

I Borghi del Gusto



CON IL CONTRIBUTO DI
REGIONE
LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale di Sviluppo
e Ricerca in Agricoltura del Lazio



LE VIE DEL
GIUBILEO
Un cammino di fede e sportività
tra luoghi, saperi e tradizioni.



COMUNE DI
MINTURNO



PROLOCO
Minturno



CAPOL
CENTRO ASSOCIATO DI PRODUZIONE OLIO E VINO LAZIO

Camminata
TRA GLI *Olivi*

9ª GIORNATA NAZIONALE



Associazione Nazionale
Città dell'Olio



#CAMMINATATRAGLIOLIVI



7-9
NOVEMBRE 2025

PULCHERINI

COLTIVIAMO
LA PACE



RADIO
UFFICIALE



PATROCINI



ENIT
AGENZIA NAZIONALE
DEL TURISMO



UNIONE NAZIONALE
PROLOCO
OSTIARI



LABORATORI CREATIVI*

A cura di COOPERATIVA OSIRIDE

Laboratori fascia età 2/6 anni:

- Mosaici d'autunno
- Germogli creativi
- Ghirlande - resta di stucco
- Zucche in arte

Laboratori fascia età 7/11 anni:

- Le lanterne della valle
- Acchiappa i sogni d'autunno
- Chi l'ha visto Scarecrow?
- Zucche in arte

Sabato 8 novembre

10.00-11.00

2/6 anni: Germogli creativi

7/11 anni: Le lanterne della valle

11.15-12.15

2/6 anni: Germogli creativi

7/11 anni: Le lanterne della valle

14.30-15.30

2/6 anni: Ghirlande - resta di stucco

7/11 anni: Chi l'ha visto Scarecrow?

15.45-16.45

2/6 anni: Ghirlande - resta di stucco

7/11 anni: Chi l'ha visto Scarecrow?

Domenica 9 novembre

10.00-11.00

2/6 anni: Mosaici d'autunno

7/11 anni: Acchiappa i sogni d'autunno

11.15-12.15

2/6 anni: Mosaici d'autunno

7/11 anni: Acchiappa i sogni d'autunno

14.30-15.30

2/6 anni: Zucche in arte

7/11 anni: Zucche in arte

15.45-16.45

2/6 anni: Zucche in arte

7/11 anni: Zucche in arte



LABORATORIO

LA MAGIA DELLE API*

A cura di Gioia Di Prete

Sabato e Domenica:

10.15-11.15 / 11.45-12.45 / 15.30-16.30

LABORATORIO DI CERAMICA

CRETA TRA GLI ULIVI*

A cura di Alessandra Fedele

Sabato e Domenica:

Mattina: 10.00-11.00 / 11.15-12.15

Pomeriggio: 14.30-15.30 / 15.45-16.45

A CAVALLO TRA GLI ULIVI

A cura di Il Ranch di Lady

Tel. 334 773 0904

Senza prenotazione

Sabato e Domenica: 10.00-17.00

VISITE AL FRANTOIO MAGLIOZZI

Sabato e Domenica: 10.00-17.00

WALKING TOUR

DI PULCHERINI

A cura di Valentina Treglia

Prenotazioni: 347 072 0049

Sabato: 11.00 / 15.30

ESCURSIONE IN MOUNTAIN BIKE

A cura di Minturno ASD Trail Bike

Info: 328 369 6925

Domenica: 10.00

(durata 2 h - percorso panoramico)

LETTURA E FUMETTI

A cura di Mara Ciacciarelli

Tel. 349 351 3144

Domenica: 10.00-16.00

SCACCHI NEL BORGO

A cura di Alex Melchior

Tel. 349 438 0872

Sabato e Domenica: 11.00-13.00

4 postazioni nel borgo



DIPINTO TRA GLI ULIVI*

A cura di Civita Corrente

Sabato e Domenica: 11.00

LETTURE PER BAMBINI

"IL PROFUMO DOLCE

DELL'AUTUNNO"

"LA COSA PIÙ IMPORTANTE"*

A cura di Mondadori di Scauri

Sabato: 11.00 / 16.00

MUSICA NELLA NATURA*

A cura di Allegro con brio

Domenica:

10.15 - 3/6 anni

11.00 - 4/9 anni

11.45 - 7/10 anni

PASSEGGIATA NELLA NATURA

A cura di Ambiente Natura e Vita

Info: 327 903 4232 / 328 953 7183

Domenica: 10.00

(Oliveta Magliozzi)

LABORATORI CREATIVI

A cura de "Le Capricciose"

Sabato e Domenica:

11.00-13.00 / 14.00-17.00

YOGA TRA GLI OLIVI

A cura di Yoga Room

Sabato: 16.15

Domenica: 11.15

VISITA ALLA MASSERIA

ZENOBIO E ALL'ANTICO

FRANTOIO DEL 1690*

Domenica: 15.00 | 16.00 | 17.00

*PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA SU EVENTBRITE



I Borghi del Gusto *lab*

LABORATORI DA GUSTARE

Stand di degustazione di prodotti tipici a cura delle associazioni del territorio

SABATO 8 NOVEMBRE

GRANI DI IERI PER IL PANE DI DOMANI

STORIA DEL PROGETTO GRANI IM.AU: RECUPERO DI GRANI DIMENTICATI E COSTRUZIONE DI UNA FILIERA CORTA, GRANO SERENA E IL PANE DELLA TRADIZIONE. DEGUSTAZIONE GUIDATA CON SOMMINISTRAZIONE DI TEST DI GRADIMENTO DI PANI CON PIÙ FARINE DI GRANI ANTICHI.

A cura di IMPRONTA AURUNCA APS

Ora 11.15

L'ITRANA E L'OLIO EVO

Degustazione guidata di una selezione di Oli Evo del Lazio presenti nella "Guida degli Oli Extravergini di Slow food" con l'obiettivo di valorizzare le cultivar autoctone del territorio, attraverso l'avvicinamento dei consumatori a prodotti non industriali e di filiera corta.

A cura di Slow Food Golfo di Gaeta e Monti Aurunci

Ora 12.30

IL SALE. L'ALIMENTO INVISIBILE

Conoscere il sale artigianale, l'alimento più antico del mondo ma anche il meno conosciuto — per questo invisibile — con Paolo Santoro, unico Maître du Sel al mondo, che racconterà come riconoscere, usare e valorizzare i diversi sali d'Europa, tra curiosità, aneddoti e assaggi guidati. Un piccolo viaggio tra sapori, storie e leggende che svelano l'anima segreta dell'Oro Bianco.

A cura di Gastronomica – Festival del Gusto

Ora 16.00

DOMENICA 9 NOVEMBRE

LA SALSICCIA TIPICA AURUNCA

Dimostrazione e showcooking con tema la salsiccia tipica aurunca, preparata e affumicata dall'artigiano della carne Roberto Passaretta.

A cura di Slow Food Golfo di Gaeta e Monti Aurunci

Ora 11.15

MOSCATO SUPERSTAR: DA UVA DA TAVOLA A VINO CHE CONQUISTA

Un momento di approfondimento sull'uva autoctona Moscato, la sua storia, le caratteristiche organolettiche e le tecniche di vinificazione.

A cura di Gastronomica – Festival del Gusto

Ora 12.30

I Borghi del Gusto

GESTIONE DELL'OLIVETO: TECNICA CULTURALE, POTATURA DELL'OLIVO E DI ASSAGGIO DELL'OLIO

Lezioni teoriche e pratiche presso la Masseria Zenobio

(Azienda certificata Bio e Dop Colline Pontine) in Località Santa Maria Infante

La partecipazione al corso è gratuita e aperta a tutti gli olivicoltori, tecnici, operatori del settore e appassionati, intende fornire aggiornamenti di olivicoltura, tecnica culturale e qualità dell'olio, e soprattutto creare delle professionalità nel settore della potatura, prevedendo lezioni teorico-pratiche in campo.

Inoltre il corso mira ad incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni che nascono da territori caratterizzati da un'alta biodiversità.

Lezioni teoriche e pratiche presso la Masseria Zenobio (Azienda certificata Bio e Dop Colline Pontine).

DOMENICA 9 NOVEMBRE

Ore 09.00 - 11.30

Registrazione dei partecipanti.

Damiano Ianniello (Laboratorio Aurunco): Accoglienza dei partecipanti.

Docenti: Per. Agr. Andrea Cerrito, Per. Agr. Celestino Buonamano.

Una giornata teorico-pratica sulla tecnica culturale e la potatura dell'olivo. Dimostrazione per una gestione semplificata e agevolata. Elementi valutativi nell'adozione delle nuove tecniche nella coltivazione dell'olivo.

Teoria: Basi fisiologiche della potatura. Scopi e principi della potatura.

Difesa fitosanitaria dell'oliveto, con particolare riferimento alle principali strategie di difesa contro la mosca dell'olivo. Difesa da batteriosi, malattie funginee e insetti nell'oliveto biologico. Potatura di allevamento e di produzione (lezione teorico-pratica).

Ore 11.30 - 13.00

Capo panel: Luigi Centauri (Presidente Capol)

"Assaggiatore per un Giorno..." Primi Assaggi di Olio Nuovo: l'Olio ricco di salute, tradizione e cultura.

Come riconoscere un olio di qualità.

Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini. Confezioni ed etichettatura nelle normative vigenti.

Conclusione del corso e consegna degli attestati di partecipazione.

Al termine degustazione dei prodotti di olio Dop Colline Pontine e di olive da tavola Gaeta Dop e Itrana bianca a cura degli assaggiatori CAPOL.

LA PARTECIPAZIONE AL CORSO È GRATUITA. POSTI LIMITATI E PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA TRAMITE SMS CON NOME E COGNOME, E-MAIL AL NUMERO 329.8120593 OPPURE VIA E-MAIL A capol.latina@gmail.com



I Borghi del Gusto *musica*



SABATO 8 NOVEMBRE

**ADELE BASSI
PARANZA POPOLARE**

Voce, organetto, ciaramella, zampogna, percussioni

Ore 11.00



**LA PARATA DELLE FAVOLE NEL BORGO
A CURA DEL TEATRO BERTOLT BRECHT**

Ore 12.00



DOMENICA 9 NOVEMBRE

**ESIBIZIONE ITINERANTE
A CURA DEL GRUPPO I GIULLARI
DI MINTURNO**

Ore 12.00



GIULIANO E LADIES

Ore 13.00



**AREA FOOD A CURA DI
New Metrò - Dea Saponi Genuini - Macelleria Mallozzi**



I Borghi del Gusto

Usa la mappa e buon divertimento!

Segui il percorso

1 OLIVETA MAGLIOZZI
A CAVALLO TRA GLI ULIVI
LETTURE PER BAMBINI
YOGA TRA GLI OLIVI
DIPINTO TRA GLI OLIVI
MUSICA NELLA NATURA
PASSEGGIATA NELLA NATURA

2 FRANTOIO MAGLIOZZI

A ARRIVO NAVETTA
INGRESSO BORGO

3 LABORATORIO CERAMICA

4 LABORATORIO OSIRIDE
LABORATORIO MIELE

5 LABORATORIO CAPRICCIOSE

6 BORCHI DEL GUSTO LAB

7 AREA FOOD

B WC
POSTAZIONE AMBULANZA



SERVIZIO NAVETTA GRATUITO

Attivo 9:00 - 13:00 / 14:00 - 17:00
Con servizio continuativo

Da e per:

- Minturno (Piazza Kennedy)
- Scauri (Piazzale Sieci)

