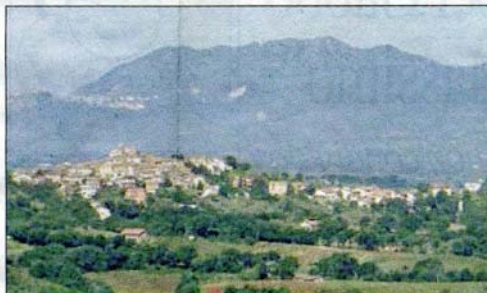


I PIACERI DEL WEEK END

Itinerario fra i primi tre "Musei del Gusto" della regione
 il cacao a Norma, l'enologia a Monte Porzio Catone, l'"oro verde" a Farfa



Una veduta di Castelnuovo di Farfa in Sabina che ospita il museo dell'olio, che ospita anche l'Oleoteca regionale. Accanto, un particolare del museo del cioccolato Antica Norba a Norma

Dal cioccolato all'olio e al vino l'eccellenza del Lazio entra al museo

FRANCESCA ALLIATA BRONNER

ITINERARI "da museo" in un Lazio da favola. Ed a tavola. Ecco tre destinazioni profumate di cioccolato, olio e buon vino che portano alla scoperta dei primi tre musei del gusto laziali, luoghi della memoria che raccontano la nostra civiltà enogastronomica, gli oggetti legati al cibo, le tradizioni, i saperi di certi sapori. Dall'antica città di Norba (vicino Norma, in provincia di Latina) dove è nato il Museo del Cioccolato a Castelnuovo di Farfa (Rieti) che ospita il Museo dell'Olio della Sabina fino a Monte Porzio Catone nel cuore dei Castelli Romani per inebriarsi d'enologia antica (e moderna) nel Museo Diffuso del Vino. Potete programmarli uno alla volta, oppure seguirli tutti anche in un solo fine settimana stando in qualche agriturismo o locanda di charme che le province laziali offrono sempre più accoglienti. Per approfondire di più basterà aprire alle pagine sul Lazio il volume "Musei del Gusto" (Carsa Edizioni, 20 euro), colto e ghiotto spaccato sui "gastromusei" d'Italia (dal museo del miele in Trentino a quello del peperoncino in Calabria) che verrà presentato in anteprima a *Più libri, più*



Gli indirizzi

INFORMAZIONI
www.baicr.it

DOVE MANGIARE
 I Tinelloni a Monte Porzio Catone, cucina laziale doc, 06.9447071

DOVE DORMIRE
 Santo Paolo Alto a Scandriglia, agriturismo bio di qualità a 90 euro in 2 B&B, 0765.878767

liberi domenica 9 (ore 13) al Palazzo dei Congressi all'Eur (Area Caffè Letterario).

Ma entriamoci in questi tre musei, tutti di recente apertura, che ci parlano di cose ma anche di simboli. A Monte Porzio Catone, per esempio, vedrete come si coltiva un vigneto ma anche dei significati che il vino ha assunto storicamente nella nostra civiltà; di come si apre una bottiglia ma anche delle tecnologie e, perché no, dell'estetica di un cavatappi (Museo Diffuso del Vino: 06.94341027/9428333, ingresso gratuito). Nel 1995 invece nell'antica fabbrica Antica Norba a Norma nasce il museo del cioccolato: 4 belle sezioni raccontano la pianta del cacao dalla raccolta alla tavoletta (0773.354548, ingresso gratuito). Infine, vicino alla splendida Abbazia di Farfa (uno dei pochi centri europei che conservò le tecniche olivicole romane) in Sabina, terra che per il suo olio è stata la prima in Italia a ottenere la Dop, brilla un museo davvero unico (con oleoteca regionale) che presenta cultura e segreti dell'oro verde oltre a esporre gli extravergine delle 5 province laziali con degustazione guidate dall'Unione mediterranea assaggiatori olio d'oliva (0765.36370)