

IN COLLABORAZIONE CON



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo
e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

Associazione Culturale

Sagra della  Castagna
Locale

Con il patrocinio



Comune di
Manziana



Università Agraria
di Manziana



Associazione
ProLoco Manziana

Sagra della Castagna Locale



a **Manziana (Rm)**

11-12-13 Ottobre 2019

In caso di pioggia la festa sarà rimandata al week-end successivo

Spettacoli itineranti e Artisti di strada

Venerdì sera cena in compagnia di

EMILIO STELLA

Animazione per Bambini

Stand Fieristici

Ricca gastronomia

(Venerdì Cena, Sabato e Domenica, pranzo e cena)

Punti Ristoro

(sempre aperti)

ingresso libero

"CALLARROSTE" A VOLONTA'!!!"

Programma completo su www.sagradellacastagna.com



Sagra Della Castagna Manziana



Baldassarini

IL PANE DI MANZIANA

Vieni a trovarci per vedere la lavorazione con
MOLINO A PIETRA NATURALE



Grani selezionati e macinati a pietra nel nostro panificio

Un alimento sano digeribile e a Km 0

Farina, acqua, sale e lievito madre come una volta

Oggi con il Pane a Pietra, il **Panificio Baldassarini** vuole fare un ulteriore passo avanti nella ricerca di gusti e sapori di vecchia data, quando il grano veniva macinato nei molini locali a pietra.

In occasione della Sagra della Castagna il molino sarà in funzione e visibile **presso il nostro punto vendita in Corso Vittorio Emanuele n.82 a Manziana** (circa a metà del corso).

Produciamo una farina non raffinata e ricchissima di fibre, quindi sana, nutriente e digeribile. Dunque è una riscoperta di antiche tradizioni, ma non solo: la volontà di far conoscere i cibi genuini e la promozione del nostro territorio proprio attraverso i suoi prodotti tipici.

Via degli Scaloni n.49-53 - Manziana | tel. 06.9964130 | www.baldassarinipane.com

Seguici su  [Baldassarini-il pane di Manziana](https://www.facebook.com/Baldassarini-il-pane-di-Manziana)



L'associazione LE ORIGINI

L'Associazione **Sagra della castagna Locale** si è costituita il 5 Dicembre 2008, mossa dall'esigenza di poter offrire alla comunità la possibilità di consumare un prodotto dell'eccellenza del nostro territorio, LA CASTAGNA. Grazie all'unione di intenti di alcune aziende locali, medio piccole e del comitato promotore, siamo riusciti a proporre la castagna direttamente dal campo al consumatore finale e a mantenere nel frutto l'autenticità del sapore. L'evento nato con una ricaduta strettamente locale si è trasformato, anno dopo anno, in un evento a caratura provinciale e regionale, a tal punto che per rispondere alla richiesta alta del frutto principe della manifestazione (La Castagna), si è dovuti coinvolgere per il reperimento della materia prima, aziende della provincia di Viterbo. La sagra è un evento a tutto tondo, che coinvolge l'intero paese sia dal punto di vista della viabilità, che dal punto di vista delle risorse umane e commerciali.

La manifestazione generalmente si svolge verso la metà di Ottobre, occupando un weekend intero, partendo dal venerdì mattina sino alla domenica sera, sviluppandosi in un turbinio di bancarelle per 1 km di percorso pedonale che abbraccia l'intero paese, mostrando il connubio tra folklore tradizione e innovazione, di prodotti locali e regionali. Per il 2019 l'evento si svolgerà nel weekend del 11-12-13 Ottobre. Oltre alla fruizione di prodotti agroalimentari e artigianali, nel circuito festaiolo si inseriscono dalle 20 alle 30 performance itineranti di artisti provenienti dalla regione, distribuite nei tre giorni di festa. La componente che non abbiamo voluto trascurare è stata la Musica, valorizzando al massimo gruppi locali e dei paesi limitrofi, coinvolgendo altresì nella kermesse musicale complessi di estrazione diversa: dal folk, al rock, artisti di strada e canti popolari del centro Italia.



2019

Eventi

VENERDI 11

OTTO IL BASSOTTO. Artista di strada
CATAPULTA. Danza su trampoli
GIÒ DI FUOCO. Spettacolo di fuoco
EMILIO STELLA. Cantautore romano
TIRATARDI POPOLARE GRUPPO LA MANDRIA. Musica

SABATO 12

BANDA MUSICALE A. TABIRRI DI MANZIANA.
GRUPPO FOLKLORISTICO ANGUILLARA SABAZIA.
BANDA MUSICALE G. PUCCINI DI ORIOLO.
LESTOFUNKY. Street Band
OTTONI ANIMATI. Street Band
DRUMBO. Percussioni di strada
MBEBA AFRICA JIAPPO. Percussioni - Danza
MARIA PIA ROSATI. Tango
PINO PONTUALI & GIORGIO CULEDDU. Musica popolare
LORENZO RITONDALE. Giocoleria
LUDOBUS. Giochi in legno
OTTO IL BASSOTTO. Artista di strada
FEDERICA FATTORI. Artista di strada
GIÒ DI FUOCO. Spettacolo di fuoco
NO FUNNY STAFF. Musica
CANALIFORNIA. Musica
MEZZI DI VINI. Musica
IN THE MOOD. Musica
ASS. MUSICALE LA SETTIMANA NOTA. Musica
RICCARDO DI SALVO. Musica
VINCENZO BENCINI. Musica
WORK IN PROGRESS-TRIP. Musica

DOMENICA 13

OTTONI ANIMATI. Street Band
ZASTAVA ORKESTAR. Street Band
BERSAGLIERI. Musiche bersaglieresche
CARACCA. Percussioni itineranti
JUST FM DIXIE. Dixieland
ANDREA FARNETANI. Giocoleria
GIÒ DI FUOCO. Spettacolo di fuoco
CIRCUS FOLLIES. Giocolieri
COMPAGNIA AMORUA. Acrobatica aerea
LORENZO RITONDALE. Giocoleria
FEDERICA FATTORI. Giocoleria
PINO PONTUALI & GIORGIO CULEDDU. Musica popolare
DRUMBO. Percussioni di strada
LE SCORRIBANDE POPOLARI. Musica e balli popolari
CORDIAMANTE ENSAMBLET. Suoni Del Centro-Sud Italia
ROLLINGR FINGER. Musica
DI MACO E TITO. Musica
CHICKEN'S ON FIRE. Musica
COSTA VOLPARA. Musica
THE MOJO BLUES BAND. Musica



CATAPULTA Venerdì 11
 Danza su trampoli e direzione artistica artisti di strada.



EMILIO STELLA Venerdì 11
 Cantautore romano. Spazia dalla canzone popolare al reggae, dal folk alle ballad.



OTTONI ANIMATI Sabato 12
 Il loro sound nasce da un mix di musica tradizionale e moderna. Lo scopo è il rilancio della musicalità siciliana con l'utilizzo di strumenti a fiato popolari.



CIRCUS ROLLIES Sabato 12
 Artista di strada giocoliere. Show di giocoleria dall'elevato livello tecnico fatto di numeri complessi e spettacolari. Il pubblico fa cerchio intorno ai numeri incredibili di palline, clave, anelli, palloni.



ZASTAVA ORKESTAR Domenica 13
 Gruppo proveniente da alcune tra le migliori orchestre dell'Alta Maremma e non solo. Il repertorio prevede brani della tradizione popolare balcanica, arrangiamenti e composizioni originali.

A. FARNETANI Domenica 13
 Artista poliedrico. La sua ricerca sul clown contemporaneo lo porta allo studio delle tecniche circensi, della danza, del teatro e della magia. diffondendo il suo amore per la risata.



La Pagnottella
 PASTICCERIA VAPOFORNO

SERVIZI COMPLETI PER MATRIMONI - BATTESIMI
 CRESIME E RICEVIMENTI - PRODUZIONE PROPRIA
 BISCOTTERIA THÉ - SPECIALITÀ - PIZZA NAPOLETANA
 SERVIZIO A DOMICILIO

C.so Vittorio Emanuele. 10 - 00066 Manziana (Roma)
 Tel. 388 8162964



La qualità che cerchi dal 1915

VIA DEL FORTE, 18 - MANZIANA (RM)
 TEL. 327 3121279
 MACELLERIA DA LELLONE

Punto Ristoro

LO SAPEVI CHE...

TRENTAVECCHIO a Manziana altro non è che l'agrifoglio. Arbusto semi-legnoso, associato al Natale, ha foglie verdi e bacche rosse. È una pianta sacra e portatrice di fortuna.



LOCANDA DEL TRENTAVECCHIO

(P.zza T. Tittoni)

MENU

- Acquacotta
- Fettuccine pomodoro e basilico
- Fettuccine castagne, funghi porcini e salsiccia
- Fettuccine al ragù
- Fettuccine alla puttanesca
- Fagioli con le cotiche
- Spezzatino di cinghiale/maiale con castagne
- Cicoria / Verza ripassata
- Patate fritte
- Bruschette miste
- Salsicce
- Acqua/Vino/Bibite

Punto Ristoro

LO SAPEVI CHE...

CROGNOLO a Manziana altro non è che il Corniolo gigante. Albero da frutto, spontaneo. Il famoso cavallo di Troia venne realizzato con dei cornioli di un bosco sacro ad Apollo.



FRASCHETTA DEL CROGNOLO

(L.go G. Fara)

MENU

- Polenta, salsiccia e funghi / Baccalà
- Pasta con broccoletti
- Zuppetta di ottobre
- Lasagna di castagne / pesto / radicchio
- Gnocchetti con farina di castagne
- Fesa di tacchino
- Salsicce
- Brasato alle castagne
- Polpette con salsa di castagne
- Bruschette Miste
- Patate Fritte
- Castagnaccio / Dolci Vari
- Acqua / Vino / Bibite

MENU PANINI

- Spiga con salsiccia
- Spiga salsiccia e broccoletti
- Spiga salsiccia e zucca
- Spiga caciotta e broccoletti
- Spiga caciotta e zucca
- Spiga con prosciutto
- Bruchetta sale e olio
- Bruschetta con patè di castagne
- Patatine fritte

BANCO DEL CERASO MARINO

(P.zza T. Tittoni)

**Dolci della tradizione...
e non solo!**

Di Traglia

Azienda Agricola dal 1980

FARINE & PASTA ARTIGIANALI

100% GRANO LOCALE, coltivato nel
territorio di Bracciano



www.aziendaagricoladitraglia.it



CASACOCO'

Agriturismo Casacocò

info@casacoco.it

+39.348.3174038

www.casacoco.it

Fb: @casacoco

In: @casacoco_country_house



Museo Diffuso

ITINERARI DELLA TRADIZIONE

Luoghi, avvenimenti, antichi mestieri, **tradizione e folklore** vengono uniti attraverso itinerari tematici in un **Museo Diffuso**, in collaborazione con l'Università Agraria di Manziana. Anche la popolazione ha il suo ruolo da protagonista nel valorizzare i posti in cui è nata e cresciuta. Tramite incontri, attività didattiche. Un museo di tutti e per tutti. **Giovedì 10 Ottobre 2019**, all'interno del centro storico di Manziana, sarà allestito il Museo.

ITINERARI:

Vapoforno Mariani.

Dimostrazione panificazione e dolcificazione con farine locali.

Bottega Vivencio Annibali.

L'arte della falegnameria con legno di castagno.

Museo del Miele - Massimo Leonelli.

Mostra di antichi strumenti per la produzione del miele, miele di castagno.

La Fabbrica del Miele - Mielarium e Terre di Tuscia. Sistemi di produzione moderni e tradizionali del miele sul territorio.

Vasaio e vasellame etrusco - Ilario Micheli.

Mostra Fotografica. Fotografie e prospettive sul territorio naturale dell'Università Agraria di Manziana.



VASAI E VASELLAME ETRUSCO

di Ilario Micheli



CIMINA

— DOLCIARIA —

*Fabbrica di Cioccolato
Nocciole dei Cimini*

Loc. Vico Matrino, 4 - Capranica (VT)

Tel. +39 0761 669642

www.ciminadolciaria.com

info@ciminadolciaria.it



MACELLERIA



**Bovini allevati allo stato brado Allevatori da Sempre
sui pascoli Manzianesi**

Via Quadroni, 39/41 - Manziana (Rm)

Domenica chiuso - Lun. e Giov. chiuso

f Macelleriafratellivecchiarelli

Tel. 0639962813

Enogastronomia

I PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA

Manziana prende il nome da *Silva Mantiana*, l'attuale **Bosco Macchia Grande**. In queste terre ebbe origine la grandiosa civiltà etrusca. La Caldara di Manziana è un luogo dove si sente il respiro della terra, un'antica palude circondata da querce e betulle che rendono tutto l'insieme del Monumento Naturale. Sarai circondato dalla natura rigogliosa e selvaggia del territorio Cerite Sabatino, dalle splendide acque de lago di Bracciano e assaporerai tutto il gusto dei prodotti genuini del luogo, dalle castagne, ai funghi, al buon vino e all'ottimo olio extra vergine di oliva. Tra le attività più tradizionali, vi sono quelle artigianali, come la lavorazione e l'arte del ferro, del legno e dell'allevamento bravo sui pascoli coltivati gestiti dalla U.A. di Manziana.

LE CASTAGNE

Le **castagne** (*Castanea sativa*) sono frutti ricchi di fibre, minerali e acido folico, utili durante la gravidanza e in caso di anemia e stanchezza. La ricchezza in carboidrati complessi le rende simili ai cereali.

Le castagne erano utilizzate sia dai Greci, che dai romani. Questi frutti, come l'uva, erano offerti in dono dai giovani innamorati alle proprie amate. Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia*, riporta i primi cenni alle caldaroste e alla farina di castagne. Nella cultura contadina, sono note come "pane di montagna" poiché erano alla base dell'alimentazione della popolazione rurale del nostro Paese.

I FUNGHI

Le nostre terre piene di castagni, querce e faggi sono luoghi ideali per i **funghi porcini**. Apprezzati dagli antichi romani, appartengono al genere *Boletus*, hanno generalmente un gambo piuttosto massiccio e marrone chiaro, mentre la cappella è di un marrone più scuro, che varia leggermente a seconda della specie e della zona. Il sapore intenso, che si ottiene in cottura, li rende molto utilizzati in ambito culinario. Settembre e Ottobre sono i mesi adatti per trovare questi funghi.

Ricetta ZUPPA DI CECIE CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:
300 g di ceci (tenuti in ammollo 12 ore)
300 g di castagne dei Monti Cimini
200 g di tagliolini
1 rametto di rosmarino
2 cucchiaini di Olio d'oliva
Peperoncino; Aglio, Sale qb.
Preparazione:
Cuocere separatamente le castagne sbucciate ed i ceci precedentemente tenuti in ammollo. Prendete una parte dei ceci, schiacciateli con un passino e metteteli nella pentola. Sbriciolate le castagne cotte in modo grossolano ed unitele ai ceci. Salate ed aggiungete la pasta. Fate cuocere il tutto. Preparate un soffritto con olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino e qualche foglia di rosmarino. Unite alla zuppa, lasciate insaporire e servite caldo!

Ricetta TOZZETTI ALLE NOCCIOLE

Ingredienti:
400 g di farina
75 g di strutto
2 uova
250 g di zucchero
200 g di nocciole tostate
100 ml di latte
1 bustina di lievito chimico
Scorza grattugiata di mezzo limone
Preparazione:
Tritate metà delle nocciole. In una terrina sbattete brevemente uova e zucchero. Unite strutto, lievito, la scorza del limone e le nocciole. Mescolate e unite il latte. Aggiungete la farina, poca alla volta. Dividete l'impasto in due parti e formate due filoncini lunghi alti 2cm. Cuocete in forno a 160° per 20 min. Ancora tiepidi, tagliateli in diagonale e ripassateli in forno per 5-10 minuti.

Ricetta CIAMBELLINE AL VINO

Ingredienti:
1 bicchiere di vino rosso
1 bicchiere di olio evo
1 bicchiere di zucchero
farina quanto ne prende
2 cucchiaini di Olio d'oliva
1 cucchiaino di cannella
zucchero di canna per guarnire
Preparazione:
Mischiate i tre bicchieri e poi aggiungere pian piano la farina arrivando ad una consistenza di una frolla morbida. Lasciate riposare l'impasto 20 minuti. Stendete l'impasto formando dei salsicciotti, che taglierete e chiuderete a forma di ciambellina. Passateli nello zucchero di canna per guarnirli. Infornate a 180° per 30 minuti. Sfornateli quando saranno dorati.

Ricetta ACQUACOTTA

Ingredienti:
olio di oliva della Toscana
1kg di Cicoria di campagna
pane casareccio raffermo
2-3 rametti di mentuccia fresca
4 patate grandi, aglio, 1 peperoncino
Sale, 500 gr pomodori piccoli, 2 cipolle
Preparazione:
Cuocete in pentola le patate sbucciate e tagliate a metà, 4 spicchi d'aglio interi, cipolle a fettine, pomodori spezzettati, mentuccia, peperoncino. Salate qb.
Cuocere a parte la cicoria per qualche minuto e aggiungerla al resto. A cottura ultimata versare il composto sulle fette di pane raffermo predisposte nei piatti fondi. Lasciare riposare qualche minuto. A questo punto irrorare la zuppa di olio extravergine di oliva.

Ricetta TAGLIATELLE AI FUNGHI

Ingredienti per 6 persone:
gr. 600 funghi porcini freschi
gr. 600 tagliatelle
una sfumata di vino bianco secco
2 spicchi d'aglio
prezzemolo tritato
olio e.v.o., sale e peperoncino se vi piace
Preparazione:
Pulite i funghi porcini. Tagliateli a pezzi. Scaldate una padella, versatevi dell'olio, aggiungete l'aglio tritato e peperoncino. Fate soffriggere e unite i funghi. Spruzzate di vino, salate e cuocete per pochi minuti. Lessate le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele al dente e ripassatele nel condimento di funghi aggiungendo un mestolo d'acqua di cottura. Spolverate con poco prezzemolo tritato e servite ben caldo!

Enogastronomia

I PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA

IL VINO

La fertilità dei terreni vulcanici permettono la realizzazione di ottimi **vini locali**. Prima gli Etruschi e poi i Romani hanno portato avanti la coltivazione della vite, come mostrano molte documentazioni storiche. Durante il MedioEvo, la coltivazione della vite divenne una delle maggiori risorse economiche del territorio.

Una maggiore conoscenza delle tecniche agricole, nuovi vitigni importati da diverse parti d' Italia, portarono al consolidamento di alcune varietà di uve, come l'Aleatico, il Sangiovese, il Montepulciano, etc. I vini che vengono prodotti in tutto il territorio sono moltissimi ed alcuni ricadono sotto il marchio di qualità DOC e IGT.

L'OLIO

La coltivazione dell'olivo risale al VI secolo a.C. Per gli antichi l'olivo era una pianta sacra, i cui frutti tendenti all'amaro venivano addolciti con la salamoia o l'immersione in acqua profumata e speziata.

Gli uliveti ricoprono una notevole area del territorio. Sorgono su terreni di origine vulcanica e quindi sono particolarmente fertili e ricchi di sostanze nutritive preziose per la crescita delle piante stesse. Furono gli Etruschi, ad ogni modo, a diffondere la conoscenza dell'olio e delle tecniche per la sua estrazione; i loro dipinti e affreschi su vasi e suppellettili raccontano infatti il momento della raccolta e della spremitura delle olive.

LE NOCCIOLE

Qui coltiviamo arte della produzione nazionale di **nocciole**. La più diffusa è la tonda gentile romana. Compatta e croccante è ottima sia fresca, che essiccata o tostata, ed è l'ingrediente principe di molte ricette, soprattutto in ambito dolciario. A darle queste caratteristiche sono le peculiarità territoriali e climatiche della nostra terra. La coltivazione della nocciola nel Lazio, ha origini piuttosto antiche: si pensa che la varietà Tonda Gentile, fosse infatti presente già in epoca pre-romana.



Pasticceria Gelateria DolciAga

Qualità in pasticceria ...
... senza compromessi !!!



Ingredienti di qualità - Lavorazione accurata
Prodotti sempre freschi e un pò di FANTASIA

Produciamo dolci senza alcuni ingredienti come:
LATTE, ZUCCHERO, FARINA DI GRANO

Manziana | Corso Vittorio Emanuele, 62 - Cell. 348 320 41 06
www.dolciaga.it - Seguici su  dolci.aga

Azienda Agricola Quota Rosa di Rosa Serpolli

VENDITA DIRETTA PER EVENTI
A disposizione anche sommelier

Cell. (+39) 3382440370
(+39) 328 3712228

Via del Condottino, 2 - Manziana (RM)
e-mail: serpolli16@gmail.com



INGROSSO E DETTAGLIO DI LEGNA DA ARDERE,
PALERIA PER RECINZIONI, CANCELLI MAREMMANI
DI DANTE E ANDREA CHIRICHELLI

VIA POGGIO DELLA MACCHIA SNC, CANALE MONTERANO VIA PRATI DEL MARMO SNC, CERVETERI
DANTE 329 2385210 ANDREA 377 3897660



AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA
Valle del Canneto
VENDITA DIRETTA - OLIO, VINI SFUSI E IMBOTTIGLIATI DI QUALITÀ
Via Matrice, 29 - Manziana (RM)
info@cantinavalledelcanneto.it | www.cantinavalledelcanneto.it

Punto Ristoro

LO SAPEVI CHE...

IL CARPINO bianco, è un albero locale che appartiene alle betullacee. Sembra che il legno di questa pianta fosse impiegato per fare i gioghi per il bestiame bovino.



LA TANA DEL CARPINO[®] (Via Vannini)

MENU

- Piatto del Contadino: salsiccia; buschette; formaggio; castagne e fagioli
- Piatto del Fattore: salsicce; bruschette e castagne
- Piatto del Pecoraro: formaggio; bruschette e castagne
- Fagioli del Mandriano; pancetta e bruschette
- Cartoccio castagne
- Acqua / Vino / Bibite

Punto Ristoro

LO SAPEVI CHE...

LA SCOPIA a Manziana altro non è che la ginestra. Pianta apprezzata dai greci e dai romani, i quali la coltivavano appositamente per attrarre le api e produrre il miele.



RFUGIO DELLA SCOPIA (Pzza della Piscina)

MENU

- Gnocchetti salsicce e castagne
- Gnocchetti pomodoro e basilico
- Spezzatino con funghi e castagne
- Piadina con prosciutto e stracchino
- Piadina con nutella e castagne
- Panzerotti misti
- Bruschette miste
- Panini con salsiccia e cicoria
- Dolci secchi

AGRITURISMO e CASEIFICIO aziendale IL CASALE DI MERENDA

Azienda Agricola Biologica di Giovanni Montironi
Via Casale di Merenda, 7 - Canale Monterano (RM)
Cell. 320 1725561 - 331 4902675 - P.IVA 10116361006



Sagra della Castagna Locale di Manziana (RM)

DICE

Si a BIO STOVIGLIE[®]

NELLA NOSTRA FESTA USIAMO SOLO
STOVIGLIE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI

AL 100%



CONDIVIDI LE TUE FOTO CON


#biostoviglie

E PROVA A VINCERE
LE STOVIGLIE COMPOSTABILI



VISITA IL SITO
www.biostoviglie.it

CONTATTACI SU
rappresentanteincima@gmail.com

SEGUICI SU
 Bio Stoviglie

FRIGITORIA DEL PICCASORCIO

Il **PICCASORCIO** a Manziana altro non è che il Pungitopo. I semi, opportunamente tostati, venivano un tempo impiegati come sostituti del caffè.



FRIGITORIA DEL PICCASORCIO

(Via del Forte)

MENU

Le classiche frittelle manzianesi al:

- sale
- zucchero
- zucchero e cannella
- squacquerone, crudo e rughetta

BRACERIA DEL CERRO

Il **CERRO**, o quercia, per gli antichi possedeva due ninfe, due anime: le driadi e le amadriadi. Le prime potevano allontanarsi dall'albero, le seconde morivano con esso.



BRACERIA DEL CERRO

(angolo via A. Silvestrelli)

MENU

Specialità arrostiticini di ovino cotti unicamente con legna di cerro (quercia) che conferisce un sapore particolare.

FRIGITORIA DEL LELLERONE

L'**LELLERONE** qualsiasi albero di alto fusto, specialmente quercia, su cui si abbarbica l'edera



FRIGITORIA DEL LELLERONE

(P.zza Vittorio Veneto)

MENU

Frigitoria & Brucetteria

Funghi porcini fritti e bruschette con olio locale e salsa di funghi porcini.



il Forno di Quadroni

PANIFICIO ARTIGIANALE

VICOLO DEGLI SCALONI, MANZIANA

TEL. 06.9962143

...da noi tutto come una volta

Siamo un piccolo forno artigianale la cui priorità è offrire ai clienti ogni mattina prodotti d'eccellenza, freschi e genuini.

Negli anni abbiamo conquistato la fiducia di tante persone selezionando gli ingredienti in modo scrupoloso e lavorando solo prodotti di primissima qualità per offrirvi ogni giorno tutto il buono della natura pronto per essere servito a tavola.

Sforniamo pane e pizza per tutti i gusti: pane bianco, ai cereali, integrale, con lievito madre, a lievitazione naturale, di grano duro, pane all'ortica, con la curcuma, pane di soia e pane azzimo, pizza bianca, morbida, croccante o al formaggio, pizza farcita con verdure di stagione, pizza fritta e pizza ripiena ...

Meritano una menzione speciale le nostre specialità gastronomiche, piatti semplici che affondano le radici nella tradizione culinaria del luogo: lasagne rosse o bianche, pomodori con il riso e le patate, i "panzerotti" e i suppli fritti, le verdure spesso fornite dai produttori locali.

Anche nel nostro laboratorio di pasticceria si eseguono ancora le antiche ricette locali con tanti tipi di biscotti, tozzetti, ciambelle all'anice e al vino, maritozzi con uvetta e cioccolato, i classici "brutti ma boni", la torta di mele, le crostate, lo strudel e il "dolce del vescovo"...

Tra le specialità per le ricorrenze vogliamo ricordare il panettone, il "pan pepato", le pizze di pasqua al cioccolato, il "pane dei morti" con frutta secca e nocciole.

La varietà non manca, per ogni piatto un sapore unico, i golosi e gli amanti del buon pane e della gastronomia troveranno certamente come soddisfare il palato!

Se ancora non ci conoscete venite a provare le nostre squisitezze in Vicolo degli Scaloni a Quadroni. La qualità dei nostri prodotti e la cordialità dello staff del "Forno di Quadroni" vi aspettano!

PANE, PIZZA, DOLCI, GASTRONOMIA

la bontà è un mestiere...



VITERBO

TOLFA

- IL FORNO DI QUADRONI
- MACELLERIA VECCHIARELLI
- IL CASALE DI MERENDA

1 Padellone e Punto Ristoro
LOCANDA DEL TRENTA VECCHI
Intrattenimento musicale

2 Padellone e Punto Ristoro
FRASCHETTA DEL CROGNOLO
Intrattenimento musicale

3 Padellone e Punto Ristoro
LA TANA DEL CARPINO
Intrattenimento musicale

4 Padellone e Punto Ristoro
RIFUGIO DELLA SCOPIA
Intrattenimento musicale

A FRIGITORIA DEL PICCASORCIO

B BRACERIA DEL CERRO

C FRIGITORIA DEL LELLERONE
e Padellone

D BANCO DEL CERASO MARINO

Mezzi di Primo Soccorso

Ingressi ed uscite

Area Festa

Stazione Ferroviaria

Parcheggio

WC

ROMA

ROMA



...LA GATTA GHIOTTA...



Manziana

Laboratorio artigianale di pasticceria



Via IV Novembre, 30 - Manziana (Rm) | Tel. 329 930 4093

Seguici su:  Pasticceria "La Gatta Ghiotta"