

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



COMUNE DI
TIVOLI



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

Focus 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

Focus 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

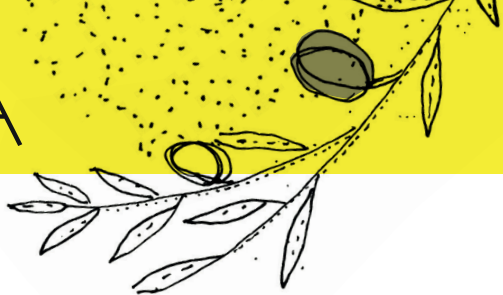
A cura di Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene e del Centro di Istruzione e Formazione Professionale Tivoli Forma. Degustazione Oli Extravergini di oliva selezionati del Consorzio Sabina DOP e della Guida agli Extravergini di Slow Food.

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 ulivo 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 Quattrociochi, 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 Quattrociochi, 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 Quattrococchi, 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

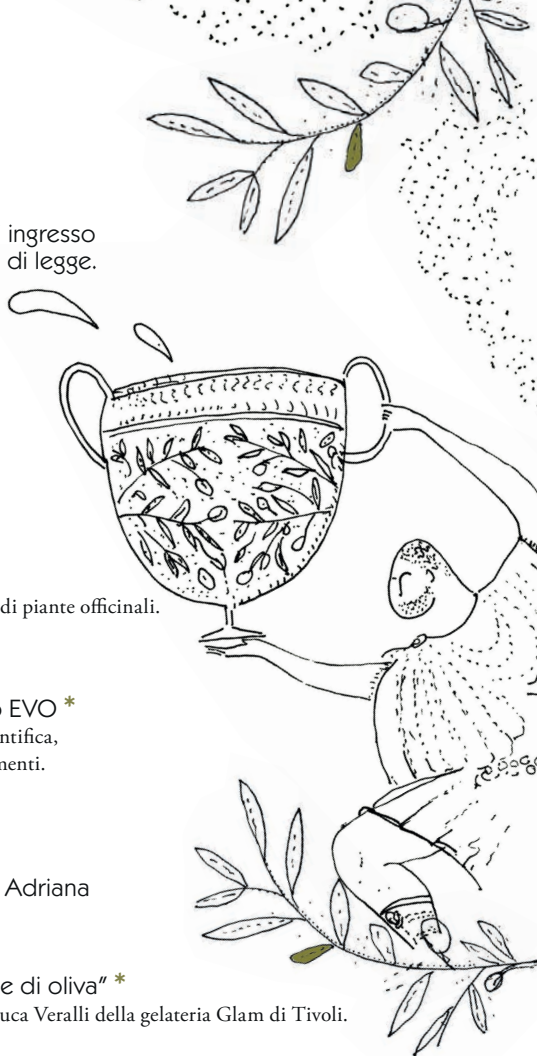
"Sotto la protezione di Ercole: storia d'ingegno, di grandi fortune, e di primati."

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](https://www.tivolio2025.eventbrite.it)



CARTA 2025 TIVOLIO



EXTRAVERGINI SLOW DEI TERRITORI

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



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, Leccio, 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

Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene ringrazia i ristoranti aderenti alla "Carta TivOlio" degli extravergini Slow dei nostri territori dal 2022 ad oggi: **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 Gadi · Flo's · Il Ciocco.**

KIT EXTRAVERGINI

Gli esercizi pubblici e i privati potranno acquistare il kit degustazione Extraverugini 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



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 0774.382733 - MAIL villaeventi@cultura.gov.it