

# Orvieto

città del gusto,  
dell'arte, del lavoro  
e dell'innovazione

DAL 15 SETTEMBRE  
AL 1 OTTOBRE

# OR VIE TO

WORKSHOP, CONVEGNI  
E APPROFONDIMENTI

CENA CON LE STELLE

PASSEGGIATA  
CON GUSTO

FONDAZIONE  
COTARELLA



**Orvieto**

città del gusto,  
dell'arte, del lavoro  
e dell'innovazione



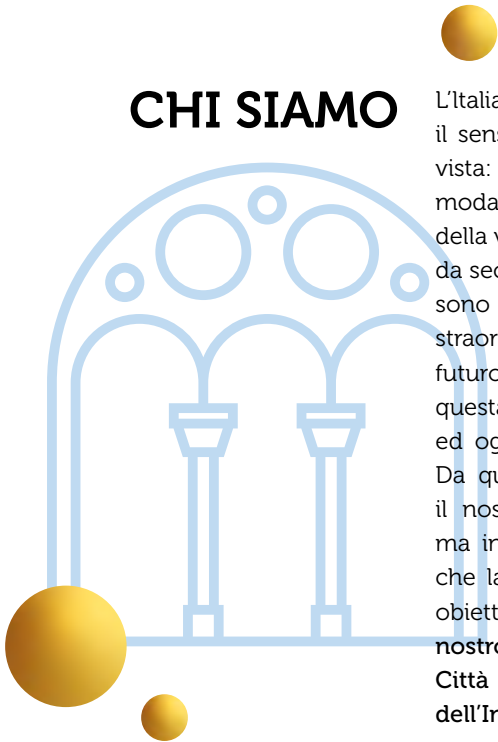




## Orvieto

città del gusto,  
dell'arte, del lavoro  
e dell'innovazione

### CHI SIAMO



L'Italia è la terra in cui è possibile osservare il senso del bello da qualsiasi punto di vista: la cultura, la storia, le tradizioni, la moda, il design, l'architettura, la qualità della vita. La bellezza in Italia ci circonda da secoli e le città, i borghi, le comunità, sono la testimonianza di un passato straordinario da proiettare nel nostro futuro. Il nostro progetto nasce da questa consapevolezza: spetta a noi, qui ed oggi, valorizzare il nostro territorio. Da questa idea del "bello" prende vita il nostro progetto. Due realtà distinte ma intrecciate e sinergiche tra di loro, che lavorano al fine di raggiungere un obiettivo comune: la **valorizzazione del nostro territorio**. Nasce così "Orvieto Città del Gusto, dell'Arte, del Lavoro e dell'Innovazione".

# FONDAZIONE COTARELLA

**Fondazione Cotarella** nasce nel 2021 per volere delle sorelle Cotarella: **Dominga, Marta** ed **Enrica**. Nasce dalla terra, un luogo fertile e duro. Che richiede pazienza e visione, impegno e rispetto, determinazione e fiducia. La terra, con i suoi codici, i suoi linguaggi, le sue leggi, i suoi imprevisti, i suoi tempi. Nasce in una terra speciale, l'**Umbria**, in un crocevia di tradizioni e di segni che la storia ci chiede di conoscere e di tramandare. Nasce dal desiderio di ridare valore alle intuizioni e alle scelte fatte nel tempo dalla Famiglia: **l'amore per la vigna, per l'uva, per il vino, per la sperimentazione continua**. L'amore per la natura e per gli animali, habitat ideale per la **Fattoria Tellus**, la casa dei bambini e delle famiglie. E infine l'amore per i giovani e per le future generazioni che ha dato vita ad Intrecci, la **scuola di Alta Formazione di Sala**. **Fondazione Cotarella** nasce su queste tracce, in un tempo profondamente segnato dalla pandemia. Una feri-

ta profonda, un monito, un insegnamento. Che costringe gli uomini e le donne di tutto il mondo a ritrovare il senso e la direzione del proprio agire, e che chiede alla buona politica di riscrivere la mappa, di ritrovare la bussola, di condividere indirizzi e scelte che permettano di salvare il nostro pianeta. Il nostro sogno è frequentare questa soglia, costruire un ponte, una piattaforma. Da un lato, permettere a tante persone di riconciliarsi con l'ambiente e la natura, di riapprezzarla, riamarla, rispettarla; e riscoprire un rapporto sano e positivo con il cibo, con i cicli delle stagioni, con gli animali. Dall'altro, fare la nostra parte insieme alle istituzioni e alle amministrazioni pubbliche, alle imprese, ai centri di ricerca, alle eccellenze sanitarie. E assicurare il nostro contributo per realizzare progetti di sviluppo del territorio e creare opportunità concrete per i giovani.

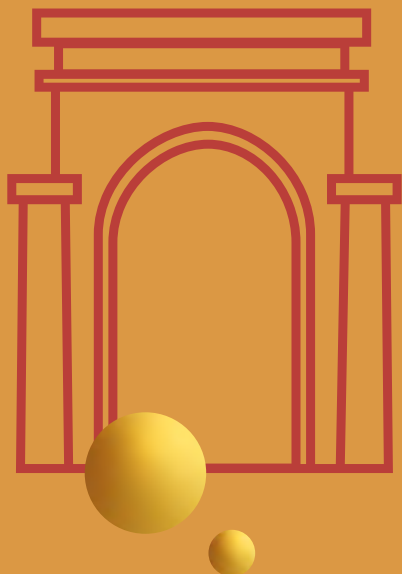
## CONSORZIO WAY OF LIFE

Il Consorzio Turistico Territoriale “Orvieto Way of Life” nasce nel 2010. Formato esclusivamente da privati, delinea tra i suoi maggiori obiettivi la promozione della città di Orvieto, del comprensorio e delle sue eccellenze enogastronomiche, perseguendo collaborazioni con realtà simili ed istituzionali anche a livello interregionale. I fondatori del Consorzio, **Alfredo Branca, Riccardo Cristofari, Giuliano Portarena e Giuseppe Santi**, appartengono a comparti turistici ben radicati della città di Orvieto, un know-how che fin da subito ha sviluppato progetti e capacità di relazionarsi con il Comune e la sua amministrazione. La costante crescita del turismo enogastronomico ha permesso al Consorzio di lavorare ad un nuovo ed ambizioso progetto. Nel 2021 si forma uno straordinario sodalizio tra “Orvieto Way of Life” e Fondazione Cotarella, entrambi animati dal desiderio di veicolare e far conoscere la bellezza del nostro territorio tramite le connessioni e le diverse realtà che lo caratterizzano.

## L'EVENTO E I SUOI OBIETTIVI

L'evento, volto a **valorizzare le eccellenze culturali ed enogastronomiche locali**, fin dal suo esordio ha visto la partecipazione delle istituzioni e dei suoi Amministratori. Tale fondamentale presenza rappresenta una sinergia chiave, un binomio vincente, che si concretizza nella ormai radicata filosofia del **“mangiare sano”** e nella diffusione del **valore storico, culturale ed enogastronomico dell'Umbria**. Il programma della manifestazione vuole abbracciare l'interesse di un vasto pubblico, dando la possibilità di **gustare sapori non solo enogastronomici, ma anche culturali, ricreativi ed innovativi**. Il tutto circondato dal magnifico scenario della nostra città di **Orvieto e delle sue dimore storiche**. La partecipazione del **Comune di Orvieto** e del **GAL Trasimeno Orvietano** valorizza ed esalta tale iniziativa, contribuendo a rendere ancora più ricca di proposte questa fantastica kermesse dell'Arte e del Gusto.

# INFO BIGLIETTI E PRENOTAZIONI



Nell'ottica di includere e aprire le porte ad altri ospiti, il programma potrebbe subire variazioni pur restando invariati gli orari e le location.

## INFO POINT

Biglietteria  
Punto informazioni  
Accoglienza  
Shop  
📍 Palazzo dei Sette  
📍 Piazza Cahen

## ACQUISTO BIGLIETTI

Passeggiata con Gusto

Il biglietto può essere acquistato on-line tramite i siti:



[www.ticketitalia.com](http://www.ticketitalia.com)



[www.orvietobooking.com](http://www.orvietobooking.com)

## INFO E PRENOTAZIONI

Eventi a numero chiuso e/o pagamento

WhatsApp  
349 1001105  
329 4030745

E-mail

[info@fondazionecotarella.com](mailto:info@fondazionecotarella.com)  
[wayoflifeorvieto@gmail.com](mailto:wayoflifeorvieto@gmail.com)

Resta aggiornato su tutte le novità dell'evento sui nostri canali social

📷 [orvieto\\_gusto\\_arte\\_lavoro](#)

📘 Orvieto Città del Gusto, dell'Arte e del Lavoro e dell'Innovazione

**GIOVEDÌ**  
**07/09**

**GIOVEDÌ**  
**14/09**

**VENERDÌ**  
**15/09**

La nostra identità nasce dalla terra. Un luogo fertile e duro. Che richiede pazienza e visione, impegno e rispetto, determinazione e fiducia. La terra, con i suoi codici, i suoi linguaggi, le sue leggi, i suoi imprevisti, i suoi tempi, il suo tempo. Per migliorare il rapporto con l'ambiente e con la natura serve riconoscere e valorizzare l'identità della nostra bellezza e della nostra storia. Significa sviluppare un turismo di qualità e costruire esperienze memorabili. Come i nostri territori. Che vanno tutelati concretamente, con le loro caratteristiche, le loro peculiarità e il loro legame con il cibo e la cultura.

**Il nostro Made in Italy agroalimentare.**  
**Un vero patrimonio dell'Umanità.**  
**Unico al mondo.**

Ore 11:30  
*Palazzo Donini - Perugia*  
**Conferenza Stampa**  
**Modera** Giulia Bianconi

Ore 17:00  
*Palazzo Comunale di Orvieto, Sala Unità di Italia*  
**TAVOLA ROTONDA**  
**Il turismo delle aree rurali dell'Umbria**  
**A cura di** Coldiretti Umbria  
**Moderano** Giulia Mancini e Luca Ginetto

Ore 17:00  
*Sala dei 400 - Palazzo del Capitano del Popolo*  
**Il Made in Italy agroalimentare e il turismo di qualità. Esperienze e territori memorabili**

**Modera** Valentina Bisti  
**Saluti istituzionali**  
**Intervengono**  
Rappresentanti del Governo

**Giuseppe Cerasa**  
*Direttore Le Guide ai Piaceri e ai Sapori di La Repubblica*

**Dominga Cotarella**  
*Presidente Fondazione Cotarella*

**Vincenzo Gesmundo**  
*Segretario generale Coldiretti*

**Ivana Jelinic**  
*Amministratore Delegato ENIT*

**Marina Lalli**  
*Presidente Federturismo*

**Paolo Morbidoni**  
*Presidente Federazione nazionale delle Strade del Vino e dell'Olio*

**Maurizio Oliviero**  
*Rettore Università degli Studi di Perugia*

**Ettore Prandini**  
*Presidente nazionale Coldiretti*

**Giuseppe Santi**  
*Presidente Consorzio Orvieto Way of Life*

**Luciano Sbraga**  
*Vice Direttore Generale FIPE*

SABATO  
16/09

**INFO E PRENOTAZIONI**

WhatsApp

349 1001105 | 329 4030745

E-mail

info@fondazionecotarella.com

wayoflifeorvieto@gmail.com

Ore 17:00

Palazzo dei Sette

**Il Sale della Terra  
Orvieto e Chablis:  
due grandi territori in dialogo**

a cura di

Armando Castagno

e Consorzio Tutela Vini Orvieto

Degustazione guidata



CONSORZIO VINO ORVIETO

Il **Consorzio Vini di Orvieto**, associazione nata con lo scopo di tutelare la qualità e l'immagine del **Vino Orvieto**, si è costituito nel 1958 come Consorzio del Vino Tipico di Orvieto, ed è divenuto Consorzio Tutela Vino Orvieto nel 1971, anno di riconoscimento della **Denominazione di Origine Controllata Orvieto**. Nel 1998 viene costituita la Doc Rosso Orvietano, che si sovrappone territorialmente alla Doc Orvieto in provincia di Terni, con lo scopo di diversificare le produzioni all'interno di una stessa area viticola e creare tra i due vini una sinergia per affrontare al meglio i mercati. Sempre in quest'ottica, infatti, il Consorzio Vini di Orvieto tutela anche la **Ooc Rosso Orvietano**. L'attività del Consorzio è quella di promuovere il miglioramento della qualità produttiva, attraverso varie sperimentazioni in campo agronomico che realizza sia su propri vigneti che su quelli degli associati, dove vengono messi a confronto nuovi vitigni con quelli autoctoni. Proseguendo in campo enologico la ricerca si concentra sulle caratteristiche organolettiche che possano esprimere un vino Orvieto il più aderente possibile alle caratteristiche di un territorio così complesso come quello della denominazione.





# SABATO 16/09

Cena a buffet con musica, nel cortile del **Palazzo Filippeschi - Simoncelli**, a cura di uno degli chef del circuito **EVO Ambassador dell'Umbria**. Durante la serata è prevista una visita ai sotterranei/cantine del Palazzo, guidata da un archeologo.

**INFO E PRENOTAZIONI**  
366 3051823

Ore 19.00

*Cortile di Palazzo Filippeschi - Simoncelli*

## Vini a palazzo. Esperienze enologiche e gastronomiche tra tufo e basalto.

**a cura delle**  
**Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria**

**Apertivo / Cena + Calice + Degustazione  
dei Vini dell'Umbria + Concerto + Visita  
guidata**

### LASCIATEVI GUIDARE DAI SENSI, DAI COLORI, DAI PROFUMI, DAI SAPORI

Un'unica lunga strada dei Rossi, dei Bianchi e del Verde-Oro da percorrere.

A voi i grandi vini e i sontuosi oli umbri.

Scorre latente sotto i terroir della regione. Una linfa vitale figlia dell'Umbria, tanto identitaria da far pensare che, senza di essa, semplicemente l'Umbria non sarebbe tale. Una linfa multiforme, dai mille profumi, sapori, colori. Un cromatismo mistico che spazia dal rosso al giallo, in infinite scale, fino alle vitive pennellate di verde.

A voi i grandi vini e i sontuosi oli extravergine di questa terra generosa, indomita, ancorata al sé. Come l'**Orvietano**, che conosce un'inaspettata riscoperta bacchica color rubino, punteggiata dai classici **Sangiovese** o dai nobili **Bordolesi** (Cabernet e Merlot in testa), ammantata di nuove **Doc, Rosso Orvietano** e **Lago di Corbara**. A Narni e nell'Amerino torna forte il legame col **Ciliegiolo**, di per sé evocativo dei suoi colori e dei suoi profumi, come a Montefalco dove oltre al **Rosso** regna sua maestà il **Sagrantino Docg**.

Il cuore rosso della regione batte forte a Torgiano, altra **Docg**, primigenio nettare a base **Sangiovese**. Come si è colorato di nuove vesti il nome di Assisi

e della sua **Doc**, patria spirituale e oggi carnale di vini rossi voluttuosi. E che dire del crinale che dal capoluogo, Perugia, guarda e spazia verso Marsciano, puntellato di vigne e cantine dal cuore antico eppure compiutamente moderno, come del **Gamay del Trasimeno** che pare creato apposta per certi piatti di quelle acque dolci? Dal rosso al bianco, eccoci di nuovo a Orvieto che profuma di storia e dei vini cari a papi e imperatori. Da lì eccoci a Todi, col suo **Grechetto**, sempre con l'occhio sulla valle e i colli del ternano, sfiorando di nuovo la collina che porta a Perugia. E poi via verso il lago, l'Altotevere, e giù di nuovo tra Montefalco e Spoleto dove il **Trebbiano Spoletino** promette future mirabilie.

Un itinerario che può trovare vie alternative e continuità nel verde smeraldo dell'**olio extravergine**, che dalla **Dop** regionale dirama il suo splendore verso zone che ne esaltano l'identità territoriale. Ancora sui Colli Orvietani e su quelli Amerini, sui Martani, sui crinali incantati che conducono da Assisi a Spoleto, dove tra l'altro vivono le anime verde-oro di Trevi e di Spello, e su quelli bagnati dal Lago Trasimeno. In questi luoghi regnano cultivar che, in purezza o sapienti blend, raccontano i sapori forti del moraiolo, quelli eleganti del frantoio e del leccino. Passando per varietà che sanno di storia: dalla San Felice di Giano dell'Umbria alla delicata Dolce Agogia del Trasimeno. È l'Umbria dell'olio, che goccia dopo goccia, luogo dopo luogo parla di sé al mondo...

ORVIETO città del gusto, dell'arte, del lavoro e dell'innovazione

DOMENICA  
17/09

**INFO**

WhatsApp

349 1001105 | 329 4030745

E-mail

info@fondazionecotarella.com

wayoflifeorvieto@gmail.com

Ore 17:00

*Palazzo dei Sette*

**Le Emozioni nutrono  
la nostra vita**

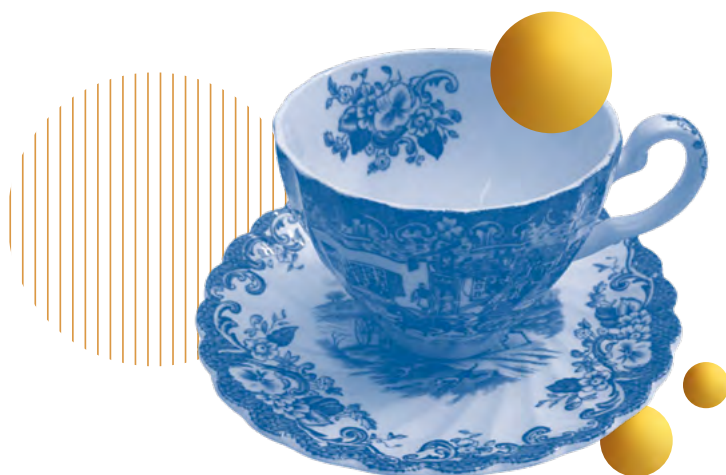
**a cura di**

Salvo Noè

**L'ora del tè**

**a cura del**

Caffè Montanucci,  
caffetteria storica di Orvieto



LUNEDÌ  
18/09

**INFO E PRENOTAZIONI**

WhatsApp

349 1001105 | 329 4030745

E-mail

info@fondazionecotarella.com

wayoflifeorvieto@gmail.com

Ore 20:30

*Ristorante Le Grotte del Funaro*

**Pizza gourmet e bollicine  
del territorio**

**In collaborazione con**

Pizzeria Starita a Materdei – Napoli

**Su prenotazione**

La pizzeria nasce nel 1901 dapprima come cantina, poi si trasforma in trattoria, friggitoria, pizzeria. Di padre in figlio, l'arte della pizza si tramanda. Oggi **Peppe** e **Mena Starita**, quarta generazione, con il padre **Antonio**, sono al timone della pizzeria.

## SABATO 23/09

Invitare la scienza a tavola è una scelta di campo. Innanzitutto perché ascoltare i medici, i ricercatori, gli scienziati, riuscire ad avere con loro un dialogo sereno, aperto, costruttivo può aiutare a conoscere, e quindi a capire e a scegliere. Ma anche perché stare bene, in buona salute, non significa solo non avere malattie: significa desiderare di raggiungere un equilibrio, che è fatto di benessere fisico, psichico, sociale. Una prospettiva importante, che ridà una grande centralità alle istituzioni, al mondo accademico, ai media, agli operatori del settore e che conferma quanto sia importante la comunicazione non gridata, la divulgazione consapevole, che permette di trasformare i divieti o gli obblighi in scelte responsabili.

### INFO

WhatsApp

349 1001105 | 329 4030745

E-mail

info@fondazionecotarella.com

wayoflifeorviet@gmail.com

Ore 10:30

Palazzo Coelli

Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto

## La scienza a tavola. Consapevolezza e responsabilità

**Modera**

Ruggero Parrotto

**Saluti istituzionali**

**Intervengono**

**Albano Agabiti**

*Presidente Coldiretti Umbria*

**Massimo Bracaccia**

*Direttore reparto Medicina Generale  
e d'Urgenza dell'Ospedale di Orvieto*

**Marta Cotarella**

*Fondazione Cotarella ETS*

**Massimo D'Angelo**

*Direttore regionale Salute e Welfare  
Regione Umbria*

**Laura Dalla Ragione**

*Psichiatra e psicoterapeuta*

**Stefano Lucarelli**

*Direttore ff. UFC Disturbi Alimentari  
Ausl Toscana Centro*

**Barbara Nappini**

*Presidente nazionale Slow Food*

**Anna Ogliari**

*Esperta di psicopatologia dell'adolescenza  
Università Vita-Salute San Raffaele*

**Matteo Panzetta**

*Responsabile commerciale Advenya  
Direttore Generale Orvietana Calcio*

## SABATO 23/09

### INFO

WhatsApp

349 1001105 | 329 4030745

E-mail

info@fondazionecotarella.com

wayoflifeorviet@gmail.com

Ore 16:30

Palazzo dei Sette

## Percorso enogastronomico alla scoperta degli oli umbri

Degustazione guidata di oli umbri selezionati da Nicola Di Noia (*Fondatore di Fondazione Evooschool Italia e Direttore generale di Unaprol*) in collaborazione con Gianluca Gregori (*degustatore di olio professionista*), in abbinamento a prodotti del territorio Campagna Amica.

DOMENICA  
24/09

Ore 20:00  
*Palazzo del Capitano del Popolo*

## Cena con le stelle

Heinz Beck

Ristorante *La Pergola* Roma  
\*\*\* Michelin

Ricciola marinata su sedano rapa  
all'acqua di mare e cioccolato  
ossidato



Sedanini con gamberi rossi,  
purea di melanzana affumicata  
e croccante di pane



Rombo, peperoni  
e gazpacho verde



Sfera ghiacciata ai frutti rossi  
su crema al tè con lamponi  
cristallizzati

### INFO E PRENOTAZIONI

WhatsApp  
349 1001105 | 329 4030745  
E-mail  
[info@fondazionecotarella.com](mailto:info@fondazionecotarella.com)  
[wayoflifeorvieto@gmail.com](mailto:wayoflifeorvieto@gmail.com)

*Heinz Beck*

# MARTEDÌ

## 26/09

I nuovi equilibri geopolitici, le spinte inflattive, l'impatto della crisi energetica, il protagonismo delle banche centrali, i cambiamenti climatici, le nuove frontiere della ricerca. Il mondo della finanza cambia pelle: alle dinamiche classiche affianca la volontà di diventare strumento prodromico al cambiamento, nella direzione di un futuro più sostenibile. Un mutamento che dipende anche dal comportamento di tutti noi, a cominciare da come investiamo i nostri risparmi.



Banca Lazio Nord Credito Cooperativo nasce nel 2019 dalla fusione tra due realtà sane e solide come la Banca di Viterbo Credito Cooperativo e la Banca di Credito Cooperativo di Ronciglione e Barbarano Romano.

Banca Lazio Nord appartiene al **Gruppo Bancario Cooperativo Cassa Centrale Banca**, fondato su un modello di sviluppo originale, dove la differenza è un valore e l'identità locale un principio. E' il Gruppo Cooperativo vicino ai territori e alle comunità.

**Banca Lazio Nord ha sposato in pieno i valori ed i principi del Gruppo Cassa Centrale:**

- **Cooperazione, Responsabilità e Sostenibilità:** promuovere il benessere dei soci e dei territori in cui operiamo;
- **Contribuire** al bene comune della comunità locale;
- **Creare un benessere** da trasmettere alle prossime generazioni all'interno di un percorso sostenibile.

Ore 17:00  
Sala dei 400  
Palazzo del Capitano del Popolo

## Investire in un futuro responsabile e sostenibile

a cura di  
Banca Lazio Nord

### Intervengono

**Luca Briziarelli**  
*Presidente Bil Benefit*

**Gianluca Filippi**  
*Responsabile del Servizio Finanza e Assicurazione di Cassa Centrale Banca*

**Giulio Pizzi**  
*Direttore Generale della Banca Lazio Nord*

**Roberto Tanganelli**  
*Presidente Confprofessioni Umbria*

**Alberto Vai**  
*Esperto in Formazione, Behavioral Finance e Profiling Comportamentale*

Siamo una società cooperativa che fa della mutualità il proprio principio base e ci impegniamo per soddisfare i bisogni finanziari dei soci e clienti promuovendo soluzioni personalizzate adatte ad ogni tipo di richiesta. Siamo espressione del territorio in cui operiamo: una banca legata alle famiglie e alle piccole e medie imprese, agiamo da volano per l'economia del territorio, creando un circolo virtuoso che ha inizio con la raccolta e la gestione del risparmio della clientela privata, si alimenta con il reinvestimento di queste risorse nell'economia locale attraverso l'erogazione di finanziamenti alle imprese e alle famiglie, e si chiude con il sostegno alla crescita e all'occupazione nelle nostre comunità.

**I numeri parlano da soli:**  
4800 soci, 164 dipendenti, 27 filiali.

DAL **28/09**  
AL **01/10**

# ORVIETO, CITTÀ DEL GUSTO, DELL'ARTE, DEL LAVORO E DELL'INNOVAZIONE diventa anche **CITTÀ DELL'INCLUSIONE**

GIOVEDÌ  
**28/09**  
VENERDÌ  
**29/09**

Durante la mattina di **Venerdì 29/09** CiCasco e La Castellana avranno la possibilità di accedere, insieme ad alcuni piloti con le auto che disputeranno la gara, all'interno della **Casa di Reclusione di Orvieto**, per consentire ai detenuti (colore che hanno partecipato al corso di fotografia, a cura di **Manuela Cannone**, svolto nei mesi di luglio e agosto e promosso dal **Comitato CiCasco**) di scattare in assoluta sicurezza e rispetto delle norme carcerarie, fotografie ai piloti e alle macchine, materiale che farà parte di un "calendario" i cui proventi contribuiranno a sostenere la raccolta fondi per:

mettere a disposizione,  
gratuitamente, al maggior  
numero di famiglie  
con figli disabili,  
**OPERATORI QUALIFICATI**  
per l'offerta dei **CAMPI**  
**ESTIVI 2024**

Intera giornata  
*Piazza Armi (Ex Caserma Piave)*

**Laboratori CiCasco / La Castellana**  
**Metti in moto l'inclusione**  
**INGRESSO GRATUITO**

Per il 50° anniversario della storica gara cronoscalata, i piloti de **LA CASTELLANA** accompagneranno a bordo di tre automobili da corsa, persone di tutte le età in una meravigliosa e inclusiva esperienza di #mototerapia su un circuito appositamente allestito per l'occasione, in maniera gratuita e in assoluta sicurezza.

Le persone disabili avranno una corsia preferenziale e tempi di attesa ridotti per accedere ai giri in pista. Lo spazio sarà impreziosito da musica e intrattenimento, giochi e aneddoti della storica gara cronoscalata giunta al suo 50° anniversario. Ospiti speciali le classi delle Scuole primarie e secondarie di primo grado degli Istituti comprensivi Orvieto-Baschi e Orvieto-Montecchio mentre agli studenti degli Istituti Superiori sarà affidato il compito di curare l'accoglienza, con la possibilità di presentare progetti e laboratori del loro percorso scolastico. Per grandi e piccini a cura dell'**ASD APS Il Volo** di San Lorenzo Nuovo "Incontro, conoscenza, comprensione e avvicinamento al mondo dei rapaci" con Laboratori di Falconeria.

Il **COMITATO CICASCO**, volontariato per **L'INCLUSIONE SOCIALE**, organizzerà momenti creativi di inclusione, ludici e didattici, in collaborazione con artisti e gruppi di volontariato del territorio.

Mentre a cura di **FATTORIA TELLUS** avremo laboratori sensoriali e ludici di avvicinamento al mondo agricolo, in compagnia di Nonno Enos ed i nipotini App&Tito.

Ospite d'eccezione **Omar Bortolacelli**.

# VENERDÌ 29/09

## OFFERTA LABORATORI E INCONTRI

*Palazzo dei Sette*

Sono previste proiezioni di cartoni animati, laboratori inclusivi e incontri su vari temi legati all'inclusione.

Ore 9:00 - 13:00

**Laboratorio incontro**

### Il Girasole

(rivolto ai bambini della scuola primaria)

**A cura del**

**Centro di riabilitazione "Il girasole"**

**Progetto Kamishibai - Laboratori sensoriali**

Ore 9:00 - 13:00

**Laboratorio incontro**

### Differenziare fa la differenza

(rivolto ai bambini della scuola primaria)

La **Cooperativa Sociale MIR** organizza per i più piccini un laboratorio/gioco sul corretto modo di differenziare i rifiuti e come dare loro una seconda vita.

Ore 9:00 - 13:00

**Laboratorio incontro**

### Leggiamo insieme libri speciali

(rivolto ai bambini della scuola primaria)

**A cura di**

**Puntidivista**

La casa editrice presenta e fa conoscere a tutti (bambini e non) i libri tattili di Lampadino e Caramella e le altre sue pubblicazioni, realizzate con tecniche inclusive come la CAA (comunicazione aumentativa alternativa) e il Braille.

Intera giornata

**Laboratorio incontro**

### Entriamo nel MagiRegno

(rivolto ai bambini della scuola primaria)

Un viaggio entusiasmante per tutti, ma veramente TUTTI alla scoperta del cartone animato inclusivo Lampadino e Caramella nel MagiRegno degli Zampa, prodotto da Animundi ed in onda tutti i giorni su Rai YoYo e Rai Radio Kids (disponibile su Rai Play), il primo ed unico cartone animato al mondo adatto ANCHE a bimbi con difficoltà sensoriali (ipovedenti/ciechi – sordi – autistici).

Ore 9:00 - 18:00

### Proiezioni

Episodi del cartone animato tratti dalla prima e seconda stagione attualmente in onda, e contenuti speciali quali il backstage dei doppiaggi (LIS e tradizionali) e le testimonianze delle Guest Voice, ospiti del cartone animato.

Ore 12:00 - 18:00

### Laboratorio Lis

Impariamo la formula magica: a cura di Cooperativa CREI, Deborah Donadio, attrice sorda che interpreta nel cartone animato il personaggio, insegna a recitare la Formula Magica e a segnare il proprio nome a tutti i bimbi presenti.

Ore 11:00 - 18:00

### Meet & Greet

Le mascotte di Lampadino, Caramella e Zampacorta incontrano i bimbi che potranno abbracciare e fotografarsi con i loro beniamini.

Ore 10:00 - 18:00

### Spettacoli

Vieni con noi nel Magiregno: ancora le mascotte di Lampadino, Caramella e Zampacorta porteranno i bimbi in un mondo magico nel quale potranno cantare e ballare insieme a loro.

# VENERDÌ 29/09

I mestieri basati sulle relazioni sperimentano sul campo ogni giorno cosa vuol dire sapere, saper fare, ma soprattutto saper essere. Saper essere ospitali, accogliere, ascoltare, assorbire, elaborare, orientare, suggerire, risolvere. La magia di un incontro importante, di un momento particolare, di una relazione forte. Che si consuma in un tempo breve, dove tutto acquista un valore più ampio. Ma le buone relazioni richiedono preparazione, impegno, curiosità, coraggio, resistenza fisica e mentale. Richiedono formazione, esperienza, supervisione. Per questo è importante parlarne, andare oltre i luoghi comuni, raccontare i casi di successo, scoprire le storie di professionisti che sono riusciti ad eccellere. Perché hanno sperimentato sul campo che formarsi e allenarsi a far stare bene un'altra persona richiede e permette di diventare migliori.

## INFO

WhatsApp

349 1001105 | 329 4030745

E-mail

info@fondazionecotarella.com

wayoflifeorvieto@gmail.com

Ore 10:30

Sala dei 400 - Palazzo del Capitano del Popolo

**Vocazione, orientamento,  
formazione.**

**Accoglienza e relazioni  
nelle professioni del futuro**

**Modera**

Ruggero Parrotto

**Saluti istituzionali**

**Intervengono**

**Maruska Albertazzi**

*Regista*

**Cristiana Casaburo**

*DS I.I.S. Artistico Classico e Professionale  
Orvieto*

**Andrea Chiriatti**

*Responsabile lavoro Fipe-Confcommercio*

**Roberto Mancinelli**

*Head of Business Development  
Treccani Accademia*

**Antonella Meatta**

*DS Istituto Comprensivo Orvieto Baschi*

**Cinzia Meatta**

*Istituto Omnicomprensivo R. Laporta di Fabro*

**Lorella Monichini**

*DS I.I.S. Scientifico e Tecnico Orvieto*

**Isabella Olimpieri**

*DS Istituto Comprensivo Orvieto Montecchio*

**Francesco Panella**

*Delegato Regionale Coldiretti Giovani  
Impresa Umbria*

**Mattia Perin**

*Calciatore Juventus*

**Lucia Rosati**

*Formatrice, consigliere nazionale AIF  
Associazione nazionale formatori*

\*il convegno è doppiato in LIS  
LINGUAGGIO ITALIANO DEI SEGNI



SABATO  
30/09

**INFO**

WhatsApp

349 1001105 | 329 4030745

E-mail

info@fondazionecotarella.com

wayoflifeorvieto@gmail.com

Ore 10:30

Palazzo dei Sette

## Dai Farmers Markets le frontiere per i nuovi sistemi alimentari

In collaborazione con

World Farmers Market Coalition

### Saluti istituzionali

#### Intervengono

**Cristina Bowerman**

*Chef patron del Ristorante Glass*

*1 stella Michelin, Roma*

**Jean Charles Khairallah**

*Leader dei Farmers Markets del Libano*

**Paolo Marchi**

*Ideatore e Curatore Identità Golose*

**Richard McCarthy**

*Presidente della World Farmers*

*Markets Coalition*

**Dan Saladino**

*Giornalista BBC Radio e Scrittore*

**Carmelo Troccoli**

*Direttore Nazionale Fondazione*

*Campagna Amica*

**Viviana Varese**

*Chef patron del Ristorante ViVa*

*1 stella Michelin, Milano*



# DOMENICA 01/10

Ci nutriamo di cibo, ma anche di affetti, di conoscenza, di esperienze, di ascolto. Cibo e relazioni: una connessione importante, spesso decisiva per la vita di ciascuno di noi. Nel confronto con le famiglie, con gli operatori della scuola, con i medici, con i ragazzi che fanno esperienza con i disturbi del comportamento alimentare emerge forte l'importanza di dare attenzione a ciò che non si vede, a ciò che non è facile vedere. La paura di non essere accettati, di non sentirsi all'altezza, l'ossessione di doversi riconoscere in un modello che diventa stereotipo, la presa di coscienza di sentirsi fallibili, non performanti. Ma allo stesso tempo, dalle storie di chi è stato male ed è riuscito rimettersi in cammino, dalle testimonianze dei genitori e dei professionisti che li hanno affiancati, emerge la percezione che convivere con la nostra fragilità ci aiuta a dare senso alla nostra intuizione, alla nostra vocazione, alla nostra unicità. Una strada impegnativa, che rende tutti attenti e più consapevoli.

INFO

WhatsApp

349 1001105 | 329 4030745

E-mail

info@fondazionecotarella.com

wayoflifeorviet@gmail.com

\*il convegno è doppiato in LIS  
LINGUAGGIO ITALIANO DEI SEGNI

Ore 10:30

Sala dei 400 - Palazzo del Capitano del Popolo

## Alimentarsi di vita.

### La forza della fragilità

**Modera**

Paolo Vizzari

**Saluti istituzionali**

**Intervengono**

**Elena Alberti**

*Amministratore Delegato  
e CFO di Penske Automotive Italy*

**Aurora Caporossi**

*Animenta*

**Sara Farnetti**

*Specialista in Medicina Interna, Fisiopatologia  
del Metabolismo, Nutrizione Funzionale*

**Elisabetta Franchi**

*Imprenditrice settore moda*

**Chiara Maci**

*Consulente Food per le aziende*

**Fabio Mancini**

*Modello*

**Giulia Micozzi**

*Nutrizionista Fondazione Cotarella*

**Ruggero Parrotto**

*Direttore Fondazione Cotarella*

**Alba Toninelli**

*Podcast La parte bella*

**Veronica Torricelli**

*Psicologa e Psicoterapeuta*

## Fondazione Cotarella

racconta come gli altri settori possono supportare il mondo medico, i giovani, le famiglie, nella **prevenzione** e nella **cura** dei Disturbi del Comportamento Alimentare.



# ORVIETO SI VESTE DI LILLA

Corso Cavour, la via principale della città, si colorerà di **Fiocchi Lilla**, simbolo della lotta ai DCA





Percorso enogastronomico che unisce  
l'opportunità di esplorare le medievali vie  
del centro storico di Orvieto

# Passeggiata con gusto

SABATO  
30/09  
DOMENICA  
01/10

Ore 12:00 - 17:00  
Centro Storico di Orvieto

## Passaggiata con gusto

Percorso enogastronomico che unisce l'opportunità di esplorare le medievali vie del centro storico di Orvieto, scoprendone la ricchezza artistica e architettonica, alla possibilità di assaporare i migliori prodotti locali. Cinque luoghi da ammirare per cinque piatti da gustare in abbinamento agli ottimi vini selezionati dal Consorzio di Tutela dei Vini di Orvieto.

Gli studenti dell'IPSIA - Istituto Alberghiero "Luca Coscioni", guidati dal Prof. Giuseppe Solombrino, prepareranno i piatti, studiati per l'occasione dalle due chef stellate Cristina Bowerman e Viviana Varese sia sabato 30 settembre che domenica 1 ottobre. Nella giornata di sabato saranno presenti anche le due chef. Il Menù della passeggiata è fisso e si gusta in piedi.

### Queste le tappe:

#### 1. ANTIPASTO

*Fortezza Alborno*

#### 2. PRIMO PIATTO

*Sala Expo, Palazzo del Capitano del Popolo*

Pasta e patate con salsa di pistacchio, basilico e pecorino

**della chef Viviana Varese (\* Michelin)**

Palak paneer tutto italiano: zucchine, Nursinella, tartufo umbro e olio all'aglio arrostito

**della chef Cristina Bowerman (\* Michelin)**

#### 3. SECONDO

*Chiesa di Sant'Agostino*

#### 4. DOLCE

*Palazzo Coelli,*

*Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto*

#### 5. CAFFÈ "GIUSTO"

*Palazzo Clementini,*

*sede del Liceo Classico di Orvieto*

**Solo su prenotazione entro il 25 settembre**

### INFO E PRENOTAZIONI

**Costo: € 30,00**

Antipasto, Primo, Secondo, Dessert,  
con abbinamenti ai Vini di Orvieto

**Biglietto ridotto minorenni: € 20,00**

**Bambini da 0 a 3 gratuiti**

Con la ricevuta elettronica del biglietto, il giorno scelto della Passeggiata con Gusto, si potrà ritirare il biglietto cartaceo, la mappa e il bicchiere per le degustazioni presso:

Info Point/Biglietteria a Piazza Cahen

Il bicchiere per degustare un vino ad ogni portata, è consegnato solo agli adulti maggiorenni

Ogni biglietto è valido solo per la data indicata scelta per il giorno della passeggiata (30 settembre o 1 ottobre)

**Biglietti in vendita su**

[www.ticketitalia.com](http://www.ticketitalia.com) e [www.orvietobooking.com](http://www.orvietobooking.com)



SABATO  
30/09

**Intrattenimento e  
animazioni lungo il percorso  
della Passeggiata con gusto**

*Piazza del Popolo*

Banda filarmonica Luigi Mancinelli

*Chiesa di Sant'Agostino*

Mostra Mercato di Ceramica di Orvieto

*Palazzo Coelli*

Mostra Mercato di Merletti di Orvieto

DOMENICA  
01/10

*Spettacolo itinerante*

Compagnia Mastro Titta  
e Gruppi musicali del territorio  
per le piazze

Open day degli Sbandieratori  
e Musicisti dei Quartieri di Orvieto  
e sfilata per le vie della città

Ore 17:00

*Piazza del Popolo*

Esibizione Sbandieratori di Orvieto

*Chiesa di Sant'Agostino*

Mostra Mercato di Ceramica di Orvieto

*Palazzo Coelli*

Mostra Mercato di Merletti di Orvieto

DA VENERDÌ 29/09  
A DOMENICA 01/10

*Piazza della Repubblica*

**SPAZIO GAL**

Mostra Mercato dei produttori  
e delle aziende dei Comuni  
del GAL TRASIMENO ORVIETANO

SABATO 30/09  
E DOMENICA 01/10

*Corso Cavour*

**COLDIRETTI**

Mercato Campagna Amica



**Orvieto**  
città del gusto,  
dell'arte, del lavoro  
e dell'innovazione

FONDAZIONE  
**COTARELLA**



CON IL PATROCINIO DI



CON IL CONTRIBUTO DI

PSR per l'Umbria 2014-2022 Misura 19.3 "Umbria lasciati sorprendere"



MAIN SPONSOR



PARTNER





# ORVIE TO

FONDAZIONE  
COTARELLA



**Orvieto**  
città del gusto,  
dell'arte, del lavoro  
e dell'innovazione



[www.orvietogustoearte.it](http://www.orvietogustoearte.it)