione e condizionamento dello stesso in ricotta romana devono avvenire nel solo territorio della regione Lazio.

La Ricotta Romana DOP è identificabile dal logo che contiene una testa di ovino e le scritte "ricotta" in giallo e "romana" in rosso.

¹ *Piatti tipici romani, le sette specialità imperdibili per chi viene a Roma*, Sito internet Puntarella Rossa, <https://www.puntarellarossa.it/2015/12/08/piatti-tipici-romani-le-sette-specialita-imperdibili-viene-roma/>

La Denominazione di Origine Protetta è stata riconosciuta il 13 maggio 2005².



Tra gli insaccati, spicca la *mortadella romana*, detta anche *spianata* o *schacciata*, data la forma schiacciata che si ottiene per la stagionatura, tradizionalmente da realizzare tra due assi, fino alla maturazione. Al pari della mortadella, l'impasto è arricchito da cubetti di lardo inseriti nella carne tritata, ma poi non viene cotta come la mortadella. Si connota per la presenza di aglio, che viene schiacciato fresco, e vino, durante la fase di aromatizzazione.

Tra i dolci, si può ricordare la *crostata di visciole* (un tipo particolare di ciliegia), e il *pangiallo romano*, dolce tipico del periodo natalizio, che prende il nome dal



colore giallo della glassa, ed ha un ripieno a base di frutta secca.

² Ricotta Romana DOP, Sito internet Istruzione agraria online, <http://www.agraria.org/prodottitipici/ricottaromana.htm>

IL PANGIALLO. UN PRINCIPE DECADUTO DELLA TRADIZIONE ROMANA

«Una pagnotta gialla come l'oro da donare con l'augurio che il sole possa tornare il prima possibile dopo i lunghi mesi d'inverno. Nasce così, quasi duemila anni fa, quello che per molto tempo è stato il dolce natalizio principe della tradizione romana. Il pangiallo, mai troppo noto fuori dai confini del Lazio, in questi ultimi decenni ha perso posizioni nell'immaginario collettivo in favore di pandoro e panettone. Dalla forma tondeggiante, di colore ambrato, con mandorle e noci, questo dolce era la specialità dei pasticceri romani e il vanto della produzione domestica nei periodi di festa. Sebbene non sia più popolare come una volta, in molti continuano ad essere affezionati ai sapori di quando erano bambini e portano avanti una tradizione che sarebbe davvero un peccato venisse persa. La produzione del Pangiallo resiste soprattutto ai Castelli Romani,



dove le pasticcerie che la vendono godono di grande successo. Il pangiallo vanta radici antiche come quelle della città in cui è nato. Secondo la leggenda, nella Roma imperiale era usanza, in occasione del solstizio d'inverno, preparare un dolce che per forma e colore ricordasse il sole. La festa del “dies natalis solis invicti” (il natale del sole invincibile), istituita dall'imperatore Aureliano il 25 dicembre, celebrava la rinascita sull'orizzonte del nuovo sole che era simbolicamente morto al solstizio d'inverno. In questa occasione, le mogli dei contadini lo regalavano ai notabili del luogo come buon auspicio. La parte esterna del dolce, di un giallo acceso, portava in casa una luce intensa che richiamava il ritorno della bella stagione. Ancora oggi, tradizione vuole che il Pangiallo venga prodotto in casa

per poi essere regalato per le feste natalizie ad amici e parenti. La preparazione tradizionale di questo dolce avviene attraverso l'impasto di frutta secca, miele e cedro candito. Ma non è stato sempre così. Fino a poco tempo fa, le massaie romane sostituivano le costose mandorle e nocciole con i noccioli della frutta estiva (prugne e albicocche) opportunamente essiccati e conservati. Così, osservare l'impasto del pangiallo era un modo per risalire al ceto sociale della famiglia che l'aveva preparato. In un capitolo dedicato ai dolci del “De re coquinaria” di Apicio, noto “chef” dell'antichità, si trova traccia della ricetta del Pangiallo. Nel manuale gastronomico, il cuoco della Roma imperiale consigliava: “mescola nel miele pepato del vino puro, uva passita e della ruta. Unisci a questi ingredienti pinoli, noci e farina d'orzo. Aggiungi le noci raccolte nella città di Avella, tostate e sminuzzate, poi servi in tavola”. Ci sono versioni contrastanti su come debba essere ottenuto il caratteristico colore giallo dello strato superficiale. Secondo alcuni bastano le spezie dell'impasto che, per reazione al calore del forno, ingialliscono dando al dolce il tradizionale colore ambrato. Per avere un giallo più intenso, altre correnti di pensiero sostengono che sia necessario ricoprire il pangiallo di uno strato di pastella d'uovo prima della cottura. C'è chi, infine, ritiene necessario aggiungere lo zafferano per dare più colore. Nel corso del tempo questo dolce ha subito molte varianti. All'interno della stessa regione Lazio ci si può imbattere in numerose versioni diverse, in alcune addirittura la tipica glassa gialla è stata sostituita con una più golosa a base di cioccolato. Particolarmente famoso è il pangiallo viterbese nel quale si aggiunge il pepe, probabilmente a causa della contaminazione con il panpepato umbro»³.

³ Il Pangiallo, un principe decaduto della tradizione romana, in *La cucina italiana*, 25 dicembre 2015,

<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/pangiallo-romano-un-principe-decaduto-della-tradizione-romana/>

«Prodotto nelle suggestive colline romane, nei territori di Albano, Ariccia, Castel Gandolfo e Pomezia, lungo le valli che fanno da contorno al meraviglioso panorama del lago d'Albano, il vino Colli Albani DOC, è uno fra i più conosciuti ed apprezzati vini laziali. Viene prodotto curando le uve Malvasia bianca di Candia (60%) e Malvasia del Lazio (5-45%), alle quali può essere aggiunto Trebbiano giallo e Trebbiano di



Soave (25-30%). Le zone maggiormente vocate per la sua produzione sono altamente suggestive. I vitigni maturano fra le Ville Tuscolane, i santuari e le abbazie molto diffuse in questa parte del Lazio. È un vino dal colore giallo paglierino che può acquistare riflessi dorati con l'affinamento che in ogni caso non deve superare i due anni. Il titolo alcolometrico è compreso fra l'11 e l'11.5%, assumendo la denominazione di Colli Albani Superiore DOC se supera tale soglia, raggiungendo una percentuale di alcol massima del

12%. È un classico vino bianco, ottimo se abbinato a piatti di pesce o accompagnato da preparazioni a base di verdure. L'accostamento principe resta però quello legato alle migliori espressioni della gastronomia regionale, come i salumi in genere, ma soprattutto con la porchetta di Ariccia⁴.

La denominazione di origine controllata "Castelli Romani" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed a i requisiti del disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Castelli Romani" bianco secco, amabile, frizzante; "Castelli Romani" rosso secco, amabile, frizzante e novello; "Castelli Romani" rosato secco, amabile, frizzante.

⁴ Colli Albani, vino patrizio, Sito internet Roma online, http://www.romaonline.net/ristoranti_a_roma/i_vini_di_roma/

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Castelli Romani" devono essere prodotte nella zona appresso indicata che comprende, in provincia di Roma, gli interi territori amministrativi dei seguenti comuni: Albano Laziale, Ariccia, Castel Gandolfo, Ciampino, Colonna, Frascati, Genzano di Roma, Grottaferrata, Lanuvio, Lariano, Marino, Monteporzio Catone, Nemi, Rocca di Papa, Rocca Priora, Velletri, Zagarolo e San Cesareo e parte dei territori amministrativi dei seguenti comuni: Ardea, Artena, Montecompatri, Pomezia e Roma e, in provincia di Latina, l'intero territorio amministrativo del comune di Cori e parte dei territori amministrativi dei comuni di Cisterna di Latina e Aprilia. Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Castelli romani". La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca dei Romani che destinavano a vigneto le terre più idonee e perciò preferivano il suolo vulcanico dell'antico vulcano laziale posto a sud di Roma. Le più importanti ville situate nei dintorni di Roma, nell'area dei Colli Albani, corrispondente agli odierni Castelli Romani, possedevano grandi spazi dedicati alla conservazione del vino: molti vini famosi all'epoca dei romani molti provenivano dai Colli Albani.

I vigneti dei Castelli romani, indicati dai Georgici tra quelli atti a produrre i migliori vini dell'epoca romana (*Tusculum, Albano, Aricinum*), hanno superati indenni i secoli bui del Medioevo e sono giunti fino a noi dopo essere stati ammirati ed immortalati da poeti, scrittori e pittori del Gran Tour.

Anche nel presente, i vini a DOC Castelli Romani hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti nei concorsi sia nazionali, sia internazionali e ben figurano sulle principali guide nazionali⁵».

⁵ *Castelli Romani DOC*, Sito internet Istruzione agraria online, <http://www.agraria.org/vini/castelli-romani-doc.htm>

Arrivando a Nepi non si può non assaggiare la famosa *Acqua di Nepi*: la sorgente si trova in una valle isolata, che si estende per circa 240 ettari e nello stabilimento è ancora visibile il sistema romano di captazione dell'acqua. «Il bacino idrogeologico dell'Acqua di Nepi fa parte del comprensorio vulcanico Vicano-Sabatino nel versante nord-ovest del Lazio; sono proprio i terreni di natura vulcanica (cineriti, tufi, lave) a conferire



all'acqua le sue proprietà digestive e la sua sottile effervescenza. Tali caratteristiche si formano nel percorso sotterraneo dell'acqua. Al di sotto dei depositi vulcanici si trovano gli strati di "argille azzurre" e il basamento carbonatico meso-cenozoico dove ha sede la falda di base idrotermale a carattere regionale. L'anidride carbonica ha origine nell'acquifero carbonatico di base e, attraverso i principali allineamenti di fratture profonde presenti nell'area, risale all'interno delle vulcaniti e si solubilizza nell'acqua della falda vulcanica. In tal modo si creano i processi di mineralizzazione

che danno luogo alle acque minerali naturalmente effervescenti imbottigliate dalla società Acqua di Nepi»⁶.



Oltre che d'acqua, Nepi è produttrice anche di *vino*, in particolare nella *Tenuta Ronci*, che sorge nei pressi dell'antica città di Nepi. «L'azienda si estende per circa cinquanta ettari su fertili colline dal clima dolce e temperato della riserva naturale del parco della Valle del Treja. La prima vigna di soli due ettari fu impiantata agli inizi degli anni '80 come vigneto sperimentale, visto il successo ottenuto si è passato dalla sperimentazione alla concretizzazione del progetto ancora oggi in fase di sviluppo.

⁶ La qualità, Sito internet dell'Acqua di Nepi, <http://www.acquadinepi.it/la-qualita/>

Attualmente sono coltivati circa venti ettari, in costante crescita vista la cospicua estensione territoriale. Da alcuni anni oltre alla produzione delle uve si è dato inizio alla costruzione di una cantina nel rispetto delle antiche tradizioni della cultura enologica italiana sopportata da impianti tecnologicamente avanzati tali da permettere una produzione di vini di altissima qualità. Un lavoro paziente e accurato, nel vigneto come in cantina, ha consentito la nascita di vini IGT da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Merlot, Petit Verdeau, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Falanghina e Trebbiano giallo Imperiale»⁷.

La gastronomia di Nepi annovera, fra i diversi prodotti tipici, il *salame cotto di Nepi* che ha ottenuto la denominazione comunale d'origine, De.c.o. nel marzo 2018. Quest'insaccato «si produce tritando finemente le carni magre della spalla e aggiungendo il grasso di maiale tagliato a coltello. Si condisce con sale, pepe e si può aromatizzare con vino e anche aglio. Si insacca in budello naturale suino e si forma un caratteristico ferro di cavallo con legatura al centro che divide ogni insacco in due salami della dimensione di circa 20-25 cm.



I salami vengono messi ad affumicare vicino al camino o in cella di affumicatura per alcune ore o al massimo una notte. Successivamente vengono bolliti e posti in vendita non appena raffreddati in quanto non si conservano più di qualche giorno. Alla vista si presenta col caratteristico colore scuro esterno e al taglio roseo. L'impasto non è uniforme, in bocca ha una buona sapidità e il caratteristico sentore della affumicatura»⁸.

⁷ *Le Eccellenze di Nepi*, Sito internet della Pro Loco di Nepi, <http://www.proloconeipi.it/eccellenze-locali/>

⁸ *Eccellenze: il Salame cotto di Nepi riconosciuto con la "denominazione comunale d'origine"*, in *La Fune.Eu*, 19 marzo 2018, <http://www.lafune.eu/eccellenze-il-salame-cotto-di-nepi-riconosciuto-con-la-denominazione-comunale-dorigine-deco/>

A Nepi si svolge, ogni anno, il tradizionale *Palio dei Borgia*, nato nel 1995 e organizzato dall'Ente Palio del Saracino. L'evento dura più di tre settimane, con corteo e mercato storico, giostra dei cavalieri, torneo di scacchi, gara degli arcieri, sbandieratori e la rievocazione della sommossa popolare. Sono anche allestite taverne e osterie che propongono i piatti tipici. Il Palio coinvolge tutta la città, con le quattro contrade di Santa Croce, San Biagio, Santa Maria e la Rocca. La figura di spicco del Palio è Lucrezia Borgia, che giunse a Nepi con il marito Alfonso nel 1499. Nel mese di Maggio si celebra poi «la *festa della "Madonna dei Matti"*» che raccoglie in sé momenti ludici e liturgici.





**PIA UNIONE
MADONNA DI
COSTANTINOPOLI**
volgarmente detta "dei
Matti"

NEPI
9/12 Maggio 2013
Chiesa di San Giovanni
Decollato

**PROGRAMMA DEI
FESTEGGIAMENTI**

Giovedì, Venerdì e Sabato
Ore 17.30
Recita del SS ROSARIO

Sabato, ore 18.00
"Ritiro dei Ceri per
la processione"
presso la Sagrestia

Domenica, ore 11.00
PROCESSIONE DEI CERI
dalla Chiesa Cattedrale, a
quella di San Giovanni

Ore 11.30
SANTA MESSA solenne
cantata dalla
"Nova Schola Cantorum"

Ore 16.30
Apertura del
"BEVERINO DEI
SOCCO"

[www.mattinepi.
blogspot.com](http://www.mattinepi.blogspot.com)

Pia Unione Madonna
di Costantinopoli
volgarmente detta
"dei Matti"
p.zza San Giovanni 8
01036 Nepi (VT)

«A Nepi, la seconda domenica di maggio si tributa, nella Chiesa di San Giovanni Decollato, nel centrale quartiere della Ripa, in piazza San Giovanni, la festa della Madonna di Costantinopoli, venerata dai nepesini come la "Madonna dei matti". La navata di destra della chiesa, edificata nel 1564 per opera della Venerabile Confraternita di San Giovanni Decollato, all'interno di un altare ligneo voluto e commissionato da un nobile nepesino (agli inizi del XVII secolo per promuovere il culto di questa particolare immagine mariana), custodisce il dipinto su tela "L'apparizione della Madonna di Costantinopoli a due monaci".

Alessio Santini, presidente della *Pia Unione Madonna di Costantinopoli*, ci guida alla scoperta delle tante curiosità legate alla "Madonna dei Matti", che è stata restaurata nel 2006 dall'Istituto di restauro della Provincia di Viterbo. "La tradizione popolare vuole che l'immagine sia stata portata da Costantinopoli a seguito della presa della città da parte delle armate musulmane il 29 maggio 1453. Avvenimento tragico, perché la fine dell'Impero Romano d'Oriente andò a scardinare completamente gli equilibri costituiti. Due monaci sfuggirono al massacro di religiosi e alla furia iconoclasta, attraversando il Mediterraneo a cavallo di una tavola. Naturalmente, come sempre accade nelle tradizioni popolari, questo fu possibile solo grazie alla protezione della Vergine, della quale essi trasmisero il culto in Italia, fino a Nepi.

L'immagine possiede una coerenza compositiva straordinaria - continua Santini - Il serrato rigore geometrico mostra con tutta probabilità quanto i pittori, di versione in versione nel corso dei secoli, abbiano inteso mantenere viva l'iconografia originaria, pur reinterpretandola con il loro linguaggio e aggiungendo dettagli secondo le epoche. Questa immagine mariana, comportandosi

come una spugna con l'acqua, ha assorbito in sé ogni fase storica che ha attraversato. Della complessa vicenda, legata alla Theotòkos (Madre di Dio), patrona della città di Bisanzio e delle sue mille declinazioni italiane, il dipinto ne porta i segni. Da Bisanzio, seguiamo le sue vicende fino a Vieste (FG), la città posta sulla punta del Gargano, nelle Puglie, che evitò il saccheggio da parte della flotta turca. Alla Madonna di Costantinopoli venne quindi elevata una chiesa proprio sul porto della città.

Ecco quindi sullo sfondo del quadro nepesino profilarsi proprio l'orizzonte azzurro del mare Adriatico, sul quale si stagliano le imbarcazioni dalle bianche vele della flotta saracena, intenta a cingere d'assedio la città pugliese. In primo piano due barbuti monaci reggono una tavola orizzontale, sulla quale troneggia la Vergine, mentre suo Figlio gli è posto innanzi. Essa spalanca mani e braccia nel gesto di manifestare al mondo il suo Unigenito, il quale con la destra benedice, mentre nella sinistra reca il globo. Sulla scena soffia una brezza marina che ritma le morbide vesti del bambino e dei putti infondendo loro vita, mentre un'intensa luce inonda i volumi che compongono le figure". Ma per quale motivo la Madonna di Costantinopoli viene volgarmente chiamata "Madonna dei Matti"? "Non c'è una fonte certa in proposito se non la tradizione popolare - spiega Santini -. Pare che i due monaci, messi in fuga dalla presa di Costantinopoli per mano musulmana, si gettarono nelle acque tentando di attraversare il mare a cavallo di una tavola. L'avventato gesto fece pensare, alla folla che si assiepava al porto, più che a un atto di fede a un'azione dettata dalla follia dei due. Ma l'intercessione miracolosa della Vergine fu decisiva e i due uomini arrivarono sani e salvi dall'altra parte del mare".

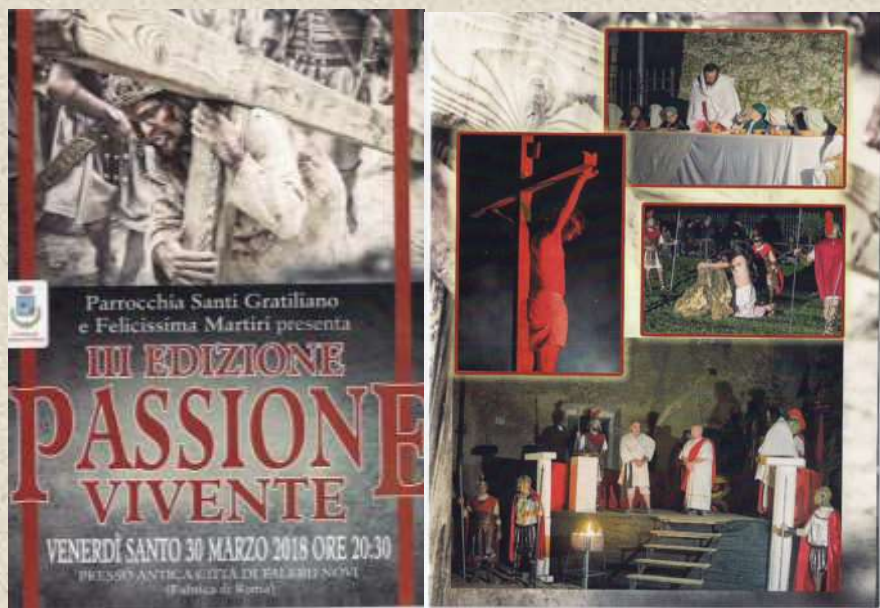
Altra teoria è che "l'appellativo derivi dai festeggiamenti non ordinari che la Pia Unione (di conseguenza detta *I matti*) organizzava. Gruppi mascherati, ma anche sfilate in costume d'epoca, hanno accompagnato nel corso dei secoli la domenica dedicata alla nostra protettrice. Ma resta il fatto che entrambe le ipotesi possano coesistere senza escludersi". In passato ogni domenica di maggio vi era la ricorrenza di un particolare culto e quindi la festa si spostava da una chiesa all'altra, organizzata dai vari enti o corporazioni, poste sotto la protezione della Vergine. La mattina era dedicata alle celebrazioni solenni. Il vescovo e il capitolo dalla Cattedrale partivano in processione fino alla chiesa, dove era venerata l'immagine, accompagnati dai giovani che recavano in offerta ceri decorati da ghirlande fiorite.

"Invece il pomeriggio di ciascuna domenica era dedicato agli eventi più profani. Il culmine era la corsa dei cavalli sull'attuale via Giuseppe Gori, la strada che conduce a Civita Castellana. Nel pomeriggio la fanfara comunale raggiungeva, con tutti i partecipanti e il pubblico, il terreno di gioco e si dava così via alle gare. Questa tradizione si è conservata fino al secondo dopoguerra, per poi sparire. Durante tutti i festeggiamenti inoltre vari drappelli di maschere artisticamente e fantasticamente vestite renderanno più dilettevole il pubblico spettacolo (dal manifesto della festa di domenica 8 maggio 1898). Inoltre, ben due palloni aerostatici "umoristici" venivano fatti volare, il primo a mezzogiorno e il secondo di sera, in chiusura insieme ai fuochi artificiali. Ora la festa della Madonna dei Matti si svolge in questo modo: la mattina la tradizionale processione dei ceri e la Santa Messa solenne nella Chiesa di San Giovanni Decollato, addobbata a festa per l'occasione. Nel pomeriggio la festa in piazza (tradizionalmente chiamata *Il beverino*), allietato dalle note delle musiche popolari tradizionali e da varie manifestazioni che arricchiscono il programma"»⁹

⁹ Alessandra Stoppini, *Nepi celebra la "Madonna dei Matti" nel mese dedicato alla madre di Gesù*, in *Vatican Insider*, 17 marzo 2018, <http://www.lastampa.it/2018/04/17/vaticaninsider/nepi-celebra-la-madonna-dei-matti-nel-mese-dedicato-alla-madre-di-ges-OLosRwMzW1ZTJWwdvaiMTP/pagina.html>



DA NEPI A GALLESE



A Falerii Novi il Venerdì Santo, rivive la *Passione di Cristo*, evento giunto ormai alla IV edizione. L'evento è promosso dal Comune Fabrica di Roma.

La chiesa del complesso di Santa Maria di Fàlleri inoltre, attira, nel giorno del *solstizio d'estate*, numerosi visitatori: l'alba riserva

un gioco di luci del tutto particolare, unico. «L'inclinazione dei raggi dà vita a un fenomeno particolare: essi attraversano una monofora dell'abside centrale della chiesa e proiettano una colomba che si alza sulle pareti»¹⁰.



¹⁰ Falerii Novi, Sito internet In Agro Falisco, <https://www.inagrofalisco.it/in-agrofalisco/faleri-novi>

Corchiano è teatro di un'*infiorata* che ha luogo l'ultima domenica di maggio: dopo una breve processione in onore della Madonna Assunta cominciano a essere allestiti i tappeti di fiori lungo tutto il centro storico, fino a zone di costruzione più recente, culminando poi nell'altare preparato in via Cavalieri di Vittorio Veneto. La giornata si conclude con la processione lungo l'infiorata e la Messa celebrata all'altare prima citato.





Nel periodo natalizio, Corchiano offre una grande varietà di eventi: dal *Presepe Vivente* (che nel 2018 sarà alla sua 49esima edizione), agli stand gastronomici nel centro storico. Qui è possibile assaggiare le *bertolacce*, crepes molto sottili, spolverate di pecorino, e le *pizze alla corchianese con pomodoro, cipolla tagliata sottile, basilico, pecorino e acciughe*. Vengono anche preparati panettoni alla nocciola e castagna e primi piatti a base di funghi porcini.



Nel 2000 è nato il *Fescennino d'Oro*, premio ideato dal Sindaco Battisti Bengasi e dal maestro Nicola Piovani, nel momento di intitolare una nuova piazza a Pina Piovani, attrice corchianese. Il premio viene conferito, diversamente da altri istituti in Italia, solo quando la giuria «individua all'unanimità un artista che abbia svolto un'attività volta a tutelare e diffondere le tradizioni e il teatro popolare, attraverso la comunione di comunicativa teatrale e nobiltà culturale. Il Fescennino d'Oro va inteso, quindi, come un premio dalla duplice finalità: il riconoscimento di radici culturali e di tradizioni che fanno la storia di una comunità, se non di un popolo intero. Ma anche la possibilità, per dirla con le parole del Maestro Piovani, di dare



premi a chi ne ha ricevuti meno di quanto meritava, perché nel frattempo è cambiato il linguaggio, verbalizzato e non; sono cambiati i tempi della comicità, allineati a quelli più rapidi e incisivi della televisione. È cambiato il modo di preparare la propria tecnica recitativa, il modo di fare gavetta, di rapportarsi con il pubblico. Ma le radici e i grandi maestri sono rimasti; è racchiusa tutta qui l'importanza del Fescennino d'Oro»¹¹. Il premio, che riprende nella forma un frammento di sarcofago, conservato nella biblioteca, è incorniciato da cinque elementi che rimandano alle cinque arti: musica, teatro, cinematografia, architettura e poesia. Tra gli altri eventi corchianesi si possono citare la *Festa del pescatore* e il *veglione di carnevale*.

Comune di Corchiano
A.S.D. Pellicano F.C.
ORGANIZZANO
XXVIII
FESTA DEL PESCATORE

Presso i Giardini Pubblici - Corchiano
 Parco "Demostene Carosi"
 per Info e Prenotazione:
 Roberto 320 147 9354 - Luca 333 4912753

SABATO 24 GIUGNO 2017
 ore 16.00
 Iscrizione alla gara di pesca alla "TROTA"
 Gare di ragazzi di anni (04-08)(09-12)(13-17)
 L'attrezzatura viene passata dall'organizzazione
 L'iscrizione è di € 10,00
 Per le famiglie con più di un figlio:
 2 figli € 18,00 - 3 figli € 24,00 - oltre, € 5,00 a figlio
 ore 21.00
 Stand Gastronomico - Menù Pesce
 - Menù Terra

A SEGUIRE, CONCERTO
DOMENICA 25 GIUGNO 2017
 ore 10.00
 Pesca alla "TROTA" (€ 10,00 max. 4 trote)
 ore 19.30
 Premiazione gare di pesca ragazzi
 Premiazione Campionato di Pesca Corchianese
 ore 20.30
 Estrazione della sottoscrizione volontaria a premi
 ore 21.00
 Stand Gastronomico - Menù Pesce
 - Menù Terra

veglione mascherato
CARNEVALE
CORCHIANO 2018

3 Febbraio 2018 ore 22.00 PALESTRA COMUNALE

INGRESSO: + drink 16€ PREVENUTA 10€
 +18 obbligatorio + BEVANDA di 13 anni accompagnati

INFO 338-8056414
 337-9281766

ALEX PAONE DJ
ANDREA SOPRAN

¹¹ *Fescennino d'Oro*, Sito internet della Proloco di Corchiano, <https://www.prolocorchiano.com/eventi/fescennino-d-oro/>

A Gallese hanno luogo ogni anno, nel mese di novembre, le *Giornate dell'Olio e del Vino*. L'evento, organizzato dalla Proloco in collaborazione con l'amministrazione comunale, prevede l'allestimento di tavole imbandite all'interno delle taverne, con la preparazione di frittelle di ortaggi e zuppa di funghi. Il tutto per esaltare i prodotti dell'eccellenza locale «a partire dai prodotti biologici del *Bio-Distretto della Via Amerina e delle Forre* che privilegiano la coltivazione biologica e la filiera corta, incentivando, quindi, la tutela e la salvaguardia ambientale. Durante le "Giornate dell'Olio e del Vino", gli organizzatori hanno scelto di promuovere il territorio anche attraverso le sue bellezze storiche, naturalistiche e culturali.



Inoltre sono stati inseriti una serie di appuntamenti di diverso genere, dal folclore allo sport, dalle visite guidate ai convegni e alle mostre»¹².

Nel centro storico, infatti, hanno luogo giochi popolari, spettacoli musicali, rievocazioni storiche. È anche allestito il *mercato medievale di Opificium*, con botteghe di antiche arti e mestieri.

IL BIO-DISTRETTO DELLA VIA AMERINA E DELLE FORRE



Che cos'è un Bio-Distretto

«È un'area geografica naturalmente vocata al biologico dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e pubbliche amministrazioni stringono un accordo per la gestione sostenibile delle risorse, partendo proprio dal modello biologico di produzione e consumo (filiera corta, gruppi di acquisto, mense pubbliche bio). Nel Bio-Distretto la promozione dei prodotti biologici si coniuga indissolubilmente con la promozione del territorio e delle sue peculiarità al fine di raggiungere un pieno sviluppo delle proprie potenzialità economiche, sociali e culturali con la partecipazione diretta dei cittadini.

¹² *Giornate del vino e dell'olio a Gallese*, Sito internet Lazio Nascosto, <https://www.lazionascosto.it/fiere-lazio/giornate-dell-olio-e-del-vino-gallese/>

I comuni del Bio-Distretto sono impegnati a realizzare obiettivi e strategie nel campo del ciclo dei rifiuti, dell'uso dei fitofarmaci, del risanamento delle cave, delle risorse energetiche e della manifattura in coerenza con uno sviluppo sostenibile del territorio. Infatti tra le priorità del Bio-Distretto oltre allo sviluppo agricolo acquista rilevante importanza l'implementare politiche a livello locale che sappiamo potenziare progetti e attività volte ad un riutilizzo dei rifiuti, alla creazione di energie alternative, alla riconversione delle attività industriali coerentemente con un'azione di protezione e riqualificazione del territorio.

Perché il Bio-Distretto della Via Amerina e delle Forre

I comuni dell'area che interessa il Bio-Distretto costituiscono un territorio rurale in cui l'agricoltura biologica rappresenta una scelta strategica condotta già da molti produttori locali in modo consapevole. L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione e di allevamento che permette di sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, utilizzando invece tali risorse all'interno di un modello di sviluppo che possa durare nel tempo.

Nell'area del Bio-Distretto della Via Amerina e delle Forre si contano, ad oggi, diverse centinaia di produttori agricoli impegnati nelle filiere ortofrutticole, vinicole, zootecniche e di trasformazione di altri prodotti di eccellenza. La loro offerta si rivolge al mercato interno, tuttavia per alcune produzioni, come olio d'oliva e vino, i mercati più accessibili sono quelli esteri.

Il patrimonio dei Comuni dell'area si caratterizza anche per l'esistenza di beni ambientali e paesaggistici. Nella sola area di Corchiano, ad esempio, sussistono il Monumento Naturale delle Forre, che si estende su 44 ettari, e il Monumento Naturale Pian Sant'Angelo, che si sviluppa su 262 ettari. A Calcata invece, per citare solo un secondo e ultimo esempio, è di straordinaria importanza e unicità il Parco Regionale della Valle del Trejia. L'area della Via Amerina e delle Forre si connota poi fortemente per le scelte responsabili di gestione delle risorse idriche e nelle gestione integrata dei rifiuti.

Il progetto Bio-Distretto si inserisce perfettamente nell'esperienza del "Comprensorio della VIA AMERINA e delle FORRE" nella quale erano già protagonisti diversi comuni della zona (Civita Castellana, Castel Sant'Elia, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Nepi, Orte, Vasanello, Calcata, Vignanello, Vallerano e Canepina). L'idea del Bio-Distretto è inclusiva nei confronti di altri comuni dell'area che decidessero di aderire al progetto, da qui l'importanza dell'adesione nel 2017 di tre comuni dei monti Cimini: Canepina, Vallerano e Vignanello»¹³.

In occasione della *festa di san Famiano*, patrono di Gallese, vari sono gli appuntamenti religiosi nei mesi di luglio-agosto. Sul far dell'alba, una processione parte dalla basilica dedicata al santo e raggiunge una chiesetta sita a pochi chilometri di distanza, quella di San Famiano a Lungo. La tradizione vede in questa chiesa il luogo in cui il santo operò il primo miracolo quando, arrivato assetato nel territorio di

¹³ Il Bio-Distretto, Sito internet del Bio-Distretto della Via Amerina e delle Forre, <http://biodistrettoamerina.com/il-biodistretto/>

Gallese, fece sgorgare acqua limpida dal tufo. La fonte, che dispensa ancora la sua preziosa bevanda, fu inglobata all'interno di un'edicola, su cui poi sorse la chiesa¹⁴.

È anche organizzata la *Bengalata di Gallese (a bengallata)*, spettacolo pirotecnico lungo le mura merlate del borgo, che si svolge nel momento in cui, attorno alle 22:00, la statua del santo fa ingresso processionale nel centro storico.



¹⁴ La mattina del 17 luglio fedeli giungono processionalmente alla chiesetta, dove è celebrata la Messa in ricordo del primo miracolo operato dal santo a Gallese.

Il giorno successivo ha invece luogo la sfilata rappresentativa delle sei contrade (San Lorenzo, Santa Maria, Sant'Angelo, Sant'Antonio, San Giacomo e San Sebastiano) per le vie dentro storico. Partendo da Piazza Santa Maria, il corteo prosegue fino allo stadio comunale "Dino Nelli", dove si svolge poi la Corsa equestre alla Stella, per la vittoria del Palio di San Famiano. La festa di San Famiano si unisce così alla *Festa Rinascimentale*.

LE ZITELLE DI GALLESE

«Per la festa di San Famiano, durante le processioni della sera del 7 Agosto e della mattina dell'8 Agosto, sfilano davanti alla statua del Santo, le "Zitelle".

Vestite con un abito particolare (un telo di stoffa di panno bianco - anticamente scotto di Gubbio - drappeggiato, formato da tante piegoline fermate con spilli da sarta, la vita cinta da un cingolo, simbolo della

castità e nella mano destra una candela, simbolo della fede, il volto semicoperto da un velo bianco) vengono accompagnate da una madrina.

Serie e composte, sono consapevoli che già dal 1614 ogni anno delle ragazze di Gallese hanno partecipato a queste processioni vestite come loro; il peso della tradizione non le disturba, anzi con fierezza si sentono un anello indispensabile della stessa.

Infatti proprio per volontà testamentaria di Curtio Vanni, dal 1614 iniziarono a partecipare alle processioni di San Famiano e nel 1669 anche Domenico Colavani lasciò erede la Compagnia del SS. Rosario perché "dotasse", secondo la tradizione le "Zitelle".

Le Zitelle venivano estratte a sorte dal Bussolo in cui erano stati inseriti, su espressa loro richiesta ai fattori della Confraternita

di San Famiano, i nomi delle ragazze con i seguenti requisiti:

- Essere nubili e non essere già state Zitelle.
- Avere compiuto 15 anni (dal 1825 l'età era scesa a 12 anni)
- Essere native di Gallese da almeno un genitore gallesino.
- Essere povere, cioè, secondo il vescovo Diocesano, che si procuravano il lavoro dalle loro mani.
- Essere oneste.
- Aver ricevuto la "Fede", documento che attestava l'effettiva povertà e la riconosciuta onestà della ragazza sottoscritta dal Parroco di residenza.

Al di là delle richieste, in ogni caso, il vescovo diocesano, nella sua visita pastorale del 1697, invita ad imbussolare soltanto i nomi delle ragazze in possesso veramente di tutti i requisiti richiesti. La dote veniva promessa con cedola della Confraternita del Santissimo Rosario e materialmente elargita, con garanzia del marito, dopo aver contratto matrimonio secondo le disposizioni del Sacro Concilio di Trento e della Chiesa. In mancanza di figli legittimi naturali, il sussidio dotale doveva essere restituito. In caso di scelta di vita



monastica, il sussidio doveva essere pagato alla "Abbadessa del Monastero" dopo che la ragazza aveva fatto la sua solenne professione. Nel maggio del 1723, la dote era di 13 scudi e 50 baiocchi. Alla fine del 1800 il fondo dotale era quasi scomparso e si provvedeva in parte con i contributi delle famiglie benestanti. È in questo momento che, probabilmente, compare la figura della "madrina" a rappresentare la famiglia che elargiva la dote. Nel 1922 il fondo dotale fu incamerato a favore del Comitato Provinciale Orfani di Guerra di Viterbo e la dote, da allora, fu totalmente elargita da alcune famiglie di Gallese fino agli anni '50. Dal 1986, alla Zitella viene consegnata una dote simbolica rappresentata da una medaglia d'oro con riprodotta l'effigie di san Famiano, mentre alla madrina viene consegnata una targa che ricorda l'Evento.



Il Comitato Festeggiamenti di San Famiano, unitamente all'Amministrazione Comunale di Gallese ed alla Pro Loco, contribuisce ancora oggi a mantenere viva una tradizione assicurando il sostegno economico quando necessario. La tradizione delle Zitelle ha assunto oggi un carattere puramente religioso legato alla devozione a san Famiano, mentre è andato comunque perduto l'aspetto esclusivamente "sociale" del dotalizio»¹⁵.

¹⁵ *Le Zitelle di Gallese*, Sito internet *San Famiano*, http://www.sanfamiano.com/it/festa-san-famiano/le-zitelle-di-gallese_27.htm

DA GALLESE A ORTE

A Vignanello si svolge, nel mese di novembre, *L'Agone dell'Olmo*; si tratta di un torneo tra musicisti storici, a cura dell'associazione culturale rinascimentale *Giovanni Nanino* e della Pro loco.

13^a EDIZIONE - 2015

L'AGONE DELL'OLMO

VIGNANELLO (VT) - p.zza della Repubblica



8 NOVEMBRE

“La tradizione dello sbandieramento e della musica rinascimentale dei tamburi vanno promossi e sviluppati soprattutto tra i giovani, con un compito ben preciso: non lasciare indietro quelle che sono le tradizioni della propria città.”

INFO: cell. 328 5457483 - cell. 327 0211162
email. sbandiatorivignanello@gmail.com

anche WhatsApp



L'Associazione Culturale Rinascimentale "Giovanni Maria Nanino"



in occasione della XVI Festa dell'Olio e del Vino Novello in collaborazione con la Pro Loco di Vignanello

presenta:
1° edizione
"L'Agone dell'Olmo"

Gruppi Musicisti partecipanti:



Musici città di Viterbo



Musici contrada S. Giorgio Soriano nel Cimino (VT)



Musici città di Arezzo

GIUDICI ESPERTI al VOTO

in collaborazione con
Associazione Pro Loco Vignanello





Festa dell'Olio e del Vino Novello Vignanello

L'evento è inglobato nella *Festa dell'Olio e del Vino Novello*, ed è volta a promuovere in modo particolare tra i giovani, «la tradizione dello sbandieramento e della musica rinascimentale dei tamburi con il compito ben preciso di non lasciare indietro quelle che sono le tradizioni della propria città.

“L’Agone dell’Olmo” rappresenta perciò un’occasione durante la quale si esibiranno tamburi e chiarine, con l’ambizione di far crescere innanzitutto il loro gruppo attuale, ma anche con il fine di realizzare uno spettacolo mai visto prima, proprio nell’ambientazione della *Festa dell’Olio e del Vino Novello*¹⁶.

Le notizie sulla coltivazione della vite nella zona di Vignanello risalgono al 766 d.C. Il

¹⁶ III Edizione L’Agone dell’Olmo, Sito internet della Pro Loco Vignanello, <https://www.prolocovignanello.org/eventi/festa-dell-olio-e-del-vino-novello/l-agone-dell-olmo/>

commercio di vino più consistente è da sempre stato diretto verso Roma e il *Greco* di Julianellum, antico nome di Vignanello, appare sulle mense dell'aristocrazia ecclesiastica a opera di Beatrice Farnese che governò il paese nel XV secolo. Notevole fu l'impulso alla commercializzazione dato dal prof. Francesco Dramis, direttore della prima Cantina Sociale e Distilleria Cooperativa di Vignanello, e dall'intelligente intraprendenza dell'enologo e viticoltore Paride Soprani che, nella prima parte del XX secolo, diffusero i vini di Vignanello elevandone la qualità. Il vino ha ottenuto il riconoscimento della indicazione geografica tipica "Colli Cimini" nel marzo 1989 e la denominazione di origine controllata "Vignanello" nel novembre 1992. La Cantina ha esteso la gamma dei prodotti e ne ha migliorato la qualità; inoltre ha compiuto ricerche e studi sui vitigni riscoprendo e valorizzando il *Greco* di Vignanello¹⁷». Tra gli altri prodotti locali vanno menzionati l'olio e le nocciole: «L'olio extravergine di oliva prodotto a Vignanello è di eccezionali caratteristiche qualitative, di bassissima acidità, col fragrante aroma e sapore del frutto. Particolarmente indicato per chi ama un'alimentazione sana e genuina.

Le olive, raccolte a mano, vengono molite entro le 24 ore successive»¹⁸.

Altro prodotto tipico è la *nocciola*. Quelle «vignanellesi sono del tipo Tonda Gentile Romana, la cui polpa chiara e consistente svela all'assaggio il gusto delicato tipico di questa varietà»¹⁹.

¹⁷ *Prodotti tipici e ricette*, Sito internet della Pro Loco Vignanello, <https://www.prolocovignanello.org/vignanello/prodotti-tipici-e-ricette/>

¹⁸ *Ibidem*.

¹⁹ *Ibidem*.

IL PAMPARITO E GLI GNOCCHI CO'I FERRO



Il pamparito

«Il pamparito è il pane tipico della Pasqua, ma per la sua bontà si consuma tutto l'anno, ottimo per accompagnare salumi, le uova sode e la caciotta dell'antipasto pasquale.

Ricetta: [dose per quattro pampariti]

Per prima cosa si scioglie del lievito di birra in poca acqua tiepida e si aggiunge tanta farina quanto basta per fare un panetto morbido e consistente, e lo si lascia lievitare coperto da un canavaccio in un luogo tiepido (tempo circa mezz'ora). Quindi si dispone a fontana 1,5 kg di

farina e si mettono al centro gli ingredienti necessari: 1 cucchiaino di sale, 1/4 quarto di litro d'olio extravergine d'oliva (ovviamente di Vignanello), 1 pugno di semi d'anice rinvenuti in mezzo bicchiere di vino, il vino che nel frattempo si è improfumato, e l'acqua tiepida necessaria. Si amalgama bene il tutto fino ad ottenere un impasto morbido. A questo punto si unisce il panetto lievitato a parte e si lavora la pasta a lungo (si allarga coi pugni, si riavvolge su se stessa, si batte sul tavolo...). Infine gli si dà la forma di un maritozzo. Si dispone in una teglia di ferro unta d'olio (come quello di prima) e si lascia lievitare con le solite accortezze. Quando è raddoppiato di volume si spennella con l'uovo sbattuto (operazione che gli conferirà, a cottura avvenuta, un colore e una lucentezza che ricordano i marroni dei Cimini), e si mette a cuocere, preferibilmente, nel forno a legna, già caldo a 250°.

Gli gnocchi col ferro

Gli gnocchi col ferro sono di acqua e farina. Per secoli si sono chiamati "Maccheroni", dal latino "maccare" schiacciare, e quindi: impastare.

Si dispone la farina a fontana (300 grammi per 4 persone), si versa acqua tiepida, si sala, e si impasta fino a ottenere la giusta consistenza. A quel punto si formano dei cannelli di pasta dello spessore di un centimetro e mezzo circa e si tagliano a pezzetti di 2-3 centimetri. Ed ecco che interviene il "ferro": un tubicino di ferro lungo 26 cm e 6 millimetri di diametro circa. Si prende un pezzetto di pasta, si appoggia sul ferro e premendovi sopra con le mani si fa rotolare sulla spianatoia, avvolgendo la pasta e dandogli la forma di un maccheroncino. Possibilmente condire con sugo fatto con salsicce (*rocchi* in dialetto) e abbondante pecorino»²⁰.

²⁰ *Ibidem.*



A Vasanello è giunta alla X edizione la *Sagra degli Gnocchi co' la rattacacio*, organizzata dal comitato festeggiamenti *Classe 1976* in collaborazione con l'amministrazione comunale. «Scopo principale della *Sagra degli Gnocchi* è quello di promuovere e valorizzare questa specialità locale, che si tramanda di generazione in generazione. Anche se rappresenta un piatto della "cucina povera" è in realtà una vera leccornia che soddisfa anche i palati più esigenti.

L'impasto dello gnocco, fatto con acqua e farina, viene poi lavorato con la "rattacacio", ossia la gratta formaggio, così da creare delle tipiche scanalature "a quadrettini". Questa lavorazione particolare permette di raccogliere i gustosissimi sughi, tutti rigorosamente creati seguendo le vecchie ricette tradizionali del luogo»²¹. Le serate della sagra sono animate da accompagnamento musicale con concerti. Nel 2017 si è svolta la V edizione della *Porticella in Fiore*, mostra-mercato di fiori e piante, che per l'occasione ha anche ospitato la novità della presenza di artigiani, pittori, artisti, antiquari e distributori di prodotti tipici della Toscana, allo



²¹ *Sagra degli Gnocchi co' la Rattacacio a Vasanello (VT)*, Sito internet Lazio nascosto, <https://www.lazionascosto.it/sagre-lazio/sagra-degli-gnocchi-co-la-rattacacio-vasanello/>

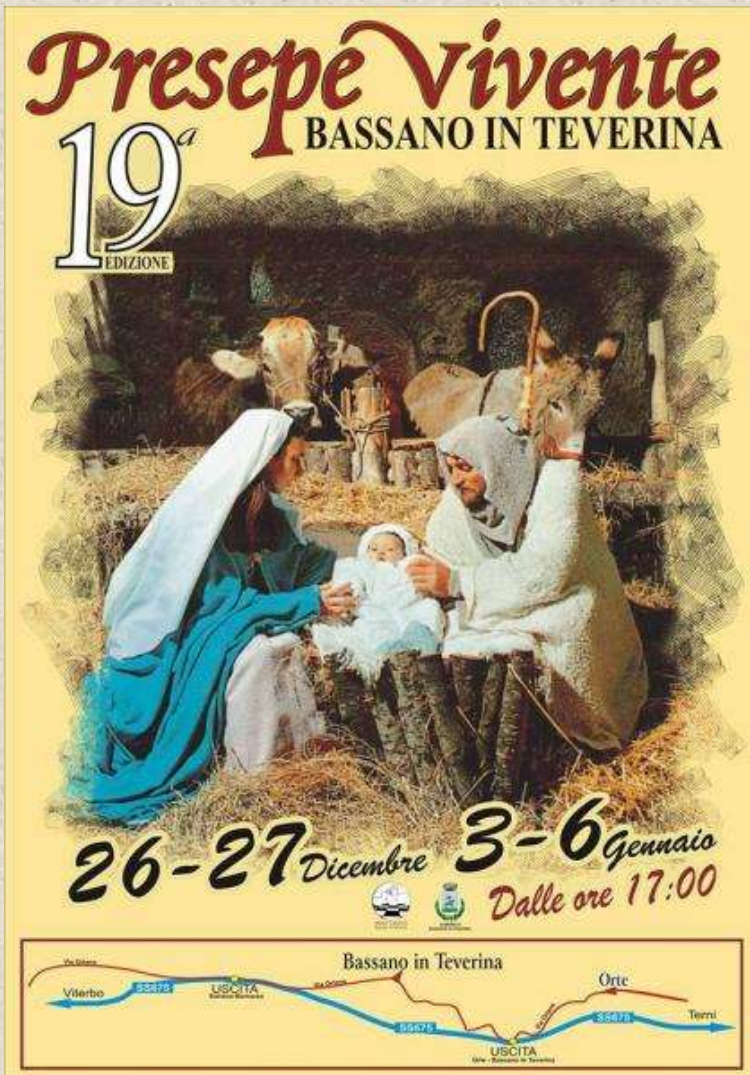


scopo di far gustare e vedere antichi sapori e antichi mestieri.

Altro evento importante è la *Notte delle Lanterne*, o anche *Festa della Luce e delle Lanterne*. L'ultima edizione è quella del 9 giugno 2018. «Ideata dal consigliere delegato Andrea Fagioni in stretta collaborazione con l'assessorato al Turismo e Cultura, nasce con il preciso intento di rivitalizzare il centro storico, cuore pulsante del paese. Tutta l'iniziativa viene infatti realizzata in collaborazione con i residenti e le varie attività commerciali, oltre che con la

partecipazione del Gruppo Scout e del comitato festeggiamenti *Classe 1979*»²². Un percorso del centro storico, a partire dalle 20:00 viene illuminato (sia a terra, che in tragitto aereo) da più di 1500 lanterne, mentre nelle piazzette del "paese vecchio" viene allestito uno stand gastronomico con prodotti tipici. A conclusione della serata, che include anche musica flokoristica, più di 1000 lanterne vengono liberate in aria.

²² A Vasanello, sabato 9 giugno, si ripete per la terza volta il successo avuto negli anni precedenti con la *Notte delle Lanterne*, Sito internet dell'Associazione *Classe 1979*, <https://www.classe1979.it/event/notte-delle-lanterne-2018/>



L'antico borgo di Bassano in Teverina ospita il *Presepe vivente*, giunto alla XX edizione e organizzato dalla Pro Loco: L'evento offre «una suggestiva passeggiata alla scoperta di antiche tradizioni, sapori e odori che animavano la vita la notte in cui, tanto tempo fa, nasceva Gesù. Lo spettatore potrà ammirare, camminando tra le vie del borgo, l'artigiano intento a vendere i suoi prodotti, donne che filano la lana, un fabbro che crea le sue opere in ferro.

Ma non mancheranno templi romani, il pastore con il suo gregge, l'oste, il calzolaio, mogli del sultano che siedono elegantemente in un harem e molti altri personaggi»²³.



²³ *Presepe Vivente a Bassano in Teverina (VT)*, Sito internet Lazio Nascosto, <https://www.lazionascosto.it/presepi-viventi-artistici/presepe-vivente-bassano-in-teverina/>

BASSANO IN TEVERINA E MARIO CASTELLACCI

Sabato 11 novembre 2017 Bassano in Teverina si è vestita a festa, ricordando Mario Castellacci, commediografo, sceneggiatore, regista, che aveva coltivato il sogno di riportare la vita nell'antico Borgo, (considerandolo un vero e proprio palcoscenico naturale) col coinvolgimento del *Bagaglino*, la compagnia di



cui fu fondatore assieme a Ninni Pingitore. Per ricordarlo, il borgo si è animato con la presenza di musicisti, circensi, fotografi, produttori agricoli, artigiani. L'evento è stato organizzato dall'amministrazione comunale guidata dal sindaco Alessandro Romoli e da un gruppo di imprenditori privati, convinti della possibilità di rilanciare il territorio, con la speranza di farne un punto di riferimento nel panorama del turismo culturale-gastronomico della Tuscia.

«Il legame tra Mario Castellacci e Bassano in Teverina è stato sempre forte e consolidato e molte volte il paesino viterbese ha avuto modo di ospitare i grandi comici del Bagaglino ai primordi della loro esperienza artistica.

Bassano è una terra che Castellacci amava molto, tanto da sceglierla come meta finale della sua vita. Infatti, il suo corpo riposa nella cappella di famiglia presso il cimitero comunale di Bassano in Teverina.

È stato quindi un obbligo morale e soprattutto affettivo quello dell'amministrazione comunale di Bassano in Teverina dedicare una Piazza a Mario Castellacci.

E ovviamente sono stati presenti alla cerimonia di intitolazione di Piazza Mario Castellacci tre esponenti di spicco del Bagaglino, Pier Francesco Pingitore, Pippo Franco e Martufello che non sono voluti mancare ad un appuntamento così importante per ricordare la nobile figura del loro amico e collega.

Prima di scoprire la targa commemorativa, il sindaco di Bassano in Teverina Alessandro Romoli ha voluto rivolgere un caloroso saluto e ringraziamento a tutti gli intervenuti ricordando la figura del grande commediografo "Vogliamo oggi celebrare e ricordare Mario Castellacci con la decida di questa piazza, situata nel cuore più intimo del nostro borgo, quale testimonianza del suo profondo legame con la nostra piccola comunità."»²⁵.

²⁵ *Il paese celebra Mario Castellacci*, Comunicato stampa sul Sito del Comune di Bassano in Teverina, http://comune.bassanoteverina.it/index.php?option=com_content&view=article&id=100&Itemid=111



«L'amministrazione comunale di Orte ha lanciato il progetto di recupero e rivalutazione del "carciofo ortano", una varietà del carciofo romanesco (*Cynara cardunculus scolymus*) che cresceva lungo il tratto del fiume Tevere che lambisce la cittadina e che negli anni si è differenziata grazie alle particolari caratteristiche climatiche diverse da quelle della zona romana.

Il carciofo ortano si è mantenuto per molti anni negli orti del paese dove gli anziani hanno continuato a coltivare la varietà per tramandarla alle nuove generazioni, affinché la valorizzassero adeguatamente. Questa "antica" coltura ben adattata all'ambiente dove si era diffusa si sta però perdendo a causa della mancanza di una vera base scientifica. Molto probabilmente la varietà di carciofo ortano si è imbastardita perché ibridata con cultivar²⁶ commerciali più diffuse e diverse dalla locale. L'Amministrazione Comunale di Orte, sensibilizzata da alcune aziende agricole, esperti del settore e privati cittadini ortani ha perciò deciso di lanciare il "Progetto di recupero e rivalutazione del carciofo ortano" volto alla individuazione di ciò che rimane della cultivar locale per selezionarla, rafforzarla geneticamente e introdurla di nuovo nel territorio della nostro comune.

Il progetto ha un approccio scientifico – specificano i promotori dell'iniziativa - che prevede diverse fasi: 1) l'indagine di campo per individuare le cultivar sopravvissute; 2) la caratterizzazione morfologica e genetica; 3) la propagazione; 4) l'iscrizione al Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche animali e vegetali d'interesse agrario e zootecnico autoctone del Lazio; 5) la reintroduzione e diffusione della cultivar sul territorio ortano per favorirne la commercializzazione.

²⁶ Varietà agrarie di piante coltivate.

Il progetto si avvale della collaborazione dell'ufficio Biodiversità dell'ARSIAL della regione Lazio, del Dipartimento per l'Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) dell'Università della Tuscia, di alcune Aziende Agricole locali e di esperti e professionisti locali fra cui Maria Chiara e Cristiana Orlandi della Società Agricola Castel Bagnolo, Barbara Vitali dell'Azienda Bagnolese, Federico De Santis e Alberto Del Lungo, coordinatore tecnico scientifico del progetto»²⁷. E al carciofo è dedicata una delle sagre più importanti di Orte: *C'è carciofo e carciofo!*

L'inverno ortano vede svolgersi, in due domeniche, *Orte in Cantina*, manifestazione enologica che si snoda lungo l'intero centro storico, tra le cantine del borgo, con la possibilità di degustare vini e cibi di alta qualità, attraverso una serie di tappe, dall'aperitivo al dolce, con vini abbinati a ogni piatto. Il tutto sotto la guida dei Sommelier dell' AIS. Durante l'evento è prevista anche la degustazione dell'olio e sono allestiti mercatini artigianali e stand con prodotti tipici. Piazza della Libertà, luogo dove termina il percorso, aspetta i partecipanti che saranno accolti con vin brulé e cartocci di caldarroste.



²⁷ *Carciofo Ortano - Piatto Tipico*, Sito internet del Comune di Orte, <http://www.comune.orte.vt.it/Home/Guida-al-paese?IDPagina=19125&IDCat=2911>

In estate ha invece luogo *The Grove festival*, organizzato dall'associazione culturale *The Grove* in collaborazione con la Pro Loco e il patrocinio del Comune. Si tratta di «otto giorni di festa all'insegna del divertimento. *The Grove Festival* è l'evento che ha dato il nome all'associazione, in quanto si svolge in un Parco con alberi ad alto fusto e, a prima vista, viene in mente un piccolo bosco, da qui il termine "The Grove". La scelta dell'Inglese è per dare un tocco di Internazionalità all'evento.



The Grove è giunta alla 12° edizione, si svolge ogni anno nel mese di luglio; lo scopo è quello ricreativo e sociale, con musiche dal vivo di ottima qualità e soprattutto di ogni genere musicale dal Rock al Pop passando per lo Ska per finire con il Funky. È obbligo citare la cucina *The Grove* che riesce a soddisfare ogni palato: piatti tipici, sicuramente i frutti che il bosco e la terra fornisce e carni di ogni genere alla brace, il tutto inaffiato dal buon vino.

Chi invece vuole soltanto ascoltare la musica o partecipare alle iniziative dell'evento può trovare attimi di compagnia e allegria al Bar *The Grove*²⁸.

Solenni sono anche i festeggiamenti in onore di sant'Egidio, con una vera e propria *Ottava* dedicata al santo, evento promosso e coordinato dall'*Ente Ottava Medievale* di Orte. «Festa di antica tradizione, solennizzata da Papa Bonifacio IX nel 1396 con la concessione delle stesse indulgenze della Porziuncola di Assisi, si celebrava con grande impegno pubblico codificato negli statuti comunali. Particolarmente solenne

²⁸ *The Grove Festival 2018 – 12° edizione*, Sito internet dell'associazione *The Grove*, <http://www.thegrove.it/>

la grande processione alla quale partecipavano tutte le magistrature cittadine e le sedici corporazioni delle arti.

Grande attrazione veniva esercitata dalle corse di cavalli all'anello, per le quali gli statuti del 1359 prevedevano un luogo apposito, l'*equinum*, e la partecipazione di qualunque cittadino ortano. Si svolgevano inoltre tornei di tiro con l'arco e con la balestra, corse podistiche e regate di barche sul Tevere dette "ludi tiberini" o "le calate" perché una gran folla dalla città scendeva lungo le rive del fiume.



Accompagnava la festa una grande fiera di merci in città e di bestiame al di là del fiume, detta Fiera dei Campanelli, bandita fino a Perugia e a Norcia. Gli Ortani di oggi hanno conservato la loro devozione a Sant'Egidio.

Le Sette Contrade, dal 31 Agosto alla seconda domenica di Settembre di ogni anno, festeggiano il santo patrono. Ogni giorno c'è festa in contrada con giochi, teatro, musiche ecc. L'ottavo giorno è dedicato al Palio degli Arcieri che si contendono, per la propria contrada nella piazza centrale, l'anello d'argento di 10 cm. al quale tirano con archi di legno di tipo medievale.

Uomini e donne delle Contrade vi vanno ad assistere in abiti trecenteschi, formando un corteo che attraversa le vie della città. Rappresentanze più ridotte partecipano la sera del 31 Agosto alla Benedizione dei Gonfaloni in Cattedrale e nella prima domenica di Settembre al Corteo di notte, giuramento del Podestà»²⁹.

²⁹ *La festa oggi*, Sito internet dell'Ente Ottava Medievale Orte, <http://www.ottavamedievale.it/ottava-di-santegidio/>



© claudio cardinali



Il santuario della Trinità sul Colle san Bernardino si tinge di toni suggestivi durante le feste principali e in modo particolare nel *Triduo Santo*. Il santuario viene illuminato, di notte, da centinaia di lumi. Il Triduo segue i ritmi antichi, in particolar modo



con la Via Crucis del Mercoledì Santo e la processione del Cristo morto al Venerdì Santo. Devozione, quest'ultima, che coinvolge l'intera cittadina.

«La Processione, la quale seguendo ancora oggi le regole rituali fissate e rimaste immutate dal secolo XIV, si svolge per le vie del centro storico.

Da ottocento anni si rinnova il rito della solidarietà: i confratelli penitenti, incappucciati, scalzi e incatenati e la distribuzione del pane come segno di fraternità.

Le Confraternite hanno mantenuto le strutture di rappresentanza con il rettore generale, il camerlengo, i furieri ed un responsabile del patrimonio artistico e le denominazioni: del Santissimo Sacramento, di Santa Croce, della Misericordia, della Trinità, di San Pietro, di Santa Maria Le Grazie, di Sant'Antonio Abate, del Santissimo Rosario e della Madonna del Santissimo Rifugio dei Peccatori o dello "Stendardino".

I Confratelli, dietro l'invito dei furieri di S. Croce, muovono dalle rispettive chiese e sostano, in attesa che tutte siano pronte, allo sbocco delle varie strade sulla piazza principale. Poi, al cenno dei furieri si avviano secondo un ordine di precedenza stabilito in base all'antichità di ognuna. La processione così si mette in moto.

Presso la chiesa di S. Agostino, dietro la confraternita della Misericordia, si avvia la compagnia di S. Croce, e infine, contornata da coppie di lampioni, la bara con l'immagine del Cristo morto e la macchina dell'Addolorata.

La città, suggestivamente illuminata dalle sole fiaccole, è percorsa dai confratelli tra cui molti penitenti scalzi e rigorosamente anonimi, accompagnati dai canti del "Miserere" e dello "Stabat Mater", dalle meste armonie della storica "Banda Musicale Città di Orte", con le varie soste previste nell'antico rito.

La processione deve uscire dalla Chiesa di S. Agostino con ogni tempo e si narra che gli agricoltori, secondo una credenza che ha del pagano, traessero auspici per i raccolti futuri dal fatto che i lumini che adornano la bara del Cristo depono dalla Croce rientrassero in S. Agostino tutti accesi.

Al rientro viene distribuito ai partecipanti il pane del Venerdì Santo, semplice impasto di farina con anice, da condividere in segno di sincera fraternità, in attesa dell'Alba della Pasqua»³⁰.



³⁰ Simone Stefano Conti, *La processione del Venerdì Santo a Orte*, in *Newtuscia*, 20 marzo 2018, <http://www.newtuscia.it/2018/03/30/la-processione-del-venerdi-santo-orte/>



© claudio cardinali



© claudio cardinali

© claudio cardinali

«Nella terza domenica di settembre le comunità parrocchiali di Orte festeggiano la Madonna delle Grazie con una serie di manifestazioni ricreative popolari e religiose, organizzate dal comitato del quartiere che confermano anno dopo anno il culto che gli abitanti del quartiere sorto sul Colle, insieme a tutta la città di Orte, rivolgono alla Vergine delle Grazie.

Il santuario, che viene attualmente custodito dalle Monache benedettine, è stato costruito su una preesistente cappella del 1159 e risale al 1521. Il monastero attiguo alla chiesa fu fondato dai Gerolimini nel 1579.

Il colle fu poi utilizzato come residenza estiva del Seminario Diocesano di Orte, legato anche alla villa suburbana realizzata come residenza estiva nei primi anni del 1700 dal Cardinale ortano Ferdinando Nuzzi, Prefetto dell'Annona dello Stato della Chiesa e Vescovo di Orvieto. La conquista di Orte da parte delle truppe del Regno d'Italia con a capo il senatore Angelo Giuseppe Manni avvenne nel pomeriggio di domenica 11 settembre 1870 e gli ortani si trovarono "annessi" all'Italia unita al loro rientro dalle celebrazioni delle Madonna delle Grazie.

Nel santuario benedettino riposano le spoglie del Cardinale Ferdinando Nuzzi e del Vescovo diocesano Mons. Roberto Massimiliani.

Nello scenario della Collina delle Grazie che spazia su un panorama suggestivo sulla rupe tufacea di Orte, la villa costituiva originariamente una parte del complesso che il cardinale Nuzzi realizzò con vista sulla rupe tufacea di Orte. Il Patio antistante il luogo – denominato "gioco liscio" – era destinato alla ricreazione estiva, con scene e giochi eseguiti dai giovani seminaristi, come testimoniato dalla lapide originaria che ancora oggi ricorda con un elegante distico latino che "la gioventù impegnata nello studio, mentre si dedica qui agli svaghi ed al teatro, ha modo di ricreare il proprio spirito".

Tale villa monumentale è conosciuta oggi anche come Villa Vettori e, della Principessa di Mirto, dai successivi proprietari che l'abitarono.

Nel 1958 le benedettine si trasferirono sul colle delle Grazie. Il monastero si caratterizza per la loro laboriosità silenziosa delle monache, che producono un'infinità di prodotti naturali che ritemprano il corpo e lo spirito, apprezzati da tanti affezionati estimatori dei trattamenti naturalistici. Le monache – pur nella loro clausura dedicata alla preghiera ed al lavoro manuale, secondo la Regola di san Benedetto da Norcia – sono sempre disponibili al dialogo con gli ospiti che bussano alla caratteristica ruota per un conforto spirituale ed umano ricco di accoglienza e condivisione. Con la preghiera sono vicine alle necessità della comunità cittadina e del mondo intero»³¹.



³¹ Emanuela Colonnelli, *Il Santuario ed il Monastero benedettino di Santa Maria delle Grazie di Orte: uno scrigno di spiritualità e di laboriosità*, in *Newtuscia*, 16 settembre 2016, <http://www.newtuscia.it/2016/09/16/santuario-ed-monastero-benedettino-santa-maria-delle-grazie-orte-uno-scrigno-spiritualita-laboriosita/>

AMELIA

Giunto ad Amelia, il pellegrino potrà innanzitutto rifocillarsi gustando i prodotti tipici locali, come i *fichi secchi*, buoni da mangiare in tutte le salse, dal primo al dolce. «Il



fico rappresenta, da sempre, una delle colture più importanti del panorama agricolo amerino. Noto sin dall'antichità, questo frutto è lavorato ancora oggi con metodi artigianali ed è una rinomata specialità dolciaria. Già nel Medioevo i fichi di Amelia erano destinati alle tavole papali e degli alti prelati. La storica

fabbrica che ha aperto i battenti nel 1830 da sempre seleziona i fichi migliori di Amelia per prepararli in diverse varianti, utilizzando principalmente le varietà Borgiotto, una delle più antiche, Ottano o Dottato (anche detto *dalla goccia*) e il Verdone. Lavati delicatamente, una volta aperti sono fatti essiccare e con una leggera pressione schiacciati, quindi tal quali uniti a formare la classica rotella di fichi secchi. Possono essere farciti con mandorle, noci e canditi (un autentico scrigno di bontà), oppure ricoperti da una glassa di cioccolato fondente.

I fichi di Amelia negli anni '20 del secolo scorso erano pubblicizzati attraverso delle targhe in tutte le stazioni ferroviarie d'Italia, intorno al 1933 erano serviti addirittura a bordo dell'italico transatlantico



Rex e introdotti nei cestini da viaggio delle allora Regie Ferrovie. Hanno anche imbandito le tavole della Casa Reale e partecipato a numerose fiere, riscuotendo grande apprezzamento e riconoscimenti con medaglie e diplomi. Poi il grande salto: l'esportazione negli Stati Uniti»³².

Con i fichi si può addirittura preparare un menù completo: «Come antipasto, crostini di pane tostato con burro, alici finocchietto selvatico e una julienne di fichi secchi bagnati con Sagrantino passito. Per un primo piatto veramente prelibato: maccheroncini al ragù di cinghiale con fichi secchi e pangrattato. I fichi sono adatti anche ad un secondo. Ad esempio, spiedino di fegatelli di maiale con fichi secchi e contorno di insalata di lattuga scarola con ravanelli e dadolata di fichi secchi. Per dessert, fichi secchi arrostiti e tagliati sottili con gelato alla crema, oppure fichi secchi con cotognata al rum»³³.

Importanti i primi piatti gustosi, le frittate con le erbe; con la persa o maggiorana, la varietà delle minestre. Di ceci, di zucca, di piselli, di fave.

E poi la cacciagione e la selvaggina, tra cui il "*palombaccio alla leccarda*", piatto tipico amerino, in cui il palombaccio viene arrostito allo spiedo e fuoco lento e condito con una salsa particolare, detta "leccarda", che si gusta su fette di pane abbrustolito.

E poi il pane, i prodotti da forno, la pasta alimentare, che vengono trattati sia industrialmente sia a livello artigianale. I *manfricoli* fatti a mano, il pane e la pizza cotti a legna. Ci sono poi i dolci tipici, con delizie stagionali come il *pampepato* a Natale, i *biscotti con il mosto* in autunno e le *pizze di Pasqua dolci e al formaggio*.

³² *I fichi secchi di Amelia, dolcissimo patrimonio dell'Umbria*, in *Saperefood*, 15 ottobre 2015, <https://saperefood.it/i-fichi-secchi-di-amelia-dolcissimo-patrimonio-dellumbria/>

³³ *Ibidem*.



La coltura dell'olivo, diffusissima fin dall'antichità, produce nel territorio un *olio extravergine* particolarmente apprezzato, vero segreto della cucina che i numerosi frantoi locali ancora ricavano macinando con la mola in pietra o comunque con metodi tradizionali, a garanzia di un prodotto purissimo. Da novembre a febbraio, numerosi frantoi

locali presentano l'olio novello con degustazioni a base di bruschetta, pane tostato profumato con aglio (per chi lo gradisce) e abbondante olio.

Per l'olio, c'è una denominazione di origine protetta, estesa sui Colli amerini, e il Comune di Amelia fa parte dell'Associazione "Strada dell'Olio DOP Umbria", sorta per valorizzare appieno questo prodotto tipico di eccellente qualità, l'olio extravergine di oliva, presente nelle specie moraiolo, leccino, rajo, frantoio, in un territorio che essendo, in larga misura, ancora privo della presenza di parassiti, non necessita l'uso di sostanze anticrittogamiche, consentendo quindi una coltivazione del tutto naturale. Anche i vini prodotti in queste terre possiedono tutti i requisiti per soddisfare i gusti più esigenti; Amelia e il suo territorio fanno parte della *Strada dei Vini Etrusco - Romana* che si propone di far conoscere ed apprezzare le produzioni di qualità delle cantine vitivinicole della zona aderenti all'iniziativa. Attraverso un itinerario nelle



migliori aziende vitivinicole della zona, si possono degustare i *vini D.O.C. "Amelia"*, che offrono una

varietà che va dai tradizionali bianco, rosso e rosato ai pregiati e delicati Malvasia e Novello. Tutto il versante nord dei Monti Amerini è particolarmente indicato per la raccolta dei *funghi*. In autunno il sottobosco montano offre gradite sorprese anche ai

cercatori meno esperti. Il porcino e l'ovulo sono le specie più raffinate, ma anche le più difficili da trovare. Un altro prodotto tipico della zona è la "Fava Cottora" di Collicello (Amelia), recentemente entrata nel Progetto di Slow Food "Terre dell'Umbria Meridionale", per l'istituzione di un nuovo presidio umbro che ne tuteli la sopravvivenza e la diffusione³⁴».

UN CAMMINO NEL CAMMINO

«Percorrere la Strada dei vini Etrusco Romana, nelle antiche terre degli Etruschi e dei Romani lungo il Tevere, rappresenta un vero e proprio viaggio nell'antico e nel moderno, alla ricerca delle suggestioni del paesaggio e di incontri ravvicinati con i vini d'eccellenza e i sapori della tradizione umbra.

La denominazione e il logo sintetizzano le radici culturali che contraddistinguono il territorio: la cultura romana, con la testa del Germanico di Amelia, e quella etrusca, con la testa di fanciullo dagli affreschi etruschi della tomba Golini nell'Orvietano.

L'itinerario della Strada, segnato da un susseguirsi di cantine e di aziende vinicole, inscindibilmente legato alle bellezze storiche, artistiche e ambientali, è naturalmente connesso con l'offerta della filiera del gusto tradizionale e certificata, dalla produzione olearia della DOP Umbria ai prodotti dell'agricoltura biologica, a quelli tipici e dell'artigianato artistico.

Oltre alla rete degli sportelli turistici territoriali (IAT), lungo la Strada dei Vini è a disposizione dei viaggiatori per documentarsi sui servizi il "Palazzo del Gusto" di Orvieto.

Il percorso della strada è articolato tra le zone di produzione dei vini a Denominazione di origine controllata di Orvieto e Amelia.

La Strada dei Vini Etrusco Romana è parte de "Le strade del vino" dell'Umbria, un progetto regionale che



intende promuovere il cosiddetto enoturismo; una particolare forma di turismo che abbina itinerari sul territorio ad alta vocazione vitivinicola con la conoscenza dei valori ambientali, culturali e artistici. È un percorso attraverso le zone di produzione di vini prestigiosi a Denominazione di Origine Controllata bianchi e rossi (Orvieto Classico, Rosso Orvietano, Lago di Corbara, Colli Amerini), oppure con

Indicazione Geografica Tipica. Tra le manifestazioni promozionali che mirano a valorizzare questo prodotto citiamo "Cantine Aperte" a cura del Movimento Turismo Vino, che si svolge ogni anno l'ultima domenica di maggio, con apertura e degustazioni gratuite nelle cantine aderenti all'iniziativa. Gli appassionati e non solo in questa occasione possono degustare i vini, conoscere i produttori e partecipare alle varie iniziative: passeggiate tra i vigneti, degustazioni tipiche, percorsi alla scoperta del territorio»³⁵.

³⁴ Amelia e dintorni, sapori e tradizioni, Sito internet Turismo Amelia, <http://www.turismoamelia.it/ita/4/itinerari-turistici/?&cat=5>

³⁵ Strada dei vini Etrusco-Romana, Sito internet Turismo Amelia, <http://www.turismoamelia.it/ita/4/itinerari-turistici/?&cat=5>

Amelia ospita varie rievocazioni storiche, come *Medioevalia*, rassegna di giochi di bandiera dedicata solo agli under 16, che si svolge in luglio ed è giunta alla sua XXII edizione. «Rappresenta una delle più importanti manifestazioni storico-folkloristiche organizzate ad Amelia. Ogni anno coinvolge, in un intenso turbinio di bandiere maneggiate con incredibile destrezza da giovani e giovanissimi atleti, l'intera popolazione di Amelia, che si può fregiare dell'onore di ospitare le più importanti scuole di bandiera provenienti dalle più famose città italiane con tradizioni medioevali. L'arte della bandiera, quando assume i connotati della Scuola di Bandiera per giovani atleti, oltre a rappresentare uno sport ad alto contenuto tecnico, atletico e spettacolare, diventa scuola di vita ed infonde sani spiriti di lealtà, correttezza, spirito di gruppo e fratellanza, perché La Bandiera incarna da sempre la storia e i valori morali dei popoli, ed è quel potente segnale di carattere universale nel quale ognuno si riconosce, si ritrova e si identifica: rappresenta la civiltà di un popolo che esprime ancora oggi giubilo, festa, lutto, protesta o fede, sventolando una bandiera! L'Associazione Culturale Storico Sportiva "Sbandieratori e Musicisti Città di Amelia" organizza questa Manifestazione con lo scopo di tenere alti questi valori unitamente alle antiche tradizioni che ancora vivono nella città di Amelia. *Medioevalia* ha avuto in negli anni una crescita costante e ormai si articola in 4 giorni (solitamente all'interno della seconda metà del mese di luglio) e, oltre ad ospitare gli allievi delle Scuole di Bandiera, presenta tante altre attrattive di associazioni del settore Storico-Sportivo e



non, che rappresentano per il visitatore le antiche e moderne tradizioni Nazionali ed Internazionali. La manifestazione ha anche ospitato gruppi folkloristici provenienti da Paesi Esteri e si svolge nella Piazza XXI Settembre, il cuore cittadino, e si sviluppa lungo il Parco dei Giardini (detto anche Passeggiata): un percorso costellato da stand espositivi e gastronomici lungo il quale si esibiscono, inoltre, sia gruppi musicali locali sia veri e propri artisti da strada, che rendono ancor più suggestive le serate.

Dopo tutti questi anni di manifestazione, poi, si è generato un sempre maggiore interesse verso l'evento ed è per questo che durante quei giorni si è constatato un sempre crescente numero di persone che partecipa ed incita i giovani atleti durante il maneggio dei loro variopinti vessilli»³⁶.

Altra rievocazione estiva è il *Palio dei Colombi*, che si rifà al contenuto degli Statuti comunali del 1346. «In occasione dell'atteso Palio dei Colombi, ciascuna contrada di

Amelia scende in campo con un balestriere, un cavallo e un cavaliere. Il momento più spettacolare consiste in un'appassionata sfida tra cavalieri, cavalli e balestrieri delle cinque contrade della città: Collis, Crux Burgi, Posterola, Platea e Vallis. Indossando i tradizionali costumi medievali, i cavalieri si sfidano, due alla volta, in una sfrenata corsa a cavallo: lancia in resta³⁷, devono colpire un bersaglio posto al termine del tragitto. I balestrieri, a loro volta, scagliano una freccia verso un bersaglio collegato ad una colombaia che, in caso



³⁶ *Medievalia – La manifestazione*, Sito internet degli Sbandieratori e Musici della Città di Amelia, <http://www.sbandieratoriamelia.it/La-manifestazione/>

³⁷ «Anticamente, in un torneo e simili, prepararsi ad attaccare appoggiando la lancia all'apposita sede applicata al lato della corazza, che aveva la funzione di mantenerla in equilibrio durante l'attacco. In senso lato, essere pronti a gettarsi in un'azione con atteggiamento determinato, fiero, saldo. Anche agire con impulsività». (<http://dizionari.corriere.it/dizionario-modi-di-dire/L/lancia.shtml>)

di centro, si apre liberando un colombo. Il corteo storico, l'arrivo e il giuramento del Podestà, e l'esibizione degli sbandieratori, costituiscono altrettanti momenti di straordinario fascino»³⁸.

UN PALIO ESATTAMENTE COME NEL MEDIOEVO

«“ Cavalli agli stalli... Via”, i cavalieri schizzano fuori dagli stalli, galoppo veloci, la polvere si alza mentre percorrono la pista lancia in resta, escono dalla curva puntano decisi sul bersaglio, sanno che solo uno di loro lo colpirà. Le grida e le incitazioni dei contradaioli si alzano e si fondono con gli applausi degli spettatori e dei costumanti. Poi all'improvviso torna il silenzio, i balestrieri mirano al meccanismo delle gabbie, la verretta fischia e colpisce il legno, la colomba vola via libera nella notte. Questo è il Palio dei colombi, una giostra di cavalli, cavalieri e balestrieri. Una delle poche giostre che ha mantenuto lo scontro diretto come nel Medioevo, l'unica che viene corsa in notturna. I 5 cavalieri uno per ogni contrada si affrontano due alla volta in 10 scontri diretti chiamati tornate, il cavaliere che colpisce il bersaglio vince la tornata e ha diritto a tre punti. I 5 balestrieri tirano rispettivamente due alla volta, se entrambi colpiscono il bersaglio, quello che si avvicina più al centro ha diritto a due punti l'altro ad uno. La contrada che fa più punti vince il Palio, il vessillo della vittoria, il premio più ambito di tutti.

Palio d'esordio e prove ufficiali

Dal 2008 i responsabili del settore Campo hanno introdotto nella manifestazione quelle che vengono chiamate “Prove ufficiali”. I cavalieri in questo caso giostrano in solitaria partendo una volta a destra e una sinistra, se colpiscono il bersaglio e la tornata è regolare i due tempi di percorrenza vengono registrati. Alla fine delle tornate viene stilata una classifica che tiene conto della media dei tempi di ogni cavaliere, a cui verrà di conseguenza assegnato un punteggio. Il cavaliere che ha ottenuto la media più bassa avrà il punteggio più alto. Ogni balestriere effettua due tiri su un bersaglio che ha un punteggio da ??? a 30, la classifica in questo caso viene stilata tenendo conto della somma dei punteggi di ogni balestriere dal punteggio più alto a quello più basso. La contrada che avrà ottenuto il punteggio maggiore sommando quello del cavaliere e del rispettivo balestriere vince le prove ufficiali.

È una novità, nato nel 2012 perché i giovani cavalieri umbri potessero mettersi alla prova ed esordire nella nostra giostra. Anche questa come le prove ufficiali viene corsa in solitaria, ogni cavaliere gira una volta a destra e una sinistra, se la tornata è corretta in tutte e tre le fasi, partenza corsa e arrivo (colpire il bersaglio) riceverà 10 punti. Il cavaliere che fa il punteggio più alto vince il Palio d'esordio»³⁹.

³⁸ *Palio dei Colombi 2018*, Sito internet *UmbriaEventi*,

<https://www.umbriaeventi.com/palio-dei-colombi-amelia-10541.htm>

³⁹ *Palio*, Sito internet dell'Ente *Palio dei Colombi*, <https://www.paliodeicolombi.it/palio/>

TODI - DERUTA - PERUGIA - ASSISI

La cucina di Todi annovera, tra i piatti tipici, i *maccheroni dolci*, preparati come un normale piatto di pasta, ma anziché con olio e formaggio, con miele e nocciole.

In occasione dell'Expo del 2015 è stato prodotto proprio a Todi l'unico formaggio che

ha rappresentato l'Italia. Si tratta del *Bodoglino* del Caseificio Montecristo. «Il "Bodoglino" prende il nome dalla località dove ha sede il caseificio artigianale, ovvero a Bodoglie di Todi, all'interno dell'azienda agraria dell'Istituto Ciuffelli, al quale si richiama anche il nome del caseificio, ovvero all'antico ex monastero di Montecristo che ospita la scuola di agricoltura più antica d'Italia. Una fortunata "simbiosi" questa che è un caso unico in Italia e che come tale merita di essere raccontata»⁴⁰.

Todi ospita

ogni anno il torneo *Arcus Tudert*, gara di tiro con l'arco storico, con combattimenti medievali. Altro evento legato all'arco è la *Disfida di san Fortunato*, rievocazione storica in occasione della festa del santo.



⁴⁰ Todi: da "Montecristo" un formaggio da Expo, in *Il tamtam*, 30 aprile 2015, <http://www.iltamtam.it/2015/04/30/todi-da-montecristo-un-formaggio-da-expo/>

Deruta annovera, tra i piatti tipici, i *passatelli*, specialmente cucinati in brodo, a connotare la cucina delle feste o della domenica.



Tra i dolci si possono citare i *pomellati* (molto simili a supplì e

tipici del periodo natalizio) e il *brustengolo*, dolce secco e basso di forma rettangolare o rotonda, preparato con farina di mais. Tipico del periodo autunnale, ormai viene prodotto tutto l'anno.

A Deruta ha luogo il *Palio della Brocca*, rievocazione storica che «si svolge nella splendida cornice di Piazza dei Consoli. Partecipano alla manifestazione tre Rioni,



rappresentati equamente nell'Associazione *Palio della Brocca*. Piazza, Valle e Borgo, ognuno dei quali ha come riferimento una delle porte di accesso alla cittadina, Porta di San Michele Arcangelo per il Rione Piazza, Porta del Cerro per il Rione Valle e Porta Romana per il Rione Borgo.

I tre Rioni sono ad indicare una divisione del territorio derutense e dei suoi quartieri, secondo una ripartizione naturale e rispondente, per quanto possibile, a dei precedenti storici. L'idea del Palio della Brocca, che coinvolge adulti e bambini, è nata dalla lettura di una memoria storica di Giuseppe Bianconi, dove si narrava la circostanza in cui si rese necessaria la costruzione della Fontana di Piazza dei Consoli e di una nuova condotta per l'acqua potabile, a causa dei malaugurati terremoti del 1832 che avevano reso inservibile il pozzo di ampia grandezza ubicato nei pressi dell'attuale fontana ... *la magistratura e consiglio locale nel 1844 risolvette provvedere*



*abbondanti acque potabili,
anco perché non iscapitasse
l'arte della maiolica, antico
vanto del luogo ed
attualmente risorsa della
popolazione...*

Dalle parole del Bianconi si evince pertanto come la prima preoccupazione fosse quella di fornire l'acqua: elemento che rappresentava una risorsa fondamentale per la popolazione e molto importante per la produzione della maiolica, essendo quello ceramico il settore primario e fondante dell'economia derutese di quel tempo, così come ai giorni d'oggi»⁴¹.



⁴¹ Palio della Brocca 2018, Sito internet Umbria eventi,
https://www.umbriaeventi.com/feste_paesane_palio_della_brocca_2014_deruta_8500.htm

La cucina tipica di Perugia offre, tra i vari piatti locali, gli *strangozzi*, fettuccine preparate in casa con farina e acqua e che sono poi cucinate con tartufo, o alla norcina; la *torta al testo* che può essere farcita con prosciutto, salsiccia e verdure cotte, porchetta, stracchino e rucola, e, naturalmente... i cioccolatini. Perugia è infatti



sede della ditta Perugina, storica azienda che da oltre 100 anni è uno dei marchi simbolo dell'arte cioccolatiera italiana. Per gli amanti del cioccolato, oltre alla possibilità di visitare il Museo Storico Perugina, la città propone anche

l'Eurochocolate, il più importante "festival" del cioccolato a livello internazionale, che nell'ottobre 2018 giunge al suo venticinquesimo anniversario. L'evento spazia dalle sculture di cioccolato ai laboratori e stand di degustazione.



Importante rievocazione storica è *Perugia 1416*, la cui prima edizione ha avuto luogo nel 2016, in occasione del «VI centenario dell'inizio della signoria di Braccio Fortebracci da Montone sulla città di Perugia, a ricordare e celebrare il momento di



transizione e profondi mutamenti a cavallo tra Trecento e Quattrocento, incentrando la rievocazione proprio sulla figura di Braccio, straordinario e complesso protagonista della storia cittadina.



La storia ricorda che le chiavi e il governo della città furono consegnate nelle mani del condottiero dopo la vittoria nella battaglia di Sant'Egidio, combattuta il 12 luglio 1416. Con questa battaglia la fazione popolare dei Raspanti venne definitivamente sconfitta e il partito dei Beccherini, rappresentato dai nobili per buona parte fuoriusciti, rientrò in Perugia sotto gli auspici di un Braccio pacificatore. A seguito dell'avvento di Braccio, le violente lotte tra fazioni, che avevano caratterizzato un lungo periodo del Libero Comune, furono finalmente sedate ed ebbe inizio una signoria capace di portare ordine in una città oppressa dai debiti, in preda all'insicurezza e al malgoverno, attraverso riforme moderate e rispettose degli statuti comunali. Fermo restando che "l'Invincibile" fu il più famoso condottiero e stratega del suo tempo, Braccio era inoltre ispirato da un sogno politico, che vedeva Perugia capitale di un *Regnum Italicum*, di un dominio tutto italiano, affrancato dalle "peregrine spade" e dal potere temporale di Roma.

L'impegno amministrativo di Braccio, primo e ultimo signore della città, lascerà entro le mura di Perugia e in gran parte del territorio tracce evidenti, quali, ad esempio, la costruzione del palazzo signorile fra il Duomo e il Vescovato, il consolidamento della

Piazza del Sopramuro, grazie alle Briglie che ancora portano il suo nome, e la bonifica del Trasimeno con opere di ingegneria idraulica tuttora percepibili»⁴².



⁴² *Periodo storico*, Sito internet della rievocazione *Perugia 1416*, <http://www.perugia1416.com/periodo-storico/>

Ad Assisi si potranno degustare i vari prodotti tipici della cucina umbra, come, per esempio, la *rocciata*, che fonde la base di un normale strudel di mele alle noci, al



cacao e all'alchermes. Ma proprio tra i dolci, non mancano alcune "chicche" tipiche della città di san Francesco. Si possono per esempio menzionare i *mostaccioli*, che la tradizione considera molto apprezzati anche dal santo: si racconta che nei suoi ultimi giorni di vita

egli scrisse a Jacopa dei Settesoli, nobildonna romana e sua grande amica, chiedendole di raggiungerlo alla Porziuncola, portandogli "quei dolci, che tu eri solita darmi quando mi trovavo malato a Roma". Ancora oggi la mattina del 3 ottobre, in ricordo di quell'episodio, a Santa Maria degli Angeli, i Mostaccioli vengono portati in processione e offerti durante la solenne commemorazione del transito di san Francesco.

Altro dolce tipico di Assisi è la *pagnotta medievale*, risalente ai tempi del santo. Vari sono i *Vini Assisi Doc*. "Assisi" Bianco; "Assisi" Grechetto; "Assisi" Rosso, Rosato e Novello; "Assisi" Cabernet sauvignon; "Assisi" Cabernet sauvignon riserva; "Assisi" Merlot; "Assisi" Merlot riserva; "Assisi" Pinot nero; "Assisi" Pinot nero riserva. L'artigianato assisano spazia dagli oggetti in legno d'ulivo (da cui si ricavano anche prodotti di uso quotidiano) a quelli in ferro battuto (il cui utilizzo è attestato in Umbria fin da Medioevo), passando per i ricami, realizzati con il famoso *punto Assisi*.



Tra le manifestazioni non si può non menzionare il *Calendimaggio*, le cui «origini si perdono nel tempo, si riallacciano a consuetudini pagane che celebravano con



riti diversi, ma tutti improntati alla gioia, il ritorno della primavera e quindi il rinnovarsi del ciclo della vita. Erano manifestazioni nate dal sentimento dell'antico popolo degli Umbri. Lo spirito con cui si conformava la festa della primavera era un inno all'amore e alla ritrovata gioia di vivere dopo le giornate aspre e fredde dell'inverno. Si ballava, si beveva il vino dell'annata precedente dopo il dovuto periodo di riposo, si cantava. Erano autentici testi poetici quelli che venivano recitati per rendere omaggio alla stagione dei fiori. Le cronache antiche e gli stessi documenti che riguardano la vita di san Francesco attestano che nella sua giovinezza il santo eccelleva nella composizione di poesie da ballo e di canti.

È fuori dubbio che in questo periodo l'influenza provenzale e francese fosse determinante, soprattutto nella musica, ma è interessante notare che tali composizioni venivano chiamate "canzoni di maggio" e proprio all'inizio di questo mese eseguite da brigate di giovani che si spostavano in vari rioni della città.

Le antiche cronache ci informano che Assisi, agli inizi del '300, raggiunse il massimo splendore; lo confermano l'estensione della mura cittadine, i castelli in suo possesso, la magnificenza delle sue chiese, la presenza dei più grandi maestri pittori tra cui Giotto, Cimabue, Simone Martini, i fratelli Lorenzetti ecc... È più o meno di questo periodo anche la divisione della città, d'altronde non unico esempio in Italia in "Parte de Sotto" e "Parte de Sopra" facenti capo rispettivamente alle famiglie rivali dei Fiumi e dei Nepis: prendono così forma gli odi e le ambizioni delle famiglie, dei partiti politici di guelfi e ghibellini.



A nulla valgono i provvedimenti dei magistrati, le censure degli ecclesiastici, l'esilio dei capi. Alternativamente, appoggiandosi anche a valenti capitani di altre città una Parte sopraffà l'altra, ma per breve tempo, perché lo spirito dei cittadini e delle famiglie dei vinti cerca ed ottiene immediatamente la vendetta.

Il primo scontro cruento di cui si ha notizia, secondo A. Fortini, risale al 14 Novembre 1376. La Parte de Sotto al grido di "ammazza! ammazza!" sorprende nel sonno gli avversari; ma è questo solo un anello di una lunga catena.



Durante questi periodi di lotte civili però si mantiene sempre viva la consuetudine di celebrare la festa di primavera che appunto prende il nome di Calendimaggio. Rivivono i canti e le musiche, le serenate sotto i balconi delle ragazze sostituiscono il fragore delle armi

nei vari punti della città, si elegge il Re della festa. Questa usanza si protrae per secoli.

La partecipazione popolare è viva. I cittadini per queste notti interrompono la abitudini di rientrare a casa al suono della campana che annuncia le due ore dopo l'Ave Maria e restano nelle piazze e nelle vie ad ascoltare i menestrelli.

Nel 1954 la festa assume, con l'entusiasmo di tutta la cittadinanza, la suggestiva forma che fino ad oggi conserva. Fra le due "Parti" della città ritorna la sfida: questa volta non cruenta. Le due fazioni danno vita ad una contesa che rievoca i tempi di Calendimaggio. La partecipazione popolare è così intensa che per tre giorni la città rivive in ogni sua dimensione quell'atmosfera che l'aveva caratterizzata nei secoli»⁴³.



⁴³ *La Storia del Calendimaggio di Assisi*, Sito internet del Calendimaggio, <http://www.calendimaggiodiassisi.com/la-storia>

BIBLIOGRAFIA

Libri e altri scritti

- A.A. V.V., *Umbria - Lazio*, Touring Editore, 2002.
- BATTISTONI Lorena, *Il tempio di Santa Maria della Consolazione in Todi. 1508-1607*, Associazione Pro Todi Editrice, 2007.
- CAVALLO Daniela, *Via Amerina*, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 2004.
- CERRI Gianluca, FERRARA Autilia, GRIMALDI Giorgio, *Casale Santa Bruna: un villaggio fortificato nei pressi della via Amerina*, inserto di *Biblioteca e Società*, m. 3-4, anno X, 31 dicembre 1991, disponibile alla pagina http://www.bibliotecaviterbo.it/biblioteca-e-societa/1991_3-4/Inserito.pdf
- DALESSANDRO Maria Carmela, *Tracce di ecclesia castris" in territorio nepesino*, in *Biblioteca e Società* 13 (1994), pp. 17-25, disponibile alla pagina http://www.bibliotecaviterbo.it/biblioteca-e-societa/1994_2/Dalessandro.pdf
- FERRI Giorgio, *Due divinità di Falerii Veteres: Giunone Curite e Minerva Capta*, in *Mélanges de l'École française de Rome - Antiquité*, 129-2 | 2017, disponibile alla pagina <https://journals.openedition.org/mefra/489>
- FERRI Giorgio, *Il significato e la concezione della divinità tutelare cittadina nella religione romana, Parte prima - Evocatio deorum*, 2009, Tesi di dottorato disponibile alla pagina <https://art.torvergata.it/retrieve/handle/2108/1081/5731/04%20Prima%20parte%20-%20evocatio%20-%20Giunone.pdf>
- MASTROIANNI Davide, *"Falerii Novi": spunti per un update topografico vettorializzato della città romana. Nuovi dati dall'area meridionale urbana ed extraurbana*, in *Archeologia e Calcolatori*, 27, 2016, 197-208, disponibile alla pagina del Cnr http://www.archcalc.cnr.it/indice/PDF27/10_Mastroianni.pdf
- PANDOLFINI ANGELETTI Mariastella (a cura), *Archeologia in Etruria meridionale. Atti delle Giornate di Studio in ricordo di Mario Moretti*, «L'Erma» di Bretschneider, 2006.
- PASTURA Giancarlo, *L'abitato rupestre di Palazzolo*, in *Atti del II Convegno Nazionale di Studi "Insediamenti rupestri di età medievale"* (Vasanello 24-25 ottobre 2009), pp. 46-59, Roma, 2012, disponibile alla pagina https://www.academia.edu/4753479/Viabilit%C3%A0_ed_insediamento_rupestre_il_caso_di_Palazzolo
- RAJALA Ulla, *The Bronze and Iron Age Finds from IL Pizzo (NEPI, VT): The Results of the Intensive Survey in 2000*, in *Papers of the British School at Rome*, Vol. 75 (2007), pp. 1-37.
- STORRI Eleonora, *Il complesso di Santa Maria di Luco a Soriano nel Cimino e le iscrizioni scomparse della chiesa*, in *Biblioteca e società*, Volume LXX, fascicolo 1-5 Dicembre 2017, disponibile alla pagina http://www.bibliotecaviterbo.it/biblioteca-e-societa/2017_1-5/storri.pdf
- ZELASCO Pier, *Banca dati Opere IGDA, Letteratura latina*, De Agostini, 2007.

Giornali

- *A Bassano in Teverina tutti alla corte di Alfonso De Lagnis* (Luciano Pasquini), in *TusciaUp*, 22 luglio 2018, <https://www.tusciaup.com/a-bassano-in-teverina-tutti-alla-corte-di-alfonso-de-lagnis/113932>
- *A cena con Dante*, in *Tuscia web*, http://www.tusciaweb.it/notizie/2009/novembre/25_47dante.htm
- *Alla scoperta della "Selva Oscura" di Dante Alighieri*, in *Viterbo news 24*, http://www.viterbonews24.it/foto/alla-scoperta-della-selva-oscura-di-dante-alighieri.-_59313_72073.htm
- *Amelia inaugura la 'Porta di Pantanelli'*, in *Umbria On*, 19 gennaio 2016, <http://www.umbriaon.it/amelia-inaugura-la-porta-di-pantanelli/>
- *Amelia, svelati particolari inediti su statua Germanico*, in *Umbria Domani*, 7 maggio 2018, <http://www.umbriadomani.it/cultura/amelia-svelati-particolari-inediti-su-statua-germanico-195396/>
- *Araldi pubblici e banditori nel Medioevo* (Massimo Iacopi), in *Storia in network*, 1 febbraio 2018, <http://www.storiain.net/storia/araldi-pubblici-e-banditori-nel-medioevo/>
- *Bassano in Teverina, sabato 11 una festa in ricordo di Mario Castellacci* (Emanuela Colonnelli), in *Newtuscia*, 2 novembre 2017, <http://www.newtuscia.it/2017/11/02/bassano-teverina-sabato-11-festa-ricordo-mario-castellacci/>
- *Civita Castellana, per la Festa dei musei riapre il ponte romano restaurato sulla via Amerina* (Ugo Baldi), in *Il Messaggero*, 19 maggio 2017, https://www.ilmessaggero.it/viterbo/civita_castellana_festa_musei_apertura_straordinaria_museo_f_orte_sangallo_ceramica-2449869.html
- *Duomo*, Sito internet della Regione Umbria *Vistodi*, <http://www.visitodi.eu/duomo.htm>
- *Falerii Novi, tutto pronto per la rievocazione storica della passione di Cristo*, in *On Tuscia*, 27 marzo 2018, https://www.ontuscia.it/fabrica_di_roma/falerii-novi-tutto-pronto-per-la-rievocazione-storica-della-passione-di-cristo-265064
- *Germanico, quella statua imponente e suggestiva, preziosa e potente, persino misteriosa: il tesoro di Amelia* (Giovanni Bosi), in *Turismoitalianews*, 5 ottobre 2015, <http://www.turismoitalianews.it/viaggi-personaggi/11481-germanico-quella-statua-imponente-e-suggestiva-preziosa-e-potente-persino-misteriosa>
- *Il Bio-Distretto*, Sito internet del *Bio-Distretto della Via Amerina e delle Forre*, <http://biodistrettoamerina.com/il-biodistretto/>
- *Il campanile nascosto a Bassano in Teverina* (Alessandro Castellani), in *Tevereventi*, <http://www.tevereventi.it/il-campanile-nascosto-a-bassano-in-teverina/>
- *Il campanile animato di Bassano in Teverina, meraviglia dell'architettura romanica* (Riccardo Cenci), in *Eurocomunicazione*, 20 novembre 2016, <https://www.eurocomunicazione.com/il-campanile-animato-di-bassano-in-teverina-meraviglia-dellarchitettura-romanica/>

- *Il Cratere dell'aurora in mostra a Civita Castellana*, in *Tuscia Web*, 18 settembre 2014, <http://www.tusciaweb.eu/2014/09/cratere-dellaurora-in-mostra-civita-castellana/>
- *Il Germanico di Amelia reperto unico al mondo*, in *Tuttoggi info*, 8 maggio 2018, <http://tuttoggi.info/il-germanico-di-amelia-reperto-unico-al-mondo/452279/>
- *Il Pangiallo, un principe decaduto della tradizione romana*, in *La cucina italiana*, 25 dicembre 2015, <https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/pangiallo-romano-un-principe-decaduto-della-tradizione-romana/>
- *Il santuario di Celle*, Sito internet *Appasseggio*, <http://www.appasseggio.it/index.php?it/103/catalogo-poi/CatalogoPOI/746>
- *Il Santuario ed il Monastero benedettino di Santa Maria delle Grazie di Orte: uno scrigno di spiritualità e di laboriosità* (Emanuela Colonnelli), in *Newtuscia*, 16 settembre 2016, <http://www.newtuscia.it/2016/09/16/santuario-ed-monastero-benedettino-santa-maria-delle-grazie-orte-uno-scrigno-spiritualita-laboriosita/>
- *L'incanto di Corchiano in fiore*, in *Tuscia web*, 29 maggio 2017, <http://www.tusciaweb.eu/2017/05/lincanto-di-corchiano-in-fiore/>
- *La carbonara è americana?*, in *Focus*, 12 gennaio 2015, <https://www.focus.it/cultura/curiosita/la-carbonara-e-americana>
- *La carbonara non è nata a Roma: l'hanno inventata gli americani*, in *Leggo*, 21 luglio 2014, https://www.leggo.it/societu00e0/cucina/carbonara_inventata_dagli_americani-508312.html
- *La Chiesa di San Francesco in Deruta: un 'gioiello' nascosto tra storia, arte e fede*, in *San Francesco Patrono d'Italia*, Organo ufficiale di Stampa della Basilica di San Francesco d'Assisi, <http://sanfrancescopatronoditalia.it/notizie/francescanesimo/la-chiesa-di-san-francesco-in-deruta-un-gioiello-nascosto-tra-storia-arte-e-fede-39852#.W6pBEWgza00>
- *La chiesa rurale di San Famiano a Lungo* (Paola Testa), in *Tevereventi*, 20 gennaio 2015, <http://www.tevereventi.it/chiesa-rurale-san-famiano/>
- *La processione del Venerdì Santo a Orte* (Simone Stefano Conti), in *Newtuscia*, 20 marzo 2018, <http://www.newtuscia.it/2018/03/30/la-processione-del-venerdi-santo-orte/>
- *La storia dei Borgia, il passato di Nepi* (Patrizia Renzetti), in *Huffington Post*, 13 giugno 2018, <https://www.huffingtonpost.it/patrizia-renzetti/la-storia-dei-borgia-il-passato-di-nepi-a-23457662/>
- *Nepi celebra la "Madonna dei Matti" nel mese dedicato alla madre di Gesù* (Alessandra Stoppini), in *Vatican Insider*, 17 marzo 2018, <http://www.lastampa.it/2018/04/17/vaticaninsider/nepi-celebra-la-madonna-dei-matti-nel-mese-dedicato-alla-madre-di-ges-OLosRwMzW1ZTJWwdvaiMTP/pagina.html>
- *Orte, riapre l'area archeologica di Seripola*, in *Tuscia Web*, 30 aprile 2018, <http://www.tusciaweb.eu/2018/04/orte-riapre-larea-archeologica-seripola/>
- *Orte sotterranea e l'acquedotto etrusco* (Fabrizio Sciarretta), in *Salute più*, 10 maggio 2014, <http://www.salutepiu.info/orte-sotterranea-acquedotto-etrusco/>

- *Perugia, la collezione Martinelli da Palazzo Penna alla Galleria Nazionale*, in *Umbria 24*, 9 aprile 2015, <http://www.umbria24.it/cultura/perugia-la-collezione-martinelli-da-palazzo-penna-alla-galleria-nazionale>
- *Quegli alberi da salvare* (Fulco Pratesi), in *Corriere della Sera*, disponibile alla pagina <http://www.faggetalagodivico.it/tag/selva-cimina/>
- *Scopriamo l'area archeologica di Seripola, la città portuale romana sul Tevere* (Gaetano Alaimo), in *New Tuscia*, 11 agosto 2016, <http://www.newtuscia.it/2016/08/11/camscopriamo-larea-archeologica-seripola-la-citta-portuale-romana-sul-tevere/>
- *Sulle tavole di Pasqua il carciofo viene riscoperto nella cucina tradizionale ortana* (Emanuela Colonnelli), in *Newtuscia*, 31 marzo 2018, <http://www.newtuscia.it/2018/03/31/sulle-tavole-pasqua-carciofo-viene-riscoperto-nella-cucina-tradizionale-ortana/>
- *Todi: da "Montecristo" un formaggio da Expo*, in *Il tamtam*, 30 aprile 2015, <http://www.iltamtam.it/2015/04/30/todi-da-montecristo-un-formaggio-da-expo/>
- *Torna la Festa della birra*, in *Tuscia web*, 1 agosto 2018, <http://www.tusciaweb.eu/2018/08/torna-la-festa-della-birra-3/>
- *Via Crucis a Orte* (Stefano Stefanini), in *Newtuscia*, 28 marzo 2018, <http://www.newtuscia.it/2018/03/28/via-crucis-orte/>

Video

- *La Via Amerina, il fascino della storia Viaggio archeologico naturalistico sull'asse viario della Via Amerina tra i boschi di lecci e le acque del Rio Maggiore*, <https://www.youtube.com/watch?v=9U3EpH08DTU&t=267s>

Siti web

- *III Edizione L'Agone dell'Olmo*, Sito internet della Pro Loco Vignanello, <https://www.prolocovignanello.org/eventi/festa-dell-olio-e-del-vino-novello/l-agone-dell-olmo/>
- *A Vasanello, sabato 9 giugno, si ripete per la terza volta il successo avuto negli anni precedenti con la Notte delle Lanterne*, Sito internet dell'Associazione *Classe 1979*, <https://www.classe1979.it/event/notte-delle-lanterne-2018/>
- *A Vasanello si rinnova la magia della Notte delle Lanterne*, Sito internet del Comune di Vasanello, <http://www.comune.vasanello.vt.it/Home/DettaglioNews?IDNews=67800>
- *Al via gli scavi al complesso rupestre di Pietramara*, in *Viterbo News 24*, 15 settembre 2018, http://www.viterbonews24.it/news/al-via-gli-scavi-al-complesso-rupestre-di-pietramara_88261.htm
- *Abbazia di San Pietro – Perugia*, Sito internet *I luoghi del silenzio*, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/abbazia-di-san-pietro-perugia/>

- *Alessandro Geraldini, primo vescovo americano* (Arnaldo Casali,), Sito internet *Festival del Medioevo*, <http://www.festivaldelmedioevo.it/portal/alessandro-geraldini-primo-vescovo-americano/>
- *Amelia. Circuito Museale cittadino*, Sito internet *Terre e Musei dell'Umbria*, http://www.umbriaterremusei.it/data/musei/20160115190521_amelia.pdf
- *Amelia. Cisterna romana*, Sito internet *Terre e Musei dell'Umbria*, <http://www.umbriaterremusei.it/ita/3/musei/2/cisterna-romana/>
- *Amelia – Cisterne romane*, Portale Musei della Provincia di Terni, http://www.museiprovinciaterni.it/context_musei.jsp?ID_LINK=551&area=47
- *Amelia. Museo Civico Archeologico e Pinacoteca*, Sito internet del Circuito *Terre&Musei dell'Umbria*, <http://www.umbriaterremusei.it/ita/3/musei/1/museo-civico-archeologico-e-pinacoteca/>
- *Antica stazione di posta di Baccano*, Portale delle aree protette del Lazio, <http://www.parchilazio.it/schede-344-antica-stazione-di-posta-di-baccano>
- *Acqua di Nepi*, Portale turismo della Regione Lazio *Visit Lazio*, <http://www.visitlazio.com/dettaglio/-/turismo/641844/acqua-nepi>
- *Assisi underground. Visite guidate alle domus romane*, Sito internet *Sistema museo*, <https://www.sistemamuseo.it/ita/5/news/3031/assisi-umbria-assisi-underground-visite-guidate-alle-domus-romane/#.W6tDM2gza00>
- *Basilica e Abbazia di San Pietro*, Portale turismo del Comune di Perugia, <http://turismo.comune.perugia.it/poi/basilica-e-abbazia-di-san-pietro>
- *Bassano in Teverina (VT) Torre dell'Orologio interno*, Sito internet *Tesori del Lazio*, <http://www.tesoridellazio.it/tesori/bassano-in-teverina-vt-torre-dell-orologio-interno/>
- *Breve storia di Bassano in Teverina*, Sito internet del *Gruppo Archeologico Bassanese (Bassano in Teverina)*, <https://gabgruppoarcheologicobassanese.wordpress.com/2014/10/15/storiabassanointev/>
- *Cammino*, Sito internet del *Cammino della luce*, http://www.camminodellaluce.it/?page_id=18
- *Carciofo Ortano - Piatto Tipico*, Sito internet del Comune di Orte, <http://www.comune.orte.vt.it/Home/Guida-al-paese?IDPagina=19125&IDCat=2911>
- *Casa del Cioccolato Perugia*, Portale turismo del Comune di Perugia, <http://turismo.comune.perugia.it/poip/casa-del-cioccolato-perugina>
- *Casa di Giuda*, Sito internet del Comune di Orte, <http://www.comune.orte.vt.it/c056042/zf/index.php/musei-monumenti/index/dettaglio-museo/museo/20>
- *Castel Sant'Elia*, Sito internet *La Tuscia.com*, http://www.latuscia.com/it_comune_castel-sant-elia.php
- *Castello dei Borgia*, Sito internet del Comune di Nepi, <http://www.comune.nepi.vt.it/dettagli.aspx?c=106&sc=90&id=114&tbl=contenuti>
- *Castello ducale*, Sito internet *San Famiano*, http://www.sanfamiano.com/it/gallese/castello-ducale_17.htm
- *Castello Orsini*, Sito internet del Comune di Vasanello, <http://www.comune.vasanello.vt.it/Home/Guida-al-paese?IDDettaglio=13011>

- *Castello Ruspoli di Vignanello*, Sito internet *Grandi Giardini Italiani*, <http://www.grandigiardini.it/giardini-scheda.php?id=66>
- *Cattedrale*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/30.html>
- *Cattedrale di San Lorenzo*, Portale turismo del Comune di Perugia, <http://turismo.comune.perugia.it/poi/cattedrale-di-san-lorenzo>
- *Cenni storici* (Don Delfo Gioacchini), Sito internet della Chiesa della SS. Trinità fuori le mura, <http://www.chiesatrinitaorte.it/cenni-storici.html>
- *Cenni storici*, Sito internet del Comune di Amelia, http://www.comune.amelia.tr.it/index.php?option=com_content&view=article&id=242&Itemid=139#preromana
- *Chiesa dei Santi Fidenzio e Terenzio*, Sito internet *LaTuscia.com*, http://www.latuscia.com/it_tuscia_48_bassano-in-teverina_Chiesa-dei-Santi-Fidenzio-e-Terenzio.php
- *Chiesa del Crocifisso*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/12.html>
- *Chiesa dell'Immacolata Concezione*, Sito internet *LaTuscia.com*, http://www.latuscia.com/it_tuscia_44_bassano-in-teverina_Chiesa-dell-Immacolata-Concezione.php
- *Chiesa della Madonna della Quercia*, Sito internet *LaTuscia.com*, http://www.latuscia.com/it_tuscia_49_bassano-in-teverina_Chiesa-della-Madonna-della-Quercia.php
- *Ciesa delle Cinque Fonti*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/44.html>
- *Chiesa di San Biagio, Vescovo e martire*, Sito internet *Terra Falisca*, http://www.openaccess.it/Roldanoz/Nepi/Centro_storico/Biagio_Grazie/Biagio_Grazie.htm
- *Chiesa di San Fortunato*, Sito internet della Regione Umbria *Vistodi*, http://www.visitodi.eu/chiesa_di_san_fortunato.htm
- *Chiesa di San Fortunato - Todi*, Sito internet *Medioevo in Umbria*, <https://www.medioevoinumbria.it/edifici-storici/edifici-religiosi/chiesa-san-fortunato-todi/>
- *Chiesa di San Francesco*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/5.html>
- *Chiesa di San Francesco – Amelia*, Portale turismo della Regione Umbria *Umbria Tourism*, <https://www.umbriatourism.it/-/chiesa-di-san-francesco-amelia>
- *Chiesa di San Rocco*, Sito internet del Comune di Nepi, <http://www.comune.nepi.vt.it/dettagli.aspx?c=106&sc=90&id=113&tbl=contenuti>
- *Chiesa di San Salvatore*, Sito internet *In Agro Falisco*, <http://www.inagrofalisco.it/in-agrofalisco/i-borghi/vasanello/chiesa-di-san-salvatore>
- *Chiesa di Sant'Agostino di Orte*, Sito internet *Cassiciaco* dell'Associazione Storico-culturale *S. Agostino*, <http://www.cassiciaco.it/navigazione/monachesimo/chiese/italia/lazio/orte.html>
- *Chiesa di Sant'Antonio Abate*, Sito internet *Le Chiese delle Diocesi italiane*, <http://www.chieseitaliane.chiesacattolica.it/chieseitaliane/AccessoEsterno.do?mode=guest&type=auto&code=21451&Chiesa%20di%20Sant%27Antonio%20Abate%20Castel%20Sant%27Elia>
- *Chiesa di Santa Maria Assunta*, Sito internet del Comune di Vasanello, <http://www.comune.vasanello.vt.it/Home/Guida-al-paese?IDPagina=13002>

- *Chiesa di Santa Maria dei Lumi*, Sito internet *LaTuscia.com*, http://www.latuscia.com/it_tuscia_45_bassano-in-teverina_chiesa-di-santa-maria-dei-lumi.php
- *Chiesa e Abbazia di San Secondo*, Portale turismo della Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/43.html>
- *Chiesa e convento di Sant'Eutizio*, Sito internet della Onlus *Soriano Terzo Millennio*, <http://www.sorianoterzomillennio.org/chiesa-e-convento-di-sant-eutizio/>
- *Chiese*, Sito internet *Turismo Amelia*, <http://www.turismoamelia.it/ita/6/chiese/?&ss=5>
- *Cisterna romana*, Portale Musei della Provincia di Terni
- *Cisterne romane*, Portale turismo della Regione Umbria *Umbria Tourism*, <https://www.umbriatourism.it/-/cisterne-romane-amelia>
- *Civita Castellana. Falerii Veteres: testimonianze archeologiche*, Sito internet *Archart*, <http://www.archart.it/civita-castellana-falerii-veteres-testimonianze-archeologiche.html>
- *Collegio Boccarini (13th century)*, Sito internet *Key to Umbria*, http://www.keytombria.com/Amelia/Collegio_Boccarini.html
- *Colli Albani, vino patrizio*, Sito internet *Roma online*, http://www.romaonline.net/ristoranti_a_roma/i_vini_di_roma/
- *Concattedrale di Santa Maria Assunta – Gallese*, Sito internet *Visit Lazio*, <http://www.visitlazio.com/giubileo/concattedrale-di-santa-maria-assunta-gallese-vt/>
- *Concattedrale di Santa Maria Assunta e Sant'Anastasia – Nepi*, Portale turismo della Regione Lazio *Visit Lazio*, <http://www.visitlazio.com/giubileo/concattedrale-di-santa-maria-assunta-e-santanastasia-nepi-vt/>
- *Contatti*, Sito internet del Castello Orsini di Vasanello, <http://www.castellodivasanello.it/contatti.html>
- *Corte storico e corsa alla stella*, Sito internet *San Famiano*, http://www.sanfamiano.com/it/festa-san-famiano/corteo-storico-e-corsa-alla-stella_26.htm
- *Cratere falisco*, Sito internet della Soprintendenza archeologica del Lazio e dell'Etruria meridionale, <http://archeologia Lazio.beniculturali.it/it/387/ambrosia/1099/cratere-falisco>
- *Crescita dei ceti*, Sito internet del Comune di Corchiano, <http://www.comune.corchiano.vt.it/secondario/30>
- *Dispersione del patrimonio*, Sito internet del Comune di Corchiano, <http://www.comune.corchiano.vt.it/secondario/34>
- *Dove mangiare i salumi tipici del Lazio a Roma: dalla spianata alla susianella, fino alle coppiette di Bassiano* (Elena Amadori), Sito internet *Puntarella Rossa*, <https://www.puntarellarossa.it/2015/05/06/dove-mangiare-i-salumi-tipici-del-lazio-a-roma-dalla-spianata-alla-susianella-fino-alle-coppiette-di-bassiano/>
- *Emergenze archeologiche e storico artistiche*, Sito internet della Provincia di Viterbo, http://www.provincia.vt.it/Beni/strada/scheda_008.htm
- *Enogastronomia umbra*, Sito internet dell'Agriturismo *La Vallata*, <http://www.lavallata-umbria.it/it/enoumbra/>
- *Etruschi a Corchiano*, Sito internet del Comune di Corchiano, <http://www.comune.corchiano.vt.it/secondario/32>

- *Ex-complesso di San Francesco*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/7.html>
- *Falerii Novi*, Sito internet *In Agro Falisco*, <https://www.inagrofalisco.it/in-agrofalisco/faleri-novi>
- *Fescennini* (Francesco Lampis, Claudia Giangheddu), Blog *Fabula fabulae* della classe I B del Liceo Classico Dettori di Cagliari (anno 2012), <https://fabulafabulae.wordpress.com/origini/fescennini/>
- *Festa rinascimentale Gallese 2018*, Sito internet *Visit Bracciano*, <https://www.visitbracciano.it/tuscia-viterbese/festa-rinascimentale-gallese-2018/>
- *Fontana Vecchia*, Sito internet *LaTuscia.com*, http://www.latuscia.com/it_tuscia_47_bassano-in-teverina_fontana-vecchia.php
- *Foro romano e collezione archeologica*, Portale turismo del Comune di Assisi, *Visit Assisi*, <http://www.visit-assisi.it/monumenti-e-luoghi-dinteresse-2/musei/foro-romano-e-museo-archeologico/>
- *Forte Sangallo*, Sito internet *In Agro falisco*, <https://www.inagrofalisco.it/in-agrofalisco/i-borghi/civita-castellana/forte-sangallo>
- *Gallese* (Giorgio Felini), Sito internet *Amica Tuscia*, <http://www.amicatuscia.it/public/Gallese.%20Presentazione%20con%20nome.pdf>
- *Gallese*, Sito internet *Tuscia Unicard*, <http://www.tusciaunicard.it/comune/45>
- *Gallese (VT) Castello Altemps*, Sito internet *Tesori del Lazio*, <http://www.tesoridellazio.it/tesori/gallese-vt-castello-altemps/>
- *Galleria Nazionale dell'Umbria*, Portale turismo del Comune di Perugia, <http://turismo.comune.perugia.it/poi/galleria-nazionale-dellumbria>
- *Germanico*, Portale dei Musei della Provincia di Terni, http://www.museiprovinciaterni.it/context_musei.jsp?ID_LINK=549&page=2&area=47&id_context=1287
- *Gruppo Archeologico Romano*, Sito internet del Comune di Sant'Elia, <http://www.tecuting.it/c056017/zf/index.php/servizi-aggiuntivi/index/index/idtesto/116>
- *I castelli perduti della Tuscia*, Sito internet *Itinerari laziali*, <https://illaziodeimisteri.wordpress.com/tag/castello-di-borghetto/>
- *I corredi funerari della Necropoli dell'Ex Consorzio Agrario*, Sito internet del Comune di Amelia, http://www.comune.amelia.tr.it/index.php?option=com_content&view=article&id=767&Itemid=339
- *I dolci dell'Umbria*, Portale turismo della Regione Umbria *Umbria Tourism*, <https://www.umbriatourism.it/-/i-dolci-dell-umbria?p=/enogastronomia&t=Enogastronomia>
- *I Falisci* (Giampaolo Lopez), Sito internet del *Gruppo Archeologico del Territorio Cerite*, <http://www.gatc.it/ritagli/falisci.htm#note>
- *I Falisci*, Sito internet *In Agro Falisco*, <http://www.inagrofalisco.it/in-agrofalisco/i-falisci>
- *I Falisci e l'Agro falisco* (Luca Panichelli), Blog *Tesori nascosti Agro Falisco*, <https://tesorinascostiagrofalisco.wordpress.com/2016/03/09/i-falisci-e-lagro-falisco/>
- *I suoi monumenti*, Sito internet della Nova Schola Cantorum di Nepi, <http://www.novascholacantorum.com/index.php/i-suoi-monumenti>
- *Il busto di San Lorenzo*, Sito internet del Comune di Vasanello, <http://www.comune.vasanello.vt.it/Home/Guida-al-paese?IDPagina=13008>

- *Il borgo perduto di Castiglione*, Sito internet *Lazio nascosto*, https://www.lazionascosto.it/castiglione_di_palombara.html
- *Il Cristianesimo e la nascita della "vecchia Europa"*, Sito internet del Comune di Amelia, http://www.comune.amelia.tr.it/index.php?option=com_content&view=article&id=129&Itemid=121
- *Il giardino*, Sito internet del Castello Orsini di Vasanello, <http://www.castellodivasanello.it/giardino.html>
- *Il Mos maiorum*, Sito internet *Rai Educational*, http://www.educational.rai.it/materiali/file_lezioni/61302_636212141156770289.doc
- *Il Museo*, Sito internet del Museo Regionale della Ceramica di Deruta, <https://www.museoceramicadideruta.it/>
- *Il palio dei Borgia a Nepi*, Blog *IlTurista.info*, <https://www.ilturista.info/blog/12947-Il-Palio-dei-Borgia-a-Nepi/>
- *Il parco sotto Corchiano*, Sito internet *In Agro Falisco*, <http://www.inagrofalisco.it/in-agrofalisco/monumento-naturale-delle-forre>
- *Il Piano nobile*, Sito internet del Palazzo Venturelli, <http://www.palazzoventurelli.com/news.php?id=125>
- *Il Pizzo*, Sito internet del Comune di Nepi, <http://www.comune.nepi.vt.it/dettagli.aspx?c=106&sc=90&id=125&tbl=contenuti>
- *Il territorio dell'Agro Falisco*, Sito internet *In Agro Falisco*, <https://www.inagrofalisco.it/in-agrofalisco/il-territorio>
- *Intro*, Sito internet del Castello Orsini di Vasanello, <http://www.castellodivasanello.it/intro.html>
- *Itinerario artistico*, Sito internet del Comune di Bassano in Teverina, http://comune.bassanoteverina.it/index.php?option=com_content&view=article&id=67&Itemid=75
- *Itinerario 3: dall'Amerina a Cast. di Ponte Nepesino*, Sito internet *Via Amerina*, <http://www.viaamerina.eu/interna.asp?idPag=33>
- *Itinerario 7: dall'amerina a Cast. di Castiglione*, Sito internet del Consorzio *Via Amerina*, <http://www.viaamerina.eu/interna.asp?idPag=39>
- *Itinerario 12: Porto di Seripola*, Sito internet *Via Amerina*, <http://www.viaamerina.eu/interna.asp?idPag=27>
- *L'antica brezza di Perugia tra storia e leggende* (Salvatore Lopez), Sito internet *Umbria touring*, <http://www.umbriatouring.it/lantica-brezza-di-perugia-tra-storia-e-leggende/>
- *L'Isola Conversina*, Sito internet *Via Amerina*, <http://www.viaamerina.eu/interna.asp?idPag=55>
- *Itinerario mariano*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://www.turismoamelia.it/mobile/home.php?id=4&idDettaglio=9&idCategoria=0>
- *L'edificio del Seminario*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/33.html>
- *L'Ente Ottava Medievale*, Sito internet dell' *Ente Ottava Medievale*, <http://www.ottavamedievale.it/presentazione/>
- *L'oratorio di Giovanni VII* (Domenico Nardone), Blog del gallerista Domenico Nardone, <http://www.bisanzioit.blogspot.it/2012/05/oratorio-di-giovanni-vii.html>
- *La Basilica*, Sito internet della Basilica di Santa Chiara, <http://www.assisiantachiara.it/la-basilica/>

- *La Basilica di San Famiano*, Sito internet San Famiano, http://www.sanfamiano.com/it/gallese/la-basilica-di-san-famiano_15.htm
- *La Cattedrale*, Sito internet del Comune di Nepi, <http://www.comune.nepi.vt.it/dettagli.aspx?c=106&sc=90&id=109&tbl=contenuti>
- *La Cattedrale della Santissima Annunziata*, Sito internet *Bella Umbria*, <http://www.bellaumbria.net/it/religione-e-spiritualita/la-cattedrale-della-santissima-annunziata/>
- *La Cattedrale di Orte – Concattedrale di Santa Maria Assunta* (Giancarlo Pastura), Blog *Mescalina Backpacker*, <http://www.mescalinablog.com/cattedrale-di-orte/>
- *La ceramica Derutese del '700 e la crisi dell'800*, Sito internet della Scuola Internazionale d'Arte Ceramica "Romano Ranieri", <https://www.scuoladarteceramica.com/it/la-ceramica-e-deruta/la-ceramica-di-deruta/la-ceramica-derutese-del-700-e-la-crisi-dell800/>
- *La ceramica Derutese nel Rinascimento*, Sito internet della Scuola Internazionale d'Arte Ceramica "Romano Ranieri", <https://www.scuoladarteceramica.com/it/la-ceramica-e-deruta/la-ceramica-di-deruta/la-ceramica-derutese-nel-rinascimento>
- *La ceramica Derutese verso la metà del '400*, Sito internet della Scuola Internazionale d'Arte Ceramica "Romano Ranieri", <https://www.scuoladarteceramica.com/it/la-ceramica-e-deruta/la-ceramica-di-deruta/la-ceramica-derutese-verso-la-meta-del-400/>
- *La chiesa di San Famiano a Lungo*, Sito internet *San Famiano*, http://www.sanfamiano.com/it/gallese/la-chiesa-di-san-famiano-a-lungo_16.htm
- *La città*, Sito internet dell'Associazione *Veramente Orte*, <https://www.visitaorte.com/orte-sotterranea/#la-citt>
- *La città murata e le porte*, Sito internet *Amelia: il paesaggio raccontato dai ragazzi*, Sito internet *Paesaggio*, <https://paesaggioamelia.jimdo.com/la-citt%C3%A0-murata-e-le-porte/>
- *La compedario e la ceramica Derutese del '600*, Sito internet della Scuola Internazionale d'Arte Ceramica "Romano Ranieri", <https://www.scuoladarteceramica.com/it/la-ceramica-e-deruta/la-ceramica-di-deruta/la-compedario-e-la-ceramica-derutese-del-600/>
- *La Disfida di san Fortunato*, Sito internet dell'hotel *Fontecesia*, <https://www.fontecesia.it/evento/disfida-di-san-fortunato-copy/>
- *La Domus romana e i suoi mosaici*, Sito internet del Palazzo Venturelli, <http://www.palazzoventurelli.com/news.php?id=124>
- *La famiglia*, Sito internet del Castello Ruspoli, <http://www.castelloruspoli.com/#sobre-familia.html>
- *La festa*, Sito internet *San Famiano*, <http://www.sanfamiano.com/it/festa-san-famiano/>
- *La geografia dell'Etruria ne decide assetto e politica*, Sito internet *Tuscia Romana Info*, http://www.tusciaromana.info/3Cultura/c_sto_etruiria06.htm
- *La Necropoli del Cavo degli Zucchi*, Sito internet *In Agro Falisco*, <http://www.inagrofalisco.it/in-agrofalisco/via-amerina>
- *La pinacoteca*, Portale dei Musei della Provincia di Terni, http://www.museiprovinciaterni.it/context_musei.jsp?ID_LINK=582&page=7&area=47&id_context=1339
- *La qualità*, Sito internet dell'*Acqua di Nepi*, <http://www.acquadinepi.it/la-qualita/>

- *La ripresa storica tra '800 e '900*, Sito internet della Scuola Internazionale d'Arte Ceramica "Romano Ranieri", <https://www.scuoladarteceramica.com/it/la-ceramica-e-deruta/la-ceramica-di-deruta/la-ripresa-storica-fra-800-e-900/>
- *La storia*, Sito internet dell'Acqua di Nepi, <http://www.acquadinepi.it/storia/>
- *La storia*, Sito internet di Palazzo Farrattini, <http://www.palazzofarrattini.it/storia.htm>
- *La storia*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://www.turismoamelia.it/ita/6/la-storia/?&ss=1>
- *La Storia del Calendimaggio di Assisi*, Sito internet del Calendimaggio, <http://www.calendimaggiodiassisi.com/la-storia>
- *La storia di Deruta*, Sito internet del Comune di Deruta, <http://www.comunederuta.gov.it/la-storia-di-deruta/>
- *"La Tomba del Re e della Regina" Via Amerina, Fabrica di Roma (VT)* (Luca Panichelli), Blog Tesori nascosti Agro falisco, <https://tesorinascostiagrofalisco.wordpress.com/2016/03/18/la-tomba-del-re-e-della-regina-via-amerina-civita-castellana-vt/>
- *La Torre dell'Orologio*, Blog del Gruppo Archeologico Bassanese, <https://gabgruppoarcheologicobassanese.wordpress.com/>
- *La tomba etrusca dei Cai Cutu*, Sito internet del Polo Museale Umbria, http://polomusealeumbria.beniculturali.it/?page_id=137
- *La Via Amerina e la necropoli di Falerii Novi*, Sito internet del Comune di Fabrica di Roma, <http://www.comune.fabricadiroma.vt.it/cultura-e-turismo/falerii-novi/la-via-amerina/>
- *Lazio: Via Amerina – Nepi corte dei Borgia e Catacomba di Santa Savinilla*, Blog *Penisola bella*, <http://penisolabella.blogspot.it/2009/07/lazio-via-amerina-nepi-corte-dei-borgia.html>
- *Le chiese di Bassano in Teverina*, Sito internet *My Tuscia*, <https://www.mytuscia.com/le-chiese-di-bassano-in-teverina.html>
- *Le chiese. Santa Maria Assunta*, Sito internet *Vasanello*, http://www.vasanellovt.it/Page_007.html
- *Le fortificazioni farnesiane del Sangallo*, Sito internet del Comune di Nepi, <http://www.comune.nepi.vt.it/dettagli.aspx?c=106&sc=90&id=118&tbl=contenuti>
- *Le mura*, Sito internet del Comune di Todi, <http://www.comune.todi.pg.it/la-citta/le-mura/>
- *Le mura e le antiche porte di Amelia*, Sito internet *Ameliaonline.it*, <http://www.ameliaonline.it/mura-antiche-porte-amelia/lng1ct0pg14ps106.htm>
- *Le mura poligonali di Amelia. Il percorso di Ronda medievale tratto Via Nocicchia* (Tania Suadoni, Andrea Lisciarelli), Sito internet *Archeologia medievale*, <http://www.archeologiamedievale.it/articoli/le-mura-poligonali-di-amelia/>
- *Le mura urbiche*, Sito internet della Regione Umbria *Vistodi*, http://www.visitodi.eu/le_mura_urbiche.htm
- *Le origini della ceramica derutese*, Sito internet della Scuola Internazionale d'Arte Ceramica "Romano Ranieri", <https://www.scuoladarteceramica.com/it/la-ceramica-e-deruta/la-ceramica-di-deruta/le-origini/>
- *Le ostriche e la luna* (traduzione), Sito internet *Skuola sprint*, <https://www.skuolasprint.it/versione-gellio/le-ostriche-e-la-luna.html>
- *Le Porte*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://www.turismoamelia.it/mobile/home.php?id=6&idDettaglio=4&sub=3>

- *Le Zitelle di Gallese*, Sito internet *San Famiano*, http://www.sanfamiano.com/it/festa-san-famiano/le-zitelle-di-gallese_27.htm
- *Loggia del Banditore*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/39.html>
- *Madonna del Soccorso*, Sito internet della Pro Loco Corchiano, <https://www.prolocorchiano.com/il-nostro-paese/le-chiese/madonna-del-soccorso/>
- *M.A.N.U. Museo Archeologico nazionale dell'Umbria*, Portale Turismo del Comune di Perugia, <http://turismo.comune.perugia.it/poi/m-a-n-u-museo-archeologico-nazionale-dellumbria>
- *MATRIX. Oltre la realtà-Beyond reality*, Sito internet *Sistema Museo*, <http://www.sistemamuseo.it/ita/3/mostre/732/amelia-umbria-matrix-oltre-la-realta-beyond-reality/#.Wvq7LliFO00>
- *Medioevalia 2018*, Sito internet *Umbria eventi*, https://www.umbriaeventi.com/medioevalia_rievocazione_storica_amelia_12711.htm
- *Medioevalia – La manifestazione*, Sito internet degli Sbandieratori e Musicisti della Città di Amelia, <http://www.sbandieratoriamelia.it/La-manifestazione/>
- *Monastero delle Lucrezie*, Sito internet della Regione Umbria *Visitodi*, http://www.visitodi.eu/monastero_delle_lucrezie.htm
- *Monastero delle Lucrezie di Todi*, Sito internet del Sistema Informativo Unificato per le Soprintendenze Archivistiche, <http://siusa.archivi.beniculturali.it/cgi-bin/pagina.pl?TipoPag=prodente&Chiave=40991>
- *Monumenti Naturali*, Sito internet del Comune di Corchiano, <http://www.comune.corchiano.vt.it/principale/Forre2016>
- *Musei*, Sito internet dell'Associazione *Veramente Orte*, <https://www.visitaorte.com/musei/#museo-delle-confraternite>
- *Musei di Todi*, Sito internet *Umbria touring*, <http://www.umbriatouring.it/musei-todi/>
- *Museo archeologico e Pinacoteca comunale di Todi*, Sito internet del Ministero per i Beni e le Attività culturali, http://www.beniculturali.it/mibac/opencms/MiBAC/sito-MiBAC/Luogo/MibacUnif/Luoghi-della-Cultura/visualizza_asset.html?id=153524&pagename=57
- *Museo Capitolare e area archeologica della Cattedrale di San Lorenzo*, Portale turismo del Comune di Perugia, <http://turismo.comune.perugia.it/poi/museo-capitolare-cattedrale-san-lorenzo>
- *Museo Civico Archeologico e Pinacoteca*, Sito internet *Ameliaonline.it*, <http://www.ameliaonline.it/museo-civico-archeologico-pinacoteca/Inq1ct0pg14ps109.htm>
- *Museo Comunale*, Sito internet del Comune di Nepi, <http://www.comune.nepi.vt.it/dettagli.aspx?c=106&sc=90&id=108&tbl=contenuti> e <http://www.comune.nepi.vt.it/elenco.aspx?c=106&sc=88>
- *Museo d'Arte Sacra di Orte*, Sito internet della Diocesi di Civita Castellana, <http://www.diocesicivitacastellana.com/index.php/museo-darte-sacra-di-orte>
- *Museo della Ceramica*, Sito internet *In Agro Falisco*, <http://www.inagrofalisco.it/in-agrofalisco/i-borghi/vasanello/museo-della-ceramica>
- *Museo della ceramica di Vasanello*, Sito internet del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, http://www.beniculturali.it/mibac/opencms/MiBAC/sito-MiBAC/Luogo/MibacUnif/Luoghi-della-Cultura/visualizza_asset.html?id=150238&pagename=57

- *Museo della civiltà contadina di Todi*, Sito internet del Ministero per i Beni e le Attività culturali, http://www.beniculturali.it/mibac/opencms/MiBAC/sito-MiBAC/Luogo/MibacUnif/Luoghi-della-Cultura/visualizza_asset.html?id=156174&pagename=57
- *Museo Diocesano*, Sito internet della Diocesi di Terni Narni Amelia, <http://www.diocesi.terni.it/curia/uffici-pastorali/ufficio-beni-culturali-ecclesiastici/>
- *Museo Regionale della Ceramica*, Sito internet del Comune di Deruta, <http://www.comunederuta.gov.it/cultura-e-territorio/museo-regionale-della-ceramica/>
- *Necropoli – Ex-Consorzio agrario*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/42.html>
- *Nepi and Castel Sant’Elia*, Sito internet *Rome Art Lover*, <https://www.romeartlover.it/Civita4.html>
- *Nepi in Provincia di Viterbo*, Sito internet *InfoViterbo.it*, <http://www.infoviterbo.it/provincia-di-viterbo/nepi.html>
- *Nepi, tra reminiscenze falische, romane, borgiane e farnesiane* (Daniela Fabretti), Sito internet *Discovering Tuscia*, <http://www.discoveringtuscia.it/nepi-reminiscenze-falische-romane-borgiane-farnesiane/>
- *Nepi (VT) – Ruderer della chiesa di Santa Maria dell’Umiltà*, Sito internet *Tesori del Lazio*, <http://www.tesoridellazio.it/tesori/nepi-vt-ruderer-della-chiesa-di-santa-maria-dell%20umilta/>
- *News*, Sito internet di Palazzo Venturelli, <http://www.palazzoventurelli.com/news.php?id=207>
- *Oasi WWF Pian di Sant’Angelo*, Sito internet *In Agro Falisco*, <http://www.inagrofalisco.it/in-agrofalisco/oasi-wwf-pian-sant-angelo>
- *Orte*, Sito internet *Lago di Bolsena*, <http://www.lagodibolsena.org/le-localita/orte-41.html>
- *Orte – Il Castello di Castiglioni* (Giancarlo Pastura), Blog *Mescalina Backpacker*, <http://www.mescalinablog.com/castello-di-castiglioni/>
- *Orte in Cantina: Un viaggio tra le eccellenze enogastronomiche del territorio di Orte*, Sito internet *Lazio nascosto*, <https://www.lazionascosto.it/fiere-lazio/orte-in-cantina/>
- *ORTE - Ponte di Augusto – Il simbolo araldico del Comune di Orte* (Giancarlo Pastura), Blog *Mescalina Backpacker*, <http://www.mescalinablog.com/ponte-di-augusto/>
- *Orte (VT) Acquedotto rinascimentale*, Sito internet *Tesori del Lazio*, <http://www.tesoridellazio.it/tesori/orte-vt-acquedotto-rinascimentale/>
- *Ottava di Sant’Egidio: Una delle più antiche Rievocazioni Storiche del Lazio*, Sito internet *Lazio nascosto*, <https://www.lazionascosto.it/feste-medievali-rievocazioni-storiche-lazio/ottava-di-santegidio-orte/>
- *Palazzi*, Sito internet del Comune di Amelia, http://www.comune.amelia.tr.it/index.php?option=com_content&view=article&id=139&Itemid=62
- *Palazzo Cansacchi*, Sito internet *Ameliaonline*, <http://www.ameliaonline.it/palazzo-cansacchi/Inq1ct0pg16mr95.htm>
- *Palazzo Comunale*, Sito internet del Comune di Nepi, <http://www.comune.nepi.vt.it/dettagli.aspx?c=106&sc=90&id=107&tbl=contenuti>
- *Palazzo Ducale*, Sito internet *In Agro Falisco*, <http://www.inagrofalisco.it/in-agrofalisco/i-borghi/gallese/palazzo-ducale>

- *Palazzo Farrattini – Terme Romane*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/40.html>
- *Palazzo Nacci*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/38.html>
- *Palazzo Petrignani – Sala dello Zodiaco*, Sito internet *Sistema Museo*, <http://www.sistemamuseo.it/ita/2/musei/205/amelia-umbria-palazzo-petrignani-sala-dello-zodiaco/>
- *Palazzo Petrignano (1556-1605)*, Sito internet *Key to Umbria*, http://www.keytoubria.com/Amelia/Palazzo_Petrignano.html
- *Palazzo Vescovile*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/32.html>
- *Palazzo Venturelli*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/8.html>
- *Palio della Brocca 2018*, Sito internet *Umbria eventi*, https://www.umbriaeventi.com/feste_paesane_palio_della_brocca_2014_deruta_8500.htm
- *Palombara Sabina (RM) – Il castello di Castiglione/Castrum Castillonis – ruderi*, Sito internet dell'Associazione Sportiva Dilettantistica e Culturale *Tesori del Lazio*, <http://www.tesoridellazio.it/tesori/palombara-sabina-rm-il-castello-di-castiglione-castrum-castillonis-ruderi/>
- *Periodo storico*, Sito internet della rievocazione Perugia 1416, <http://www.perugia1416.com/periodo-storico/>
- *Piano terreno*, Sito internet del Castello Ruspoli, <http://www.castelloruspoli.com/#visitar-terreo.html>
- *Piatti tipici romani, le sette specialità imperdibili per chi viene a Roma*, Sito internet *Puntarella Rossa*, <https://www.puntarellarossa.it/2015/12/08/piatti-tipici-romani-le-sette-specialita-imperdibili-viene-roma/>
- *Piazza del Popolo e Palazzi Comunali*, Sito internet della Regione Umbria *Vistodi*, http://www.visitodi.eu/piazza_del_popolo.htm
- *Piazza Marconi*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/37.html>
- *Piermatteo d'Amelia, maestro misterioso* (Arnaldo Casali), Sito internet del *Festival del Medioevo* di Gubbio, <http://www.festivaldelmedioevo.it/portal/piermatteo-damelia-maestro-misterioso/>
- *Pinacoteca comunale di Assisi*, Sito internet del Ministero per i beni e le attività culturali, http://www.beniculturali.it/mibac/opencms/MiBAC/sito-MiBAC/Luogo/MibacUnif/Luoghi-della-Cultura/visualizza_asset.html?id=153352&pagename=57
- *Porta di Pantanelli*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/41.html>
- *Porticella in Fiore e prodotti tipici a Vasanella*, Sito internet *Itinerari nel Gusto*, <https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/porticella-in-fiore-e-prodotti-tipici-a-vasanello-3449>
- *Porto fluviale di Seripola*, Sito internet *In Agro Falisco*, <https://www.inagrofalisco.it/index.php/in-agrofalisco/i-borghi/orte/porto-fluviale-di-seripola>
- *Presepe Vivente a Bassano in Teverina (VT)*, Sito internet *Lazio Nascosto*, <https://www.lazionascosto.it/presepi-viventi-artistici/presepe-vivente-bassano-in-teverina/>
- *Presepe Vivente di Corchiano – 48^a Edizione*, Sito internet della Pro Loco di Corchiano, <https://www.prolocorchiano.com/eventi/presepe-vivente/>
- *Processione a San Famiano a Lungo*, Sito internet *San Famiano*, http://www.sanfamiano.com/it/festa-san-famiano/san-famiano-a-lungo_101.htm

- *Prodotti tipici e ricette*, Sito internet della Pro Loco Vignanello, <https://www.prolocovignanello.org/vignanello/prodotti-tipici-e-ricette/>
- *Ricotta Romana DOP*, Sito internet *Istruzione agraria online*, <http://www.agraria.org/prodottitipici/ricottaromana.htm>
- *Rocca Maggiore*, Portale turismo del Comune di Assisi, Visit Assisi, <http://www.visit-assisi.it/monumenti-e-luoghi-dinteresse-2/musei/museo-della-rocca-maggiore/>
- *S. Alessandro vescovo e martire di Baccano*, disponibile sul sito *Accademia*, <http://www.academia.edu/28266761/S. Alessandro vescovo e martire di Baccano>
- *Sala 34*, Sito internet del Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia, <http://www.villagiulia.beniculturali.it/index.php?it/133/sala-34>
- *Sale 35-36*, Sito internet del Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia, <http://www.villagiulia.beniculturali.it/index.php?it/134/sale-35-36>
- *Salame schiacciata romana*, Sito internet dell'azienda *Levoni*, <http://www.levoni.it/it/salumi/salami/salame-schiacciata-romana>
- *Sagra degli Gnocchi co' la Rattacacio a Vasanello (VT)*, Sito internet *Lazio nascosto*, <https://www.lazionascosto.it/sagre-lazio/sagra-degli-gnocchi-co-la-rattacacio-vasanello/>
- *San Biagio*, Sito internet dell' *Ente Ottava Medievale Orte*, <http://www.ottavamedievale.it/san-biagio/>
- *San Sebastiano*, Sito internet dell' *Ente Ottava Medievale Orte*, <http://www.ottavamedievale.it/san-sebastiano/>
- *Santo patrono di Gallese, san Famiano*, Sito internet del Comune di Gallese, <http://www.comune.gallese.vt.it/dettagli.aspx?c=102&sc=82&id=59&tbl=contenuti>
- *Santuario dello Scasato*, Sito internet *Appasseggio*, <http://www.appasseggio.it/index.php?it/103/catalogo-poi/CatalogoPOI/745>
- *Santuario Maria SS.ma ad Rupes – Caste Sant'Elia*, Portale turismo della Regione Lazio, <http://www.visitlazio.com/giubileo/18289/>
- *Santuario Santa Maria delle Grazie – Orte (Viterbo)*, Sito internet *Viaggi spirituali*, <http://www.viaggispirituali.it/2012/04/santuario-santa-maria-delle-grazie-orte-viterbo/>
- *Scheda: il rito della "evocatio"*, Sito internet dell'Associazione *Comitato per il Parco della Caffarella*, <https://www.caffarella.it/SitoMario/storarc/evoca.htm>
- *Scopri la Rocca dei Borgia*, Sito internet *My Tuscia*, <https://www.romeartlover.it/Civita4.html>
- *Scopri le Chiese di Nepi*, Sito internet *My Tuscia*, <https://www.mytuscia.com/chiese-nepi.html>
- *Scopri Sant'Eutizio*, Sito internet *My Tuscia*, <https://www.mytuscia.com/sant-eutizio-soriano.html>
- *Servizi Culturali e scolastici, Museo e Biblioteca*, Sito internet del Comune di Gallese, <http://www.comune.gallese.vt.it/elenco.aspx?c=102&sc=85>
- *Storia*, Sito internet del Castello Orsini di Vasanello, <http://www.castellodivasanello.it/castello.html>
- *Storia*, Sito internet del Comune di Bassano in Teverina, http://comune.bassanoteverina.it/index.php?option=com_content&view=article&id=68&Itemid=76
- *Storia*, Sito internet del Comune di Nepi, <http://www.comune.nepi.vt.it/elenco.aspx?c=106&sc=89>
- *Storia*, Sito internet del Forte Sangallo, <http://www.fortesangallo.beniculturali.it/storia/>

- *Storia del Comune*, Sito internet del Comune di Orte, <http://www.comune.orte.vt.it/c056042/zf/index.php/storia-comune/>
- *Storia della Città*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/1.html>
- *Storia di Assisi*, Sito internet *Travel Italia*, <http://guide.travelitalia.com/it/guide/assisi/storia-di-assisi/>
- *Storia di Perugia*, Sito internet *Travel Italia*, <http://guide.travelitalia.com/it/guide/perugia/storia-di-perugia/>
- *Strada dei vini Etrusco-Romana*, Sito internet Turismo Amelia, <http://www.turismoamelia.it/ita/4/itinerari-turistici/?&cat=5>
- *Strada romana*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/4.html>
- *Teatro sociale – Amelia*, Sito internet del Teatro Stabile dell'Umbria, <http://www.teatrostabile.umbria.it/pagine/amelia-teatro-sociale>
- *Tempio di Minerva*, Portale turismo del Comune di Assisi *Visit Assisi*, <http://www.visit-assisi.it/siti-romani-2/tempio-di-minerva/>
- *Tempio di Santa Maria della Consolazione*, Sito internet della Regione Umbria *Visitodi*, http://www.visitodi.eu/santa_maria_della_consolazione.htm
- *The complete "Tabula Peutingeriana" – A Roman Road Map compared with a modern map*, Sito internet della *Euratlas*, <https://www.euratlas.net/cartogra/peutinger/index.html>
- *Todi la città degli Arcieri 2018*, Sito internet *Umbria Eventi*, https://www.umbriaeventi.com/todi_la_citta_degli_arcieri_2014_todi_8058.htm
- *Torre campanaria*, Portale turismo del Comune di Amelia, <http://turismoqr.it/amelia/31.html>
- *Torre dell'Isola* (Luca Panichelli), Blog *Territori nascosti Agro Falisco*, <https://tesorinascostiagrofalisco.wordpress.com/2016/02/29/torre-dellisola-2/>
- *Un'aquila dispettosa*, Sito internet della Regione Umbria, *Visitodi*, http://www.visitodi.eu/unaquila_dispettosa.htm
- *Una storia millenaria*, Sito internet della Regione Umbria, http://www.visitodi.eu/una_storia_millenaria.htm
- *Vasanello*, Sito internet *You Tuscia*, <http://www.youtuscia.it/localita/vasanello>
- *Vasanello (VT) La chiesa di San Salvatore*, Sito internet *Tesori del Lazio*, <http://www.tesoridellazio.it/tesori/vasanello-vt-la-chiesa-di-san-salvatore/>
- *Via Amerina*, Sito internet dell'Associazione *Strada dei Sapori Terre Falische*, <http://www.stradadeisaporiterrefalische.it/?q=node/110>
- *Via Amerina tratto di Corchiano*, Sito internet *Lazio Turismo*, http://www.lazioturismo.it/asp/scheda_archeo.asp?id=84
- *Via Cassia antica alla Mansio ad Vacanas*, Sito internet *Lazio turismo*, http://www.lazioturismo.it/asp/scheda_archeo.asp?id=85
- *Via Cassia Cimina*, Sito internet della Provincia di Viterbo, <http://www.provincia.vt.it/gis/unituscia/html/Via%20Cassia%20Cimina.htm>
- *Visitare la Tuscia – Falerii Novi*, Sito internet della Provincia di Viterbo, https://www.provincia.viterbo.gov.it/turismo/39-servizi/106-visitare_la_tuscia/19-monumento.html
- Voce *Allocuzione*, in Enciclopedia telematica *Treccani*, http://www.treccani.it/enciclopedia/allocuzione_%28Enciclopedia-dell%27-Arte-Antica%29/

- Voce *Anniano Falisco* in Enciclopedia telematica *Treccani*, <http://www.treccani.it/enciclopedia/anniano-falisco/>
- Voce *Anonimo Ravennate*, in Enciclopedia della Regione Istriana *Istrapedia*, <http://www.istrapedia.hr/ita/63/anonimo-ravennate/istra-a-z/>
- Voce *Buccherò*, in Enciclopedia telematica *Treccani*, http://www.treccani.it/enciclopedia/buccherò_res-5f7a8953-8c5f-11dc-8e9d-0016357eee51_%28Enciclopedia-dell%27-Arte-Antica%29/
- Voce *Caterina de' Medici regina di Francia*, in Enciclopedia telematica *Treccani*, <http://www.treccani.it/enciclopedia/caterina-de-medici-regina-di-francia/>
- Voce *Cultivar*, in Enciclopedia telematica *Treccani*, <http://www.treccani.it/enciclopedia/cultivar/>
- Voce *Dròmos*, in Enciclopedia telematica *Treccani*, <http://www.treccani.it/vocabolario/dromos/>
- Voce *Fescennini, versi*, in Enciclopedia telematica *Treccani*, http://www.treccani.it/enciclopedia/versi-fescennini_%28Enciclopedia-Italiana%29/
- Voce *Fescennio*, in Enciclopedia telematica *Treccani*, http://www.treccani.it/enciclopedia/fescennio_%28Enciclopedia-Italiana%29/
- Voce *Francesconi Giulio*, Sito internet *Archivio della Ceramica Italiana del '900*, <http://www.archivioceramica.com/CERAMISTI/F/Francesconi%20Giulio.htm>
- Voce *Germànico, Giulio Cesare*, Enciclopedia Telematica *Treccani*, <http://www.treccani.it/enciclopedia/giulio-cesare-germanico/>
- Voce *Gellio, Aulo*, in Enciclopedia Telematica *Treccani*, <http://www.treccani.it/enciclopedia/aulo-gellio/>
- Voce *Lancia*, in *Dizionario dei modi di dire Hoepli*, <http://dizionari.corriere.it/dizionario-modi-di-dire/L/lancia.shtml>
- Voce *Lustrale*, in Enciclopedia telematica *Treccani*, <http://www.treccani.it/vocabolario/lustrale/>
- Voce *Misciattelli Ceramiche*, Sito internet *Archivio della Ceramica Italiana del '900*, <http://www.archivioceramica.com/FABBRICHE/M/Misciattelli.htm>
- Voce *Mondanatura*, in Enciclopedia telematica *Treccani*, <http://www.treccani.it/enciclopedia/modanatura/>
- Voce *Museo Diocesano d'Arte Sacra di Orte*, Enciclopedia telematica *Cathopedia*, http://it.cathopedia.org/wiki/Museo_Diocesano_d'Arte_Sacra_di_Orte
- Voce *Pieri Mario*, Sito internet *Archivio della Ceramica Italiana del '900*, <http://www.archivioceramica.com/CERAMISTI/P/Pieri%20Mario.htm>
- Voce *poetae novi*, Enciclopedia telematica *Treccani*, <http://www.treccani.it/enciclopedia/poetae-novi/>
- Voce *Quiriti*, in Enciclopedia telematica *Treccani*, <http://www.treccani.it/enciclopedia/quiriti/>
- Voce *Rapaccioli, Francesco Angelo*, in Enciclopedia *Treccani* on line, [http://www.treccani.it/enciclopedia/francesco-angelo-rapaccioli_\(Dizionario-Biografico\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/francesco-angelo-rapaccioli_(Dizionario-Biografico)/)
- Voce *Ravenna, Anonimo di*, in *Dizionario storico della Svizzera*, <http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/i/I30554.php?topdf=1>
- Voce *Ròscio Amerino, Sesto*, in Enciclopedia *Treccani* on line, <http://www.treccani.it/enciclopedia/sesto-roscio-amerino/>

- Voce *Sant'Eutizio di Ferento* (Agostino Amore), Sito internet *Santi e beati*, <http://www.santiebeati.it/dettaglio/90578>
- Voce *Scolio*, in Enciclopedia telematica *Treccani*, <http://www.treccani.it/enciclopedia/scolio/>
- Voce *Servo di Dio Vincenzo Lojali Vescovo* (Emilio Lucci), Sito internet *Santi e Beati*, <http://www.santiebeati.it/dettaglio/97673>
- Voce *Terenziano Mauro*, in Enciclopedia telematica *Treccani*, <http://www.treccani.it/enciclopedia/terenziano-mauro/>