



# Itinerari golosi nella Tuscia viterbese

Nell'anno dell'Expo la Tuscia ha puntato proprio sul turismo enogastronomico per far crescere i visitatori; e si scopre un'offerta ricettiva in grado di soddisfare anche nicchie di mercato più esigenti, come quella del Mice, con proposte di tour attività e degustazioni che svelano le eccellenze enogastronomiche ma anche i tesori storici, artistici e naturalistici

◆ Tiziana Conte

**Il pittoresco borgo di Civita di Bagnoregio, arroccato su uno sperone di roccia tufacea domina la spettacolare Valle dei Calanchi.**

**Perched on a tuff cliff, Civita di Bagnoregio picturesque village dominates the spectacular Valle dei Calanchi**

Cresce l'interesse per la Tuscia viterbese, un territorio che ha tanto da offrire sia al viaggiatore interessato all'aspetto culturale e archeologico, di cui questo spicchio d'Italia è ricchissimo – vedi le tante testimonianze nelle necropoli etrusche di **Tarquinia**, **Vulci** e **Tuscania** – che ad un turista dal palato raffinato. Sì, perché su questa fertillissima terra, in parte anche di origine vulcanica, si concentrano molte eccellenze dei prodotti dell'enogastronomia italiana: dall'olio di oliva, al vino, ai salumi e formaggi.

La straordinaria quantità e varietà di prodotti tipici è il riflesso non solo di un'antica tradizione agro-pastorale ancora viva nei piccoli borghi medievali, ma anche delle caratteristiche del suolo vulcanico, caratterizzato dalla grande quantità ed estrema ricchezza delle acque. Un'enogastronomia che fonda le sue basi principal-

mente su due prodotti: l'olio e il vino, senza evidentemente sottacerne altre come la nocciola, la castagna e la patata. Sicuramente, però, uno dei suoi gioielli è l'olio, prodotto in varie zone e soprattutto intorno al **Lago di Bolsena** con i suoi uliveti secolari e nella Maremma viterbese. Il più pregiato è quello di Canino, uno dei migliori del Lazio, che per la sua eccellenza ha ricevuto, tra i primi nel nostro Paese, il riconoscimento del marchio Dop (Denominazione di Origine Protetta) cui si è aggiunto poi il marchio Dop Tuscia. Un olio indispensabile soprattutto per condire e cucinare alcuni piatti della tradizione gastronomica locale (zuppe e minestre di legumi, bruschette, carni alla cacciatora, spezzatini con animali da cortile e cacciagione). La Tuscia ha puntato proprio sul turismo enogastronomico per far crescere i visitatori; e si scopre un'of-

ferta ricettiva in grado di soddisfare anche nicchie di mercato più esigenti come quella del Mice con proposte di tour che svelano le eccellenze enogastronomiche con attività e degustazioni. Funghi, noccioline, castagne, patate, carni, pesce di lago e tanti altri prodotti della terra sapientemente elaborati secondo la tradizione culinaria della Toscana, accompagnano il visitatore in un viaggio che non manca di stupire anche per la bellezza della natura e per le tante testimonianze storico artistiche disseminate sul territorio.

### **La Strada dell'Olio Dop di Canino**

L'itinerario si snoda attraverso paesaggi di incredibile bellezza e importanti siti culturali: dal Parco Archeologico di Vulci, a Montalto di Castro e Canino, passando per Tuscania, Cellere, Ischia di Castro, Arlena, Tessennano, Farnese. Un territorio dedito all'olivicoltura fin dai tempi della civiltà etrusca. Dopo una mattinata trascorsa a contemplare le splendide rovine e necropoli nel Parco naturalistico e archeologico di Vulci, o dell'antica città di Tuscania le cui grandi mura perimetrali sono miracolosamente ancora erette; dopo le passeggiate tra i vicoli e le visite a castelli e chiese dei borghi medievali, una rilassante pausa per una degustazione è quello che ci vuole prima di rimettersi in viaggio. Tra Castiglione in Teverina e Orvieto sorge una antica struttura architettonica a ferro di cavallo: la **Fattoria Madonna delle Macchie**. Nel più totale relax e immersi nella natura si gusteranno i prodotti tipici locali abbinati a sette vini prodotti qui: Fonte Vionica Igt Lazio bianco, Grechetto Belcapo, Matilde Orvieto Doc, Forcone Colli Etruschi viterbesi Doc, Ruffiano di Confine Igt Lazio rosso, Renaro Igt Lazio rosso e Nettare di Confine rosso dolce. Madonna delle Macchie dal 1913 è, infatti, frantoio e cantina di proprietà della famiglia Belcapo. Ogni lato della fattoria ricopriva un ruolo preciso: la casa padronale, il frantoio, la cantina con annessa casa colonica, la stalla e il fienile.

Leonardo Belcapo, ultima generazione di una famiglia che vanta un'antica tradizione imprenditoriale nel territorio orvietano prosegue e valorizza il lavoro dei suoi antenati. L'esperienza tramandata da generazioni nella gestione dei terreni e nella



**Al ristorante Antica Dimora di Capranica la cena dagli antichi sapori.**

**In basso: alla Fattoria Madonna delle Macchie la sosta è d'obbligo per una degustazione.**

**Above Restaurant Antica Dimora di Capranica: an ancient flavours dinner  
Below: a tasting stop at the farm Madonna delle Macchie is a must**

diversificazione dei prodotti, unita alla passione fanno di questo luogo un autentico gioiello della Teverina. Si potrà visitare l'interno del frantoio tradizionale con macine in pietra e spremitura a freddo e conoscere così i vecchi metodi di lavorazione delle olive e tutte le caratteristiche dell'olio extra vergine. Qui si coltivano ulivi di nuovi impianti, e secolari, delle varietà Frantoio, Canino, Leccino e Moraiolo. All'interno della storica cantina la suggestiva grotta scavata nel tufo e adibita per l'affinamento in botti di rovere dei vini.

### **La Strada del Vino della Teverinia**

I vini della Toscana negli ultimi anni sono stati quasi tutti insigniti dei riconoscimenti Doc e Igt. È in questa zona, nella







La Valle dei Calanchi regala uno spettacolo unico soprattutto al tramonto. Valle dei Calanchi offers a unique show, especially at sundown

valle del Tevere, che vengono prodotti alcuni tra i migliori vini Doc e Igt del Lazio. Non a caso proprio a **Castiglione in Teverina** è stato allestito, nelle cantine che un tempo appartenevano al Conte Vaselli, uno dei più affascinanti Musei dedicati al Vino. il tour si snoda attraverso sette Comuni (Bagnoregio, Lubriano, Castiglione in Teverina, Civitella d'Agliano, Celleno, Graffignano e Bomarzo), aree naturalistiche protette (la Valle dei Calanchi e la Riserva di Monte Casoli), pittoreschi borghi medievali ben preservati che formano suggestive terrazze panoramiche e di siti storico-artistici tra cui spiccano il borgo di **Civita di Bagnoregio**, che fondato più di 2500 anni fa dagli Etruschi domina la **Valle dei Calanchi**, arroccato su uno sperone di roccia tufacea, e il **Parco dei Mostri di Bomarzo**. Fermarsi a Civita di Bagnoregio, chiamata la "città che muore" a causa di frane lente che ne stanno sgretolando il perimetro, è d'obbligo. Collegata al mondo solo da un lungo e stretto ponte costruito su un'ampia valle, questo museo a cielo aperto racchiude un gruppo di case medioevali. È come se tutto fosse avvolto da un incantesimo fatto da una maga buona affinché nei secoli dei secoli tutti potessero apprezzarne la bellezza. Ed è bello affacciarsi dall'alto e vedere il paesaggio lunare dei calanchi, i profondi solchi scavati nel sedimento che sotto ai riflessi del sole accendono di giallo e sfumature grigio-verde tutta la valle trasformandola in un luogo davvero suggestivo, soprattutto al tramonto. Scarpinare su e giù per i vicoli e le scale, godere dei pittoreschi scorci avvolti dal silenzio assoluto (non ci sono automobili), fermarsi a sorseggiare un buon bicchiere di vino nella piazzetta principale, dove all'improvviso il sole ci sorprende disegnando un cuore di luce, è un'emozione che non ha prezzo.

Ma la Tuscia viterbese è anche quella dei **Monti Cimini**, originati da un complesso vulcanico estinto, oggi **lago di Vico**, oasi naturalistica. Sono proprio questi monti ricoperti da foreste secolari di faggi e castagni a nascondere paesaggi ancora incontaminati e tesoro storico-artistici inestimabili come il Palazzo Farnese di Caprarola. Alle falde del Monte Cimino, il borgo **Bomarzo** possiede un'opera unica al mondo, la **Villa delle Meraviglie**, chiamata anche Sacro Bosco progettato dal principe Vicino Orsini e dal grande architetto Pirro Ligorio nel 1552. Il colto principe di Bomarzo, non rispettando le consuetudini cinquecentesche, fece scolpire nei massi di peperino enigmatiche figure di mostri, draghi, soggetti mitologici e animali esotici alternandoli a fontane, sedili e obelischi su cui fece incidere moti e iscrizioni svincolandoli da rapporti prospettici e senza una coerenza di proporzioni. Il risultato è un labirinto di simboli che evoca ricordi di antiche fiabe e sogni di bimbo.

### Eventi da brindisi

Nel territorio esteso tra il fiume Tevere ed il lago di Bolsena, zona in cui si snoda la Strada del Vino della Teverina c'è un luogo che è un mirabile esempio di valorizzazione di un contesto antico, è il **MUVIS** - Museo del Vino e delle Scienze agroalimentari di Castiglione in Teverina. Sorge in un'antica fattoria dell'Ottocento su centinaia di ettari di terreno vitati. Organizzare per esempio un evento o un convegno in una delle sale che costituiscono il complesso del MUVIS può trasformarsi in un'esperienza unica in grado di coinvolgere tutti i sensi. L'imprenditore romano conte Romolo Vaselli acquistò le cantine dal Conte Vannicelli e nel 1942 le rimodernò. Vini bianchi e rossi, spumanti, Vermouth, insieme ad aceto ed olio erano le produzioni principali dalla INEC Casa Vinicola Conti Vaselli S.p.A., che impiegò mano d'opera locale dando lavoro alla gran parte delle famiglie anche dei territori circostanti. L'Orvieto Classico Doc Vaselli e il Sangiovese Santa Giulia raggiunsero in breve i mercati d'Europa e anche quelli degli USA. La cantina chiuse nel 1994. Questo è un luogo simbolico per la comunità castiglionesa che durante la guerra trovò spesso rifugio nelle cantine



ottocentesche, anche esse recuperate dal Comune di Castiglione in Teverina che, con il progetto MUVIS propone al visitatore le suggestioni della storia, dell'arte e della memoria orale per un approccio multiculturale e multi disciplinare. Volano dello sviluppo culturale ed economico delle produzioni agroalimentari di qualità e delle vocazioni ambientali del territorio, il MUVIS è, infatti, al centro di una serie di progetti per la valorizzazione di prodotti tipici locali e per l'alta formazione in campo enogastronomico. Nei suoi spazi, che includono sale fino a 300 metri quadrati si possono anche organizzare cene seduti, degustazioni e meeting di lavoro. Nei dintorni di Castiglione in Teverina merita una sosta per una degustazione anche l'**Azienda agricola Bottaccio**, nel podere della famiglia Sganappa. Arrivando all'imbrunire, le luci soffuse che illuminano il vecchio mulino del 1470 ci avvolgeranno in una calda atmosfera. In questo antico contesto si potrà osservare il processo della vinificazione fino all'invecchiamento e stoccaggio e si potranno assaggiare i vini prodotti dall'azienda, i cui titolari sono viticoltori da generazioni. La produzione è volutamente limitata all'andamento dell'annata, con vendemmia a mano e dopo la piena maturazione delle uve, privilegiando in questo modo la qualità del prodotto come dimostrano i vini Pietradura, Rocca Monaldeschi, Uva di Marte. Ma c'è pure la Grappa di Pietra Dura e l'olio Pietravergine riserva. Le degustazioni durante le belle giornate si possono fare all'aperto oltre che nelle sale interne che possono ospitare fino ad una sessantina di persone.

### La Chicca

Tra i monti Cimini e i colli Sabatini, su una rocca tufacea a schiena d'asino che domina la Cassia, a pochi minuti di macchina dal Lago di Vico e ad una trentina di chilometri da Roma, si raggiunge il piccolo borgo di **Capranica**. I ruderi dell'Abbazia che venne costruita nella città, ora



chiamati "**Le Torri di Orlando**", sono una delle testimonianze dei suoi antichi fasti. Capranica raggiunse il suo massimo splendore verso la fine del XVI sec., quando il cardinale Altemps, allora governatore pontificio, fece costruire nuovi palazzi e chiese tra cui villa Sansoni-Montenero, probabilmente del Vignola. Non a caso qui dimorò pure il Petrarca, ospitate della signoria degli Anguillara, mecenati e cultori delle arti. Il centro storico, le chiese rurali e quelle cittadine, le manifestazioni e le sagre, la sua storia da riscoprire passeggiando nei luoghi dove restano le tracce del passato, invita non solo a guardare ma anche a restare, anche solo per una notte, soprattutto se si è in compagnia della dolce metà, o a cena se si è in massimo 8 persone. In uno dei pittoreschi vicoli infatti c'è una casetta che pare uscita da un libro di fiabe. A fare gli onori di casa è Mauro Carrazza che ha trasformato un ex magazzino del 1800 in una calda e accogliente dimora, mettendoci tutta la passione per ben sette anni e curando ogni dettaglio. Il risultato? Un B&B in stile country chic. Varcare la soglia dell'**Antica Dimora**, in Via Romana, a Capranica è come tuffarsi in un passato remoto dove, a farla da padrone e a raccontarci gesti semplici della vita contadina di un tempo, sono gli antichi utensili e i materiali d'epoca come il cotto, la pietra e il legno. Da una piccola scala si accede alla cantina-museo in una grotta medievale. Un luogo davvero suggestivo dove antichi attrezzi che servivano in agricoltura fanno bella mostra di sé. Per le cene o le degustazioni, ai fornelli c'è Mauro Carrazza che propone piatti semplici e della tradizione contadina: tartufo, porcini, zuppe, spezzatini, frittate, solo per citare qualche esempio. ■

**Il MUVIS è la sede ideale per un evento che si trasforma in esperienza multisensoriale. The MUVIS is the ideal venue for an event that will certainly end up turning into a multisensory experience**

TASTE ROUTES

## Mouth-watering path in Viterbo's area Tuscia

In the year of Expo, Tuscia region has bet right on wine-and-food tourism in order to attract more and more visitors; as a result, it comes out an interesting tourist proposal able to satisfy even the most demanding market niches, like M.I.C.E., with tours, activities and taste itineraries which unveil Tuscia's wine and culinary delights as well as its historic, artistic and wildlife treasures

Tiziana Conte



In questa fertile terra laziale si producono oli e vini pregiati. In this fertile land in Lazio wines and oils are produced

Recently, the tourist interest in the Viterbese Tuscia has considerably increased. Such an area has lots to offer both to the traveller who is interested in its rich cultural and archeological context – see the several proofs in the Etruscan necropoles of Tarquinia, Vulci and Tuscania – and to a refined palate tourist. That's because, in this very fertile partly volcanic land, they gather a lot of Italian wine and culinary delights: from olive oil to wine, cold cuts and cheese.

Tuscia's richness and variety of local products is the result not only of an agricultural and sheep-breeding tradition, still alive in its Medieval small-villages, but also of its volcanic soil, characterized by a wealth of rich waters. Basically, the local food-and-wine connoisseurship is based upon two main products, namely, the above-mentioned olive oil and wine, although also other products such as hazelnuts, chestnuts and potatoes deserve to be mentioned.

Certainly, though, the olive oil is Tuscia's most precious gem: this is produced in various areas and, above all, in the Viterbese Maremma and in the area sur-

rounding Lake Bolsena, characterized by centuries-old olive groves.

The most outstanding olive oil is the Canino one, among the best in Lazio: indeed, it was among the first to be given the D.O.P. certification (Protected Designation of Origin) and, later, the D.O.P. Tuscia certification. This kind of oil is traditionally used in order to season and cook some local culinary delights, such as soups, pasta and beans, bruschettas (toasted bread topped with oil and tomatoes), chasseur meat, courtyard-animal stew and game.

Tuscia has relied on wine-and-food tourism, in order to increase the number of its visitors; hence, it derives a list of services that satisfies even the most demanding market niches, like M.I.C.E. with proposals of tours that unveil local wine and culinary delights, various activities and tastings. Mushrooms, hazelnuts, chestnuts, potatoes, meat of different kinds, lake fish and several more products of the soil, skillfully combined and cooked according to Tuscia's culinary tradition, accompany the visitor throughout a journey that will certainly astonish him/her, also attracted by the beauty of nature and the several historic and artistic vestiges of an ancient civilization, scattered all over the region.

### The path towards "Canino" D.O.P. olive oil

This path unfolds throughout incredibly beautiful landscapes and important cultural sites: from Vulci Archeological Park to Montalto di Castro and Canino, walking through Tuscania, Cellere, Ischia di Castro, Arlena, Tessignano and Farnese: a land devoted to olive growing since the Etruscan civilization. After a day spent contemplating the marvelous ruins and necropoles of the Vulci Naturalistic and Archeological Park, or in the old town of Tuscania, whose great external walls are





miraculously still in place, after a walk along the alleyways and a tour of castles and Medieval small villages' churches, a relaxing break with tasting is certainly what the visitor needs before setting off again. Between Castiglione di Teverina and Orvieto it stands an old horseshoe shaped architectural structure: **Madonna delle Macchie farm**. Here, in absolute relaxation and thoroughly sunk in to nature, typical local products paired with seven local wines can be tasted: Lazio I.G.T. Fonte Vionica white wine, Grechetto Belcapo, Matilde Orvieto D.O.C., Forcone Colli Etruschi Viterbesi D.O.C., Lazio I.G.T. Ruffiano di Confine red wine, Lazio I.G.T. Renaro red wine and Nettare di Confine sweet red wine. Since 1913 Madonna delle Macchie has been both an olive mill and a winery belonging to the Belcapo family. Every corner of the farm would cover a specific role: thus there were a country house, an olive mill, a cellar combined with a farmhouse, a stable and a barn.

Leonardo Belcapo, last generation descendant of a family that boasts an old entrepreneurial tradition in the Orvieto area, still continues and makes the most of his ancestors' work.

The experiences of land management and product diversification, together with passion, have turned this place into an authentic Tiber Valley jewel, where it is possible to organise tours, like the one inside the traditional olive mill, during which its millstones and cold-press technique are showed and analysed, together with the old methods of olive processing and the extra-virgin-oil characteristics.

In this farm, olive groves of young and ancient implantations are cultivated. These are of different varieties such as Frantoio, Canino, Leccino and Moraiolo.

Inside the historic cellar, instead, it is possible to see a characteristic cave dug out of tuff and used for wine aging in oak barrels.



### Teverina wine route

Lately, Tuscia wines have received Doc and Igt certifications. Indeed, it is in this area, the Tiber Valley, that some of the best Doc and Igt Lazio wines are produced. It is not a coincidence if in **Castiglione in Teverina** and, precisely, in those cellars once belonging to Count Vaselli, one of the most fascinating Wine Museums has been created. The route unfolds throughout seven districts (Bagnoregio, Lubriano, Castiglione in Teverina, Civitella d'Agliano, Celleno, Graffignano and Bomarzo), protected naturalistic areas (Valle dei Calanchi and Riserva di Monte Casoli), well-preserved quaint Medieval small-villages that create picturesque panoramic terraces, and, finally, through artistic-historical sites, among which they stand out **Civitanova di Bagnoregio**, a small-village which, founded more than 2500 years ago and situated on a plateau of volcanic tuff, overlooks Valle dei Calanchi (Valley), and **Parco dei Mostri di Bomarzo (The Park of Monsters of Bomarzo)**.

Taking a break at Civitanova di Bagnoregio, called 'the dying town' because of slow landslides that are shattering its perimetre, is almost compulsory. Linked to the world only through a long and narrow bridge built somewhere around a vast valley, this open-air museum hosts a group of Medieval dwellings. It is as if the whole town was surrounded by a magic spell carried out by a good sorceress that wanted this haven to be appreciated for centuries and centuries. A picturesque experience is to stand up there and look beyond, towards the moon landscapes of the calanchi (badlands), namely, those deep cracks created by water and wind, that

**Si può assistere alla spremitura delle olive nelle numerose aziende agricole dove degustare anche prelibati salumi ed insaccati.**

**You can watch people pressing olives in several farms where it is also possible to taste delicious cold cuts and sausages**



**Fattoria Madonna delle Macchie già frantoio dal 1913. Madonna delle Macchie Farm, olive oil mill since 1913**

sculpt soft sedimentary rocks into intricate mazes of narrow ravines, buttes and pinnacles which, under the sun rays, become so colorful, with their yellow and grey-green hues, as to light up the whole valley, that thus turns into an extremely picturesque place, especially at dusk. Trekking up and down alleys and stairs, enjoying partial views wrapped in absolute silence (there are no cars), taking a break and sipping a good glass of wine in the main small square, where suddenly the sun surprises the visitors by drawing a heart with its beams, all of this is a priceless emotion.

However, the Viterbese Tuscia is also characterized by the **Monti Cimini (the Cimini Hills)**, that originate from an extinguished volcano where today **Lake Vico**, natural oasis, can be found. Behind these mountains covered up with ancient beech and chestnut trees, they hide unspoiled landscapes and invaluable historical-artistic treasures, like Palazzo Farnese in Caprarola. Along the Cimini Hills' slopes, in **Bomarzo** small-village, there is a unique work of art, **Villa delle Meraviglie**, also known as Sacro Bosco (Sacred Grove), designed by the prince Vicino Orsini and the great architect Pirro Ligorio, in 1552. The erudite prince of Bomarzo decided to break the sixteen-century costumes and ordered to carve mysterious monsters, dragons, mythological characters and exotic animals out of peperino (Italian name applied to grey or brown volcanic tuff, probably coming from the Cimini Hills) and he alternated them with fountains, benches and obelisk, in which sayings and inscriptions were carved. All of the above was completely freed from

any correct perspective and consistent proportion. The result is a maze of symbols recalling old fairy tales and the dreams of a child.

### **Toast-drinking events**

In the area stretching between the Tiber river and Lake Bolsena and crossed by the Tiber Valley Wine route, there is a place that represents a worthy example of development of an ancient context, namely, the **MUVIS** - a Wine, Agricultural and Food Sciences Museum in Castiglione in Teverina. It is situated inside a nineteenth-century farm characterised by hundreds of hectares of vined lands. To organise an event or a conference in one of the halls of the MUVIS complex will surely turn into a unique experience that will involve all of the senses.

The Roman entrepreneur, Count Romolo Vaselli, bought Count Vannicelli's wine cellars and restored them in 1942.

White and red wines, sparkling wines, Vermouth, vinegar and olive oil were the main productions of INEC Casa Vinicola Conti Vaselli S.p.A., which used local labourers: in so doing, INEC allowed most of the surrounding area families to work for them.

The Orvieto Classico Doc Vaselli and the Santa Giulia Sangiovese soon reached the European and American markets. The cellar shut down in 1994.

Interestingly, this complex is an emblematic place for the Castiglione community that, during the war, often took refuge in the nineteenth-century cellars restored by the District of Castiglione in Teverina. Thanks to the MUVIS project, this very District offers to the visitor an historical and artistic direction also involving oral memories and traditions, within a multicultural and multidisciplinary approach. Engine giving uniform speed to the cultural and economic development of agrifood products of quality as well as to the region's green vocation, the MUVIS is, indeed, the most important project amid a whole series of plans not only aimed at increasing the value of typical local products but also addressed to post-graduate wine-and-food studies. In its indoor spaces including 300-square-meter halls, seated dinners, tastings and business meetings may be definitely organised.

In the area surrounding Castiglione in Teverina the **Azienda agricola Bottaccio (Bottaccio Farm)** in the Sganappas' estate, is worth a stop for a tasting. In going there at the sunset, the visitor will be wrapped into a warm atmosphere created by soft lights that illuminate the old mill dating back to 1470.

In this old context, the visitor will follow the wine-making process up to its aging and storage; moreover, he will also taste wines produced by this farm, whose owners have been wine growers for generations.

The production respects the wine-year corse; grapes are hand-harvested following their thorough ripening: this means that what really matters to the owners is the product quality, as demonstrated by Pietradura, Rocca Monaldeschi and Uva di Marte wine quality, not to forget other products, such as Pietra Dura grappa and Pietravergine Riserva olive oil.

During the warm seasons, the tastings may be carried out in the outdoor spaces in addition to the indoor halls that may hold up to 60 people.

### The cherry on top

Between the Cimini and Sabatini hills, upon a humpbacked tuffaceous rock dominating Via Cassia, a stone's throw away from Vico Lake- driving by car- and around 30 kilometers away from Rome, the small village of **Capranica** can be reached. The ruins of the abbey built in the village, known today as "**Le Torri di Orlando**" (Towers of Roland), are among the proofs of its former splendour, whose acme was reached towards the end of the 16<sup>th</sup> century, when the then pontifical governor, cardinal Altemps, ordered to build new buildings and churches, such as Villa Sansoni-Montenero, probably designed by Vignola. It is no accident that Petrarch sojourned here, hosted by the Anguillaras, Italian governors, patrons and lovers of arts and letters. The old town centre, the churches in the countryside and those downtown, the village various events and celebrations, its history to be discovered while walking along places bearing traces of the past, they all invite the visitor not only to look at them, but also to stay overnight- even if only for one night-, especially if accompanied by his/her sweet-



heart, or to have dinner, if the group is of 8 people max.

Indeed, down one of the village's picturesque alleys there is a little house that seems to have come straight out of a fairy tale. Its host is Mauro Carrazza: he turned a former nineteenth-century warehouse into a warm and cozy dwelling, after 7 years of hard work and thanks to his extreme attention to details. The result? A country chic B&B. When a visitor enters the **Antica Dimora**, in Via Romana, in Capranica, it is as if he were diving into a distant past in which what dominates the scene and tells of the simple farm life of bygone days are old tools and materials, such as cotto tile, stone and wood. Through a small staircase, the visitor can reach a museum-cellar, in a Medieval cavern: a quaint spot characterized by old farming tools. The kitchen boss is Mauro Carrazza whose cuisine is based upon simple courses belonging to the local farming tradition. Thus, dinners and tastings will be characterized by truffle, porcino mushroom, soups, stew and omelette, just to cite some. ■

**L'Antica Dimora a Capranica: un rifugio da vivere in coppia. L'Antica Dimora in Capranica: the best shelter for a couple**