



Le quattro chioccioline della Tuscia insieme sotto il segno di Slow Food

La Tuscia in festa a Grotte Santo Stefano, lo scorso 27 novembre. Le osterie Il Casaletto, Il Calice e la Stella, La Piazzetta del Sole e Trattoria del Cimino da Colombo dal 1895 insieme in nome della collaborazione e del territorio

Una giornata di confronto, nata durante la trasferta a Milano per il ritiro del premio assegnato dalla guida **Osterie d'Italia 2024**. Nasce così l'idea delle quattro Chioccioline della Tuscia della guida di **Slow Food Editore**: festeggiare tutti insieme, in un percorso comune di crescita e di confronto, uniti dal senso di tradizione e rispetto del territorio.

Il Casaletto di Grotte Santo Stefano, **Il Calice e la Stella** di Canepina, **La Piazzetta del Sole** di Farnese e **Trattoria del Cimino da Colombo dal 1895** di Caprarola hanno quindi dato vita ad

una bellissima festa, lo scorso 27 novembre, a Grotte Santo Stefano.

Un evento in cui ognuno ha proposto i piatti più identitari o che ne hanno segnato il percorso, senza protagonisti, riservando il palco solo ai prodotti e ai piatti presentati.



Il Fieno fritto dell'Osteria Il Calice e la Stella (Foto © Carlo Zucchetti)

Osterie della Tuscia: chi ha avuto le 4 chiocchie Slow Food

Quattro eccellenze della provincia di Viterbo con la voglia di continuare a creare una cucina consapevole delle radici, moderna nella resa finale, che non segue le mode e che ha quel qualcosa in più nel racconto dei sapori e delle produzioni locali.

Così hanno sottolineato il Presidente Slow Food Regione Lazio **Luigi Pagliaro** e il Presidente della Condotta Slow Food Viterbo e Tuscia **Marco Tortolini**.

Affiancati dalle cantine **Slow Wine** della zona, varie e diverse sono state le proposte in tavola, dagli **Zampetti e orecchie condite** de Il Casaletto alla **Zuppa di Ceci e Castagne** della Piazzetta del Sole, i **Pici all'amatriciana** preparati dalla Trattoria del Cimino da Colombo dal 1895 e il **Fieno Fritto** dell'Osteria Il Calice e la Stella. Sono solo alcuni dei piatti tradizionali nella festa che dalle 12,00 è proseguita fino a sera.

Chiocchie della Tuscia in festa: un piccolo grande evento a Grotte Santo

Stefano

Tra gli ospiti intervenuti il Consigliere Regionale **Enrico Panunzi**, il Segretario Generale della Camera di Commercio Rieti Viterbo **Francesco Monzillo**, il Sindaco di Canepina **Aldo Moneta**, il Presidente Slow Food Frascati e Terre Tuscolane, **Stefano Asaro** intervenuto per Slow Wine.

Un evento piccolo nelle proporzioni ma grande nel concetto perché mostra la capacità di dialogo coltivata e cresciuta all'insegna di **Slow Food** e dei suoi valori, molti dei quali sintetizzabili in una parola, sostenibilità. Quella sociale, etica, economica e ambientale a cui si aggiunge la capacità di creare connessioni che a loro volta contribuiscono a costruire il territorio.

Le osterie della Tuscia che hanno ottenuto le quattro Chioccioline nella guida [Osterie d'Italia](#):

- [Agriturismo Il Casaletto](#) – Grotte Santo Stefano (VT)
- [Agriturismo Il Calice e la Stella](#) – Canepina (VT)
- [Ristorante Piazzetta del Sole](#) – Farnese (VT)
- [Trattoria del Cimino da Colombo dal 1895](#) – Caprarola (VT)

Data di creazione

01/12/2023

Autore

redazione