

DOVE

MESE ANNO 47 N°2 FEBBRAIO 2017 €3,90

DESIDERI SELVAGGI
Alle Seychelles o in Groenlandia
il silenzio è assoluto

OPERE FOOD
Le gustose
Lombardia

NEVE PER TUTTI
Sciare in America
e in Valtellina

SALVACOPPIA
Dolci notti nei più
bei castelli italiani

IL FUTURO ABITA QUI
Singapore è già
nel terzo millennio



ABSTRACT GROUP S.p.A. POSTE ITALIANE SpA in A.P. - BUL. 303/2000 (art. 1, comma 1 DCE Milano - 05/01/2009) - 05/01/2009
Canada Can. 12.90 - Francia € 7.20 - Germania € 7.20 - Grecia € 7.00 - Portogallo Can. - € 7.00 - Spagna € 7.20 - Svizzera S. 10.50 - UK € 12.00

DOVEVIAGGI.IT

Pinus Tuscia

- 
1. La strada per Falerii Novi, città dei Falisci, oggi sito archeologico.
 2. A cavallo nella Fattoria Lucciano.
 3. Il Calice e la Stella azienda agrituristica.
 4. Suite del Palace Hotel Relais Falisco.



2

Questa è tutta un'altra storia

Lungo la via Amerina, alla scoperta di canyon, tesori d'arte e piatti genuini. Un viaggio on the road alle porte dell'Etruria, sulle tracce degli antichi Falisci, tra città sepolte, basiliche e fattorie di campagna. A pochi chilometri dalla capitale

di ANTONELLA CECCONI



3



4

È una Wunderkammer naturale, un territorio da scoprire lentamente, per non rovinare l'incanto della sorpresa. Nascosta e protetta tra rocce vulcaniche e canyon tagliati nel tufo, la **Tuscia**, l'antica Etruria, è uno scrigno di tesori d'arte e natura autentica che si estende tra Toscana e Lazio. Inizia a pochi chilometri da Roma, appena lasciata la via Cassia in direzione Nepi. Là dove, a ovest del monte Soratte - un'altura di 700 metri sacra ai Falisci, l'antica popolazione alleata degli Etruschi - correva la **via Amerina**, antica consolare tra l'Umbria e la Capitale. Il percorso, su lastre di basolato romano, attraversava un territorio di origine vulcanica, fatto di tufo, con le forre (canyon) scavate dal **fiume Treja**, e i rilievi dei **Monti Cimini**, a nord. Oggi percorribile a piedi solo a tratti, è l'ideale per passeggiate, trekking, gite in mountain bike (info su viaamerina.eu), e per seguire le tracce dei Falisci, così come quelle dei Romani e di ordini monastici medievali. Lungo l'Amerina, **Nepi**, porta dell'Etruria, è arroccata sul tufo e protetta dalle profonde fenditure delle forre. Il suo nome deriva dall'etrusco *nepa*, acqua. La cittadina, infatti, è nota per l'acqua minerale effervescente naturale e per l'acquedotto, monumentale, a doppie arcate sovrapposte, che stupì anche William Turner. Il paesaggista inglese lo ritrasse in alcuni disegni conservati alla Tate Gallery di Londra.

Nel borgo l'attenzione è catalizzata dal quattrocentesco **Castello dei Borgia**, ai margini del centro storico, ma la tappa d'obbligo, dopo una passeggiata, è la **Pizzicheria di Ettore Brunetti**, in via Matteotti, per la sua produzione di salumi affumicati. Fuori dell'abitato invece si fa scorta di ricotta

ANDREA RESCIGNO / OLYCOM, SIMONE SILVESTRI



1. Il Monte Soratte visto dalla passeggiata lungo le mura di Civita Castellana.
2. La pasticceria I Santi, a Corchiano, ospita anche concerti di musica classica e un caffè letterario.
3. Il centro benessere del Palace Hotel Relais Falisco, ricavato nell'ex cantina.

di mucca e fiordilatte da **Andrea Pellegri**. A un paio di chilometri da Nepi, nella valle Suppentonia, **Castel Sant'Elia**, borgo circondato da forre, è stato set di vari western all'italiana e de *L'armata Brancaleone* (1966) di Mario Monicelli, con Vittorio Gassman. La sua basilica (IX-X secolo), in stile romanico lombardo, domina la vallata da uno sperone di tufo. All'interno, pregevoli il pavimento a tarsie di marmo e il ciclo pittorico dell'*Apocalisse di San Giovanni* (XII secolo), con storie di cavalieri e draghi nel transetto. Sul fianco della valle, il Santuario di Maria Santissima ad Rupes è collegato alla basilica dalla "strada dei Santi", un sentiero lungo il costone meridionale, un tempo rifugio degli eremiti, dal quale si ammira la vallata con i suoi boschi. In paese il profumo del pane e dei biscotti cotti nel forno a legna porta alla bottega di **Emma De Stefani** (via G. Verdi 76, tel. 0761.55.67.59): tozzetti,

bruschettine alle noci, ciambelline e amaretti. A **Civita Castellana**, il centro della Tuscia, su un poggio tra due dirupi, si può scegliere di pernottare in una residenza seicentesca, il **Palace Hotel Relais Falisco**, o alla **Fattoria Lucciano**, agriturismo con caseificio e frantoio. **Beccofino**, ristorante gourmet, propone cacciagione alle erbe aromatiche. La cucina laziale di tradizione si gusta da **Le Ghiottonerie di via Roma**: pochi posti a sedere e piatti saporiti, oltre a pizze e frittture da asporto. Al tramonto, per un aperitivo sfizioso, **Stappo - Wine Bistrot** offre snack, una buona selezione di vini, champagne e birra artigianale.

Dopo una visita al Duomo del XII secolo, interessante per il pavimento a mosaico e gli inserti sulla facciata, è il momento di conoscere i Falisci. Il Forte Sangallo, commissionato alla fine del XV secolo da papa Alessandro VI Borgia ad Antonio da Sangallo il Vec-

chio, ospita ora il **Museo Archeologico dell'Agro Falisco**, dove si scoprono cultura e raffinatezza di questo popolo: corredi funerari, bronzi, ceramiche, oggetti in oro e ambra (dal X secolo a.C. in poi). Prima di riprendere la via Amerina si acquistano formaggi al caseificio **Chiodetti**. Oppure alla **Fattoria Cavalieri**: il loro Fiocco, di latte di vacca a pasta molle in crosta fiorita, è pluripremiato. Nell'**azienda agricola di Danilo Capati** invece si fa scorta di farina macinata a pietra senza conservanti, ceci, lenticchie, farro, grano saraceno, mais, miglio e patate. Ha anche una linea di prodotti senza glutine.

A **Falerii Novi**, ecco i resti della città dove i Romani confinarono i Falisci. In gran parte sepolta, è stata già paragonata, per estensione, a Pompei. Tra i resti di mura ciclopiche si erge **Santa Maria in Falleri**, chiesa di tufo del XII secolo, con atmosfere stile *Il nome della rosa*. A 12 chilometri, a **Corchiano**, alla pasticceria **I Santi**, a domeniche alterne si fa colazione con musica classica dal vivo; una volta al mese si riunisce un circolo letterario. Tra gli eventi anche *Chefennium*, cene a tema con noti chef e produttori del territorio. **Canepina** merita una sosta per l'agriturismo **Il Calice e la Stella**, dove si gustano prodotti del territorio, come il fieno, tagliatelle artigianali condite con formaggio fresco, e il menu a base di canapa, arbusto che dà il nome al paese. Il proprietario, Felice Arletti, in cucina usa olio e farina prodotti dalla pianta, i cui semi sono ricchi di proprietà benefiche.

FATTORIE, LATTE E CIOCCOLATA

DOVE Budget

Per il viaggio raccontato in queste pagine sono necessari almeno tre giorni. **Il costo è di circa 260 € a persona.**

DOVE Dormire**PALACE HOTEL RELAIS FALISCO**

In una residenza seicentesca. Non rinunciate al centro benessere.
Indirizzo: via Don Minzoni 19, Civita Castellana (Vt),
tel. 0761.54.98.
Web: relaisfalisco.it.
Prezzi: doppia b&cb da 86 a 124 €.

ALDERO

Le camere verso il monte Soratte hanno la vista migliore.
Indirizzo: loc. Quartaccio, Civita Castellana (Vt),
tel. 0761.51.47.57.
Web: aldero.it.
Prezzi: doppia b&cb da 75 a 85 €.

FATTORIA LUCCIANO

Colazioni con prodotti dell'azienda

bio. La camera Giglio & Lavanda guarda i monti della Sabina.
Indirizzo: loc. Borghetto, Civita Castellana (Vt),
tel. 0761.54.04.64.
Web: fattorialucciano.com.
Prezzi: doppia b&cb da 70 a 98 €.

DOVE Mangiare**LE GHIOTTONERIE DI VIA ROMA**

Gastronomia d'asporto, friggitoria, pizzeria, cucina laziale.
Indirizzo: via Cristoforo Colombo 2, Civita Castellana (Vt),
tel. 0761.51.33.14.
Prezzo medio: 15 €.

RISTORANTE BECCOFINO

Da non perdere: la cacciagione e il pollo cotto nell'argilla.
Indirizzo: via delle Palme 18, Civita Castellana (Vt),
tel. 0761.54.07.76.
Web: ristorantebeccofino.it.
Prezzo medio: 50 €.

IL CALICE E LA STELLA

Da provare il fieno e i ceciliani.
Indirizzo: piazza Garibaldi 9,

Canepina (Vt),
cell. 329.43.94.981.
Web: selvacimina.it.
Prezzo medio: 35 €.

STAPPO WINE BISTROT

Selezione di vini, champagne, birra dei Borgia, ideale per l'aperitivo.
Indirizzo: via della Tribuna 13, Civita Castellana (Vt),
tel. 0761.97.05.12.
Prezzo medio: 12 €, calice 5 €.

DOVE Comprare**I SANTI**

Pane, pasticceria, ottima cioccolata.
Indirizzo: via Borgo Umberto, Corchiano (Vt),
tel. 0761.57.25.18.

CASEIFICIO PELLEGRINI

Formaggi e latticini freschissimi.
Indirizzo: Fossitello, Nepi (Vt),
cell. 335.62.37.996.

FORMAGGI CHIODETTI

Latticini pluripremiati.
Indirizzo: via Flaminia 79, Civita Castellana (Vt),
tel. 0761.54.00.05.
Web: formaggichiodetti.it.

AZ. AG. FATTORIA CAVALIERI

Latte a chilometro zero.
Indirizzo: via IV Giornate di Napoli 4, Civita Castellana (Vt),
cell. 338.30.66.696.
Web: fattoriacavalieri.it.

AZ. AG. DANILO CAPATI

Ceci, lenticchie, farro, mais e patate. Linea di prodotti senza glutine.
Indirizzo: via Falerina 111, Tre Camini, Civita Castellana (Vt),
tel. 0761.59.90.05.

LO ZAFFERANETO

Bulbi e pistilli di zafferano bio. Miele, biscotti, pasta, olio.
Indirizzo: via Stazione della Roma Nord 7, Fabbrica Di Roma (Vt),
tel. 0761.53.93.82.
Web: lozafferaneto.com.

**Il tuo consulente
DOVE CLUB****02.89.29.26.87**

Il b&cb **Torre di Vico** è una residenza d'epoca nel cuore di Viterbo. Camere e suite hanno arredi tradizionali; le Terme dei Papi sono a 10 minuti di auto. Con **DoveClub**, a febbraio, tre giorni/due notti in doppia b&cb costano da 168 €.



Attenzione avventurieri del relax.

Avventura non significa per forza qualcosa di sfrenato. Lasciatevi trasportare lungo incontaminati canali di mangrovie verso le remote zone di le Florida Keys, per n'avventura indimenticabile. O spingetevi a colpi di pagaia al largo delle Indian Key, luogo in cui l'Atlantico incontra la storia. Al vostro rientro al campo base, vi aspettano ma-hi fresco e salsa di mango per cena, che vi faranno dimenticare in men che non si dica i cibi pronti. È questo il momento giusto per godersi un'avventura rilassante.