VILLÆ TIVOLIO

Rassegna oleogastronomica

11-13.IV.25

TIVOLI

SANTUARIO DI ERCOLE VINCITORE
Via degli Stabilimenti, 5

VILLA ADRIANA
Largo Marguerite Yourcenar, 1

MAUSOLEO DEI PLAUTII
Via di Ponte Lucano

MERCATO DELLA TERRA DEL LAZIO
Domenica 13.IV dalle 10:00 alle 18:00

Convegni
Passeggiate
Oleoteca
Giochi sensoriali
Laboratori
Oleoturismo
Masterclass

ORGANIZZAZIONE

UNESCO · MINISTERO DELLA CULTURA · DIPARTIMENTO PER LA VALORIZZAZIONE CULTURALE · VILLÆ TIVOLI · COMUNE DI TIVOLI

ASA TIVOLI SPA · I PARCHI LETTERARI · Slow Food Lazio · Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene · COOP CULTURE · FAI Federazione Apicoltori Italiani

PROGRAMMA

Venerdì 11.IV.25

TIVOLIO: EDUCAZIONE E CULTURA
Con la collaborazione di studenti degli Istituti di istruzione secondaria di 1° e 2° grado del territorio.

Orti Estensi di Villa d'Este

Ore 9:30 - 11:30
"La cura della vite e la fertilità del suolo"
Attività didattica per le scuole a cura di Carlo Noro (Coltivatore) e Carlo Triarico (Associazione Biodinamica).

Mausoleo dei Plautii

Ore 10:30 - 12:30
Progetto "ArcheoSchool" - Laboratorio: il ritorno delle pecore al Mausoleo dei Plautii
Apertura straordinaria dell'area circostante al mausoleo a cura degli studenti dell'Istituto IC Tivoli IV - Vincenzo Pacifici.

Santuario di Ercole Vincitore - Deposito B

Ore 9:30
Apertura della mostra "I doni di Atena"
A cura degli studenti degli Istituti di istruzione secondaria di 2° grado di Tivoli.

Santuario di Ercole Vincitore - Antiquarium

Ore 9:30 - 11:00
Round Table (Act I)
"I frutti della cultura: l'agro-alimentare per la rigenerazione territoriale del Bel Paese" *

Si confronteranno sul tema personalità istituzionali e direttori dei luoghi della cultura italiani in cui sono state reintrodotte attività agricole e produttive tradizionali e sostenibili.

Ore 11:00 - 13:00
Round table (Act II)
"Oleoturismo e turismo enogastronomico: le esperienze gestionali, didattiche e produttive nei luoghi della Cultura". *

Funzionari dei luoghi della cultura italiani, realtà istituzionali e associative del territorio, docenti universitari e tecnici specializzati si confronteranno condividendo esperienze gestionali e operative.

Ore 13:00
Light Lunch con ricette oleogastronomiche

A cura di Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene e del Centro di Istruzione e Formazione Professionale Tivoli Forma. Degustazione Oli Extravergini di oliva selezionati del Consorzio Sabina DOP e della Guida agli Extravergini di Slow Food.

Villa Adriana

Ore 15:30 - 17:00
Passeggiata archeologica nell'uliveto *
A cura di Coopculture (punto di ritrovo in biglietteria).

Sabato 12.IV.25

TIVOLIO: LABORATORI E DEGUSTAZIONE

Villa Adriana

Ore 10:00 - 11:30
Passeggiata archeologico-naturalistica nell'uliveto *
A cura di Slow Food con Valeria Zannoni (guida ambientale e naturalistica)
e Coopculture (punto di ritrovo in biglietteria).

Ore 11.00 - 12:30
Open Evo Brain-storming *
Esperienza immersiva con potatura dimostrativa di un albero di olivo
che si centra sul vaso policonico.
A cura di Brain Community APS (punto ritrovo Mouseia di Villa Adriana).

Ore 12:30 - 13:30
OLEO-degustazioni per i partecipanti alle attività della mattina

"AssaggiamOLI" - Ogni goccia un concentrato di salute
La conoscenza ci guida verso le scelte giuste
A cura della dott.ssa Eleonora Quattrociocchi, divulgatrice scientifica,
Docente di Chimica, Tecnologie Chimiche e Scienza degli Alimenti.

Presentazione "OLEA HADRIANI VILLÆ"
A cura dell'Istituto Villa Adriana e Villa d'Este - VILLÆ.

Degustazione "OLEA HADRIANI VILLÆ" prodotto dalle VILLÆ
A cura di Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene e del Centro di Istruzione e Formazione Professionale Tivoli Forma.

Santuario di Ercole Vincitore - Antiquarium

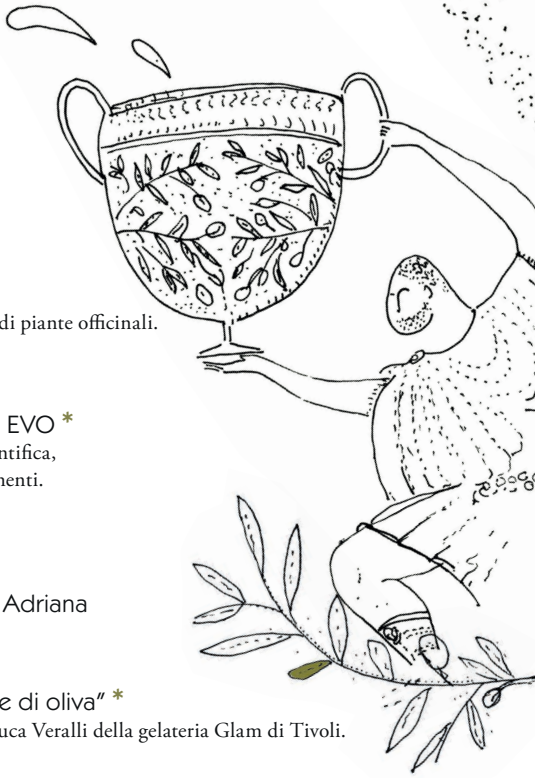
Ore 15:00 - 16:00
"AssaggiamOLI" *
Viaggio sensoriale alla ri-scoperta della qualità di un olio EVO
A cura della dott.ssa Eleonora Quattrociocchi, divulgatrice scientifica,
Docente di Chimica, Tecnologie Chimiche e Scienza degli Alimenti.

Ore 16:00 - 17:00
Laboratorio di "Eco-painting e Slow Art" *
Come piccoli elementi naturali possano trasformarsi in materia e strumenti per la pittura creativa
A cura di Stella Schiavon, contadina panificatrice e coltivatrice di piante officinali.
Aperto a tutte le età. Per i bambini sotto i 6 anni si consiglia la presenza di un genitore.

Ore 17:00 - 18:30
"Gioco del piacere" * - Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene
Un'esperienza che promette di deliziare i sensi e arricchire
la conoscenza del mondo degli oli extravergini
A cura di Gabriella Cinelli, Nadia Polyakova e Gaetano Sansaro.

Domenica 13.IV.25

TIVOLIO: IL MERCATO DEL TRIPORTICO
Solo per Domenica 13 Aprile, biglietto speciale di ingresso al Santuario di Ercole Vincitore 5€ oltre le gratuità di legge.



Santuario di Ercole Vincitore

Ore 10:00 - 18:00
"Mercato della Terra" Slow Food Lazio e delle Aziende Agricole dei Territori

Ore 11:00 - 17:00
"Performance di cesteria"
A cura di Massimo De Marco, artigiano.

Ore 11:00 - 12:30
"Herba, Oleum et Unguentum" *
A cura di Stella Schiavon, contadina panificatrice e coltivatrice di piante officinali.
Punto di ritrovo ingresso.

Ore 14:30 - 15:30
"AssaggiamOLI" come riconoscere la qualità di olio EVO *
A cura della dott.ssa Eleonora Quattrociocchi, divulgatrice scientifica, Docente di Chimica, Tecnologie Chimiche e Scienza degli Alimenti.

Ore 15:30 - 16:30
"I Segreti del Miele" *
Riconoscere e Degustare il Miele di Qualità
Dal fiore al vasetto: cosa raccontano le api di Villa Adriana
A cura di iscritte all'Albo Assaggiatori dei Mieli.

Ore 15:00 - 18:00
"Nulla è ciò che sembra: dessert all'olio extravergine di oliva" *
Degustazione Evo Ice Cream, realizzato dal maestro gelatiere Luca Veralli della gelateria Glam di Tivoli.

Ore 16:30 - 17:30
"Scotechéa. Lavorare dal vivo l'olivo raccontando e cantando storie"
Performance artistica di Simone Saccucci.

Centro storico di Tivoli

Ore 10:30
Visita guidata con partenza da Piazza Rivarola e arrivo al Santuario di Ercole Vincitore
"Sotto la protezione di Ercole: storia d'ingegno, di grandi fortune, e di primati."
3240° Natale di Tivoli "Tivoli crocevia d'arte e cultura".

Visita guidata gratuita con prenotazione obbligatoria via e-mail all'indirizzo **luoghidellacultura@comune.tivoli.rm.it**
Ingresso al Santuario di Ercole Vincitore con biglietto speciale di 5€ oltre le gratuità di legge.

Note* Attività con prenotazione obbligatoria sulla pagina evento **tivolio2025.eventbrite.it**

CARTA 2025 TIVOLIO

EXTRAVERGINI SLOW DEI TERRITORI

A cura di Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene
da "Guida agli Extravergini" di Slow Food Editore

FRANTOIO F.LLI NARDUCCI
Riserva Sabina DOP
Olive provenienti dalla loc. Moricone e Palombara Sabina

Monocultivar della campagna 2024
Frangitura con tecnologia continua · filtrato
Cultivar: Carboncella, Frantoio, Salviana.

LA ROSCIOLA · Curtis
Olive provenienti dalla loc. San Vito Romano

Frutto di olivaggio della campagna 2024
Frangitura con tecnologia continua · filtrato
Cultivar: Rosciola del Lazio

DUENOVESEI · Rosalena
Olive provenienti dalla loc. Moricone

Frutto di olivaggio della campagna 2024
Frangitura con tecnologia continua · filtrato
Cultivar: Leccio del Corno, Itrana, Carboncella, Salviana

Slow Food® Presidio
OLIVI SECOLARI

SILVI SABINA SAPORI
Monocultivar Salviana
Olive provenienti dalla loc. Stazzano · Palombara Sabina

Monocultivar della campagna 2024
Frangitura con tecnologia continua · filtrato
Cultivar: Salviana.

LAURI GIANLUCA MARIA
Antinoo
Olive provenienti dalla loc. Pomata · Tivoli

Frutto di olivaggio della campagna 2024
Frangitura con tecnologia continua · filtrato
Cultivar: Itrana, Leccino, Frantoio, Rotonda di Tivoli.

MARCO CARPINETI
MòMò
Olive provenienti dalla loc. Pigne Palladine

Frutto di olivaggio della campagna 2024
Frangitura con tecnologia continua · filtrato
Cultivar: Itrana.

RISTORANTI ADERENTI

Fin dal 2022 la "Carta Tivolio" degli extravergini Slow dei nostri territori è stata adottata dalle seguenti attività:

Avec 55 · La Fornarina · La Sibilla · La Taverna Quintilia · La Tenuta di Rocca Bruna · Li Somari
Parco Lago dei Reali · Osteria la Briciola · La Tenuta Rosolina · Hotel Stella · L'Angolino di Mirko
L'Ape 50 · Cartiere Banco e Cucina · Enoteca Gadì · Flo's · Il Ciocco

KIT EXTRAVERGINI

Gli esercizi pubblici e i privati potranno acquistare il kit degustazione Extravergini Slow prenotandolo a **slowfoodtivolievalledellaniene@gmail.com** a partire dalle giornate di Tivolio 11 - 13 Aprile fino ad esaurimento. Riceverete in omaggio la vetrofania della rassegna Oleogastronomica Tivolio VILLAE 2025.

COME RAGGIUNGERCI

Autostrada A24 uscita Tivoli; da Villa Adriana percorrere strada degli Orti, poi via degli Stabilimenti 5. Si consiglia di prestare attenzione alle zone a traffico limitato nel caso si scelga l'uscita Castel Madama. In alternativa arrivare a Tivoli centro, parcheggiare e proseguire a piedi.

Parcheggi: Piazza Massimo Piazza Matteotti, parcheggio multipiano a pagamento.

SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE

COLDIRETTI · CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO unaprol · GAL Terre Sabine Tiburtine · TIVOLI Terme · Slow Food Mercato della Terra Lazio · Slow Food Alleanza dei Cuochi · brain COMMUNITY · SilviSabinaSapori · Antinoo · CONSORZIO SABINA DOP · KORE · Glam · TIVOLI · Liceo Artistico Liceo Classico · IIS VIA ROMA 298 Guidonia Montecelio (RM) · Gnomo Design COMUNICAZIONE VISIVA&MULTIMEDIALE · Slow Food Presidio UVA PIZZUTELLO DI TIVOLI · vidya it · TRITYPE

Per maggiori informazioni e prenotazioni

tivolio2025.eventbrite.it

INFORMAZIONI

Tutte le attività in programmazione sono gratuite, con prenotazione obbligatoria.
L'ingresso ai siti segue la bigliettazione ordinaria (salvo riduzioni o gratuità di legge).
Santuario di Ercole Vincitore · Intero 10€ · Ridotto 18-25 anni 2€ · Ridotto cittadini di Tivoli e comuni limitrofi 5€.
Solo per Domenica 13 Aprile, biglietto speciale di ingresso al Santuario di Ercole Vincitore 5€ oltre le gratuità di legge.
Villa Adriana · Intero 12€ · Ridotto 18-25 anni 2€ · Ridotto cittadini di Tivoli e comuni limitrofi 6€.
INFO +39 0774382733 · MAIL villaeventi@cultura.gov.it