

- **PROVINCIA**  
Viterbo

#### **INFORMAZIONI**

APT Viterbo  
piazza  
San Carluccio,  
01100 Viterbo, tel.  
0761 304795.

#### • **LA COLLOCAZIONE GEOGRAFICA**

L'area del G.A.L. Alta Tuscia è situata nella provincia di Viterbo ed è compresa fra il lago di Bolsena e il confine con Umbria e Toscana a nord, mentre a ovest arriva fino ai Comuni di Canino e Piansano.



#### • **I MOTIVI**

**PER ANDARCI**  
Patrimonio storico-artistico.  
Aree archeologiche.  
Luoghi senza tempo.  
Bellezze naturali.  
Parchi.  
Specialità gastronomiche.  
Ospitalità.  
Laghi, boschi, colline, mare.  
Circondata da famosi luoghi turistici.

## MEGLIO SAPERLO PRIMA

### **Dove informarsi**

In tutti i Comuni i luoghi per informarsi sono le **Pro Loco**, spesso ospitate negli uffici del Comune o delle Biblioteche, sempre con personale cordiale e disponibile. Grandi e ben attrezzati Uffici del Turismo si trovano a **Bolsena**: piazza Matteotti 12, tel. 0761 799923, fax 0761 796056; e-mail: [ascotur@tin.it](mailto:ascotur@tin.it) e ad **Acquapendente**: Centro Visite, torre Julia de Jacopo via Cassia, tel. 0763 733642.

### **Come arrivarci e come muoversi**

#### **In auto**

È indubbio che l'automobile è il mezzo più comodo per girare e godersi questi luoghi. L'infrastruttura viaria della zona è costituita dalla S.S. n. 2 Cassia che, passando da Bolsena, San Lorenzo, Acquapendente interessa tutta l'area est mentre i rimanenti Comuni gravitano sulla S.S. 312 Castrense che costituisce una delle migliori vie di comunicazione fra il Centro-Italia (Umbria) e il mare, unitamente alla S.S. 74 Maremmana che interessa però solo in parte questo territorio. Provenendo dall'autostrada, Autosole A1, l'uscita è ad Orvieto. La costa tirrenica è percorsa dalla S.S. n. 1 Aurelia, che a Civitavecchia si immette nella A12 per Roma.

Per guidare i visitatori nel territorio dell'Alta Tuscia, la Comunità Montana ha realizzato un Sistema Informativo Turistico, consultabile su Internet nel sito [www.tuscia.org](http://www.tuscia.org), <http://www.tuscia.org/>, con una ventina di itinerari per gourmet, appassionati di storia, storia dell'arte e folklore, e amanti della natura, completi di informazioni, cartine e suggerimenti su dove mangiare e dove dormire.



#### **In pullman**

I principali collegamenti effettuati dai servizi di autolinee Co.Tra.L (Info: tel. 0763 734814), Sira (Info: tel. 06 4392463-41730083) e ATC (Info: tel. 0763 301224) avvengono con Roma, Viterbo, Orvieto, Abbazia San Salvatore e Pitigliano, oltre che naturalmente fra un Comune e l'altro.

#### **In treno**

Le più vicine stazioni ferroviarie sono quella di Orvieto (tel. 0763 300434) e di Chiusi (tel. 0578 20074).

#### **In nave**

La navigazione interna al lago di Bolsena è garantita da servizi pubblici per le isole con approdi a Bolsena e Capodimonte (vedi pag. 56), mentre per il diporto sono

disponibili alcune centinaia di posti barca e strutture per il noleggio di mezzi nautici.

### Alberghi e agriturismo

Gli alberghi in Alta Tuscia sono numerosi e di vario livello, molti a buon prezzo, altri discreti, non esiste il gran lusso. Ma la vera forza trainante dell'ospitalità alberghiera in quest'area è costituita dagli agriturismi. L'offerta agrituristica nell'Alta Tuscia si caratterizza in modo forte non solo perché rappresenta la metà dell'intera disponibilità provinciale, ma anche per il buon livello dei servizi e per le attività ricreative offerte. In genere sono casali ristrutturati che mettono a disposizione appartamenti in affitto e in questo caso spesso non c'è il ristorante. A volte invece funzionano come veri e propri alberghi dove si può pernottare in belle camere e servirsi del ristorante che usa prodotti dell'agricoltura biologica. Molti sono dotati di piscina e/o altre attrezzature sportive (tennis, tiro con l'arco ecc), organizzano escursioni a piedi, in bicicletta o a cavallo. Ciò che hanno tutti in comune è che

si trovano sempre in mezzo alla natura, spesso in posizione panoramica e non lontani da centri di interesse storico-artistico. Vantano inoltre il pregio di avere prezzi contenuti.

### Ristoranti e trattorie

Numerosissimi in tutto il territorio, sono generalmente ambienti rustici con cucina genuina, anche se non mancano locali di una certa eleganza. Spesso sono gli stessi ristoranti degli agriturismi. La maggior parte offre i piatti della tradizione locale, o comunque legati al territorio, preparati con i prodotti tipici (vedi pag. 12) Rispetto all'ottima qualità di ciò che offrono, hanno prezzi medio-bassi.

### Feste, sagre e manifestazioni

Nella guida, vengono ampiamente elencate e descritte tutte le ricorrenze e celebrazioni di ogni singolo Comune. Se ne contano una infinità e alcune sono veramente speciali.

Sono una chiara manifestazione dello stretto legame che ancora unisce la popolazione alla sua storia e alla sua terra.



### CAMPEGGI, OSTELLI, CASE PER FERIE,

### BED & BREAKFAST

Lungo le rive del lago di Bolsena, vi sono numerosi campeggi; sono tutti elencati a pag. 54. A Bolsena c'è anche un ostello della Gioventù (tel. 0761 799066). In tutta l'area dell'Alta Tuscia si può anche contare su alcune case per ferie, sistemazioni presso affittacamere o strutture bed & breakfast: tutte soluzioni molto economiche.



### ALBERGHI RISTORANTI E AGRITURISMI

Nella guida tutti gli alberghi, i ristoranti, gli agriturismi vengono elencati e descritti divisi per ogni singolo Comune.

**Preparativi per la festa dell'Infiolata a Bolsena.**

## ▶ LA TAVOLA CON GLI ETRUSCHI

In tutta l'area dell'Alta Tuscia ci sono trattorie e ristoranti che offrono i piatti della cucina locale caratterizzati dalla genuinità dei prodotti, segnalati in questa guida di volta in volta nei singoli Comuni. Inoltre ogni anno vengono organizzate rassegne gastronomiche e iniziative particolari cui partecipano numerosi esercizi, per far meglio conoscere la cucina del territorio. In queste occasioni, si possono gustare tutti i piatti più tipici della cucina locale e le ricette della tradizione.

## Le specialità gastronomiche

### Prodotti semplici e genuini di coltivazione tradizionale

La cucina dell'Alta Tuscia è una cucina semplice e genuina, costituita prevalentemente dalle materie prime disponibili in un territorio ad economia tradizionalmente agricola. Volendo tracciarne una breve storia e rintracciarne le origini, si può sicuramente affermare che la cucina dell'Alto Lazio deriva da quella etrusca e che molti degli elementi fondamentali in uso presso quell'antica civiltà ancora oggi sono essenziali. La produzione dell'olio, a parità con la vite, che circondava tutto il lago di Bolsena, produceva e produce un **olio** e un **vino** buonissimi (oggi i più rinomati sono l'olio di Canino e l'Aleatico di Gradoli).

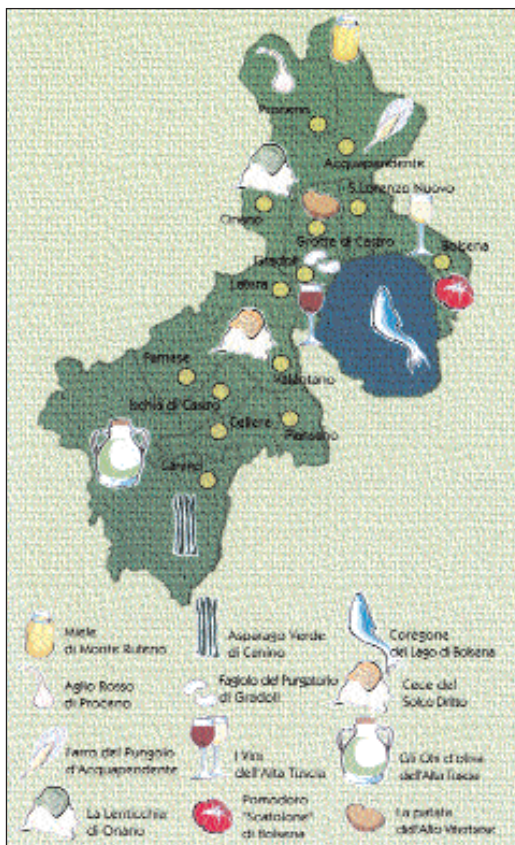
I boschi offrivano **selvaggina** che trova ancora oggi un posto di riguardo nella cucina locale (cinghiale e lepre). I laghi e corsi d'acqua erano ricchissimi di **pesce** (anguille, lattarini, lucci, tinche) importantissimo nell'alimentazione, specie nei periodi di astinenza dalla carne (per motivi religiosi, i giorni di magro erano 120 in un anno).

In seguito, nei secoli più recenti, l'impossibilità di coltivare la campagna a causa della presenza di aree acquitrinose, habitat della zanzara della malaria, e la conseguente bonifica delle zone paludose portarono all'incremento dei pascoli per **bovini** e **ovini** e quindi alla diffusione della pastorizia.

Solo a partire dal '900 la



## e la strada dei vini



Maremma Laziale ha iniziato a essere coltivata di nuovo conservando tuttavia una parte relativamente selvaggia dove vivono i butteri.

Ponendo l'accento sulla continuità nei secoli, si vede, dunque come ancora oggi la cucina dell'Alto Lazio può essere ricondotta alle attività dell'uomo sul territorio: pastorizia (pane e ricotta, acquacotta); coltivazione (zuppe con **verdure**,

**legumi**); caccia (selvaggina); pesca (zuppe di lago). Concludendo, la cucina dell'Alta Tuscia offre tanto sapori di acqua quanto di terra. In sintesi i suoi prodotti sono: l'olio; il vino; i **formaggi**, su tutti la ricotta, il pecorino e le caciocotte di latte misto; i **salumi**, tra gli altri la coppa (insaccato fatto con la testina del maiale tagliato a pezzetti), il salame cotto, le salsicce bianche e nere, il cotechino; la carne

### PRODOTTI TIPICI ED ESCLUSIVI

Tra i numerosi prodotti alimentari vanno particolarmente segnalati quelli che devono essere considerati come veri e propri prodotti tipici dell'Alta Tuscia. Essi si distinguono dagli altri prodotti tradizionalmente impiegati in cucina, per essere ognuno di loro strettamente legato a questo territorio, sia in senso storico-culturale, sia perché è in quest'area geografica che essi assumono quelle caratteristiche peculiari, non riproducibili altrove, che unitamente alla genuinità del prodotto ed alla peculiarità delle lavorazioni ne fanno un unicum alimentare. Essi sono la Patata dell'Alto Viterbese, la Lenticchia di Onano, l'Aglio rosso di Proceno, il Fagiolo del Purgatorio di Gradoli, il Cece di Valentano, il Farro del Pungolo di Acquapendente, l'Asparago verde di Canino, il Miele di Monte Rufeno, il Pomodoro Scatolone di Bolsena, il Coregone del lago di Bolsena, gli Olii di oliva e i Vini dell'Alta Tuscia.

**LE RICETTE  
CON IL MIELE**

Moltissime sono le ricette con il miele, per esempio: insalata d'astice con miele di tarassaco, manzo con miele di lavanda, tagliolini freschi al miele di timo, sauté di gamberi con miele di girasole, maiale al miele, soufflé di cioccolato con miele di acacia, charlotte al miele di trifoglio.

**FESTE  
E SAGRE**

Numerosissime le sagre dedicate in ogni Comune ai prodotti tipici, come quella degli gnocchi a Bolsena, del cece a Valentano, della lenticchia a Onano, del fagiolo del purgatorio a Gradoli... ogni paese ha la sua e sono tutte descritte nella guida.

**Le specialità gastronomiche**

suina (la porchetta) e il **polame**; la cacciagione e la selvaggina; le **lumache**; i **funghi**; i **legumi**; le **erbe di campo** come il finocchio selvatico (utilizzato per esempio nel ripieno della porchetta, sugli arrostiti, sui pesci e sui legumi) e la menta; gli strigoli, le puntarelle, gli agretti (noti anche come "barba del prete"), i cardi selvatici, i ramolacci, il gurgulestro (sedano d'acqua); le verdure (rinomate quelle intorno al lago di Bolsena) come gli asparagi selvatici (progenitori del carciofo); il pesce di lago come la scanarita, l'anguilla, il luccio, la tinca e il famoso coregone; le castagne e le nociole.



cucinate alla cacciatora, a bujone, in salmi o arrosto; le interiora di maiale e la trippa; l'agnello al forno (piatto di Pasqua), i nervetti, la paolata; la selvaggina e cacciagione come il cinghiale, la lepore, le quaglie, i palombacci; i pesci di lago (coregone, luccio, tinca, anguilla, lattarini) in salsa verde, fritti, arrostiti o a porchetta.

**I piatti  
della  
tradizione  
a tavola**

- **Primi piatti:** le acquecotte, le zuppe di legumi, le zuppe di pesce di lago, la panzanella in cui l'elemento fondamentale è il pane raffermo; le minestre come i quadrucci con piselli, lenticchie o fave; le paste asciutte, condite con vari sughi, come sugo alla lepore; la polenta; le linguine con la tinca; le minestre come pasta e broccoli, pasta e ceci, minestrini con verdure, gnocchi.
- **Secondi piatti:** le carni

• **Contorni:** la misticanza (insalata mista fatta di erbe di campo), la cicoria, la borragine, i piselli, i funghi come i prataioli, i porcini o i ferlenghi fatti alla griglia con olio e semi di finocchio; le carote rosse in agrodolce; i fichi selvatici in padella (con finocchio selvatico, aglio, olio, sale e pepe, come contorno degli arrostiti di carne); le melangole alla canepinese (arance amare a buccia verde, un tempo molto diffuse nelle zone rivierasche della Tuscia, il cui succo era utilizzato per dare sapore ad alcune acquecotte).

## e la strada dei vini



te; in altre zone erano usate al posto dei limoni; a Canepina, invece, questi frutti erano mangiati in mezzo al pane, per far tacere i morsi della fame, dopo essere stati lessati, cotti alla griglia e conditi con olio, sale e pepe); broccoli, carciofi, la pastinaca, i cardi ecc.

- **Dolci:** il pangiallo, la pizza di Pasqua, il capitone dolce, i maccheroni con le noci, i tozzetti (da gustare soprattutto con l'Aleatico di Gradoli), le ciambelle varie, la zuppa inglese, le crostate con la ricotta, brutti buoni alle nocciole, duri morbidi alle nocciole ecc.

### Le principali ricette

L'Acquacotta ha rappresentato fino ad un recente passato il pasto tipico della maggioranza della popolazione; è composta da quattro elementi fondamentali: il pane caserec-

cio raffermo, le verdure selvatiche (cicoria, patate, pomodoro, cipolla), la mentuccia (nepitella), olio extravergine d'oliva. Con l'aggiunta del baccalà viene ad acquistare le caratteristiche di un piatto unico ideale. Un altro piatto unico è la **Zuppa con l'agnello** conosciuta come "**giubba e calzoni**" per la sua evidente completezza. Con il termine "**sbroschia**" viene indicata invece la **Zuppa con il pesce, di lago**, altro piatto unico a base di pesce, sempre con verdure, erbe aromatiche e pane abbrustolito.

Fra le paste fatte in casa, caratteristiche sono quelle a base di semplice acqua e farina, come i **lombrichelli**, la **pasta straccia** e i vari tipi di **gnocchi**, seguiti dalle paste all'uovo come il "**fieno di Canepina**", così chiamato per la sua leggerezza. Fra le minestre di legumi, da segnalare la "**Scafata**" (con le fave fresche) e la **Zuppa di ceci e castagne**.



### LA STRADA DEI VINI DELL'ALTA TUSCIA

Comprende, fra gli altri, i Comuni di Acquapendente, Proceno, Onano, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Valentano - descritti in questa guida - dove si intendono valorizzare i percorsi turistici e gastronomici, individuare botteghe del vino, trattorie con cucina caratteristica, botteghe del pesce, agriturismi, laboratori artigiani, tutti contraddistinti dalle relative formelle in ceramica. Gli itinerari sono segnalati con cartelli turistico-stradali.



I VINI DOC E DOCG Aleatico di Gradoli Est!Est!Est! di Montefiascone Orvieto Cerveteri (bianco e rosso) Vignanello (bianco, rosso e rosato, greco e greco-spumante).

**IL SITO DEGLI  
ITINERARI**

Tutti gli itinerari qui descritti sono ampiamente e piacevolmente trattati nel sito Internet:  
www.tuscia.org

**L'ITINERARIO  
DEI BRIGANTI**

L'itinerario dei briganti nella Maremma laziale, organizzato soprattutto per il turismo equestre ripercorre i luoghi battuti da personaggi entrati nella leggenda che conoscevano di questi luoghi tutti gli anfratti più reconditi e portano quindi alla scoperta di luoghi di straordinaria suggestione e bellezza.

**LEGENDA DEGLI  
ITINERARI**

 **Primi abitanti**

 **Etruschi**

**Itinerari sulle****Una incredibile varietà  
di percorsi a tema**

Gli itinerari da proporre nell'Alta Tuscia sono tanti, perché tanti sono i temi che rendono questi luoghi tutti da scoprire. Si possono percorrere **itinerari storici** seguendo le orme delle primi presidi umani, degli Etruschi, dei Romani, delle vicende del periodo medioevale e rinascimentale, di cui rimangono significative testimonianze. E sono questi che vengono proposti qui di seguito. Vi sono **itinerari storico-religiosi**, come quello della Via Francigena

(vedi pag.42), scanditi da santuari, monasteri, antiche basi di Cavalieri Templari, ospizi di guerrieri e pellegrini, luoghi di culto celebrati in memoria di eventi miracolosi. Vi possono poi essere **itinerari naturalistici**, nella Riserva del Monte Rufeno (vedi pag. 32) o in quella del Lamone (vedi pag. 102), lungo il lago di Bolsena (vedi pag. 54). Si possono ripercorrere i luoghi battuti dai **briganti** o quelli scelti dagli **asceti** che si ritiravano nei romitori lungo il fiume Fiora, due realtà contrastanti eppure

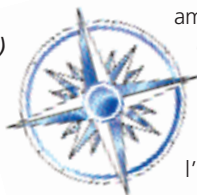
## tracce della storia

### Le tappe dell'itinerario degli Etruschi

**Vulci** (Parco archeologico e Museo Nazionale Vulcente, vedi pag. 110)

**Grotte di Castro** (Necropoli di Pianezze, vedi pag. 69)

**Bolsena** (Museo territoriale del lago di Bolsena, Parco di Turona, scavi di Poggio Moscini, vedi pag. 50)



una accanto all'altra. E poi ancora, per non perdersi di gustare le specialità gastronomiche del territorio ci sono itinerari eno-gastronomici (vedi pag. 12). Chi ama le feste, le rievocazioni storiche in costume e le sagre, qui trova di che fare per tutto l'anno, perché numerosissime e spesso molto scenografiche sono queste manifestazioni tipiche di ogni Comune.

### Un unico lungo viaggio attraverso i secoli

Il "mistero" degli Etruschi si presentò con tutto il suo fascino al cospetto del mondo moderno qui, tra queste gole tufacee che solcano profondamente le colline digradanti verso il mare, nell'Alta Tuscia, e qui lo si può inseguire nelle sue sempre sorprendenti manifestazioni che sembrano non aver mai fine.

Ma anche altre sono le impronte del passato in questi luoghi. Ci si potrà cimentare allora in un lungo viaggio attraverso i secoli, partendo dal Paleolitico: nel castello di Valentano è aperto al pubblico dal 1996 il Museo della Preistoria della Tuscia e della Rocca Farnese. Attraversando anche l'epoca romana, si entra in contatto con l'alto Medioevo -

### TUTTI I MUSEI DEGLI ITINERARI

**Museo della Preistoria e della Rocca Farnese**, Valentano, tel. 0761 420018, vedi pag. 83.

**Museo del Costume Farnesiano**, Gradoli, tel. 0761 456082, vedi pag. 61.

**Museo della Terra**, Latera, tel. 0761 459608, vedi pag. 77.

**Museo Civico Archeologico**, Grotte di Castro, tel. 0763 797173, vedi pag. 65.

Questi musei fanno parte della cooperativa Arx - sede di Valentano, tel. 0761 420018; sede di Roma, tel. 06 70450513 - il cui scopo è quello di far conoscere al viaggiatore/turista il patrimonio storico-artistico dell'Alta Tuscia, unendovi una piacevole immersione nelle sue bellezze ambientali e specialità gastronomiche. Ad essi si aggiungono il **Museo Nazionale Vulcente**, Vulci, tel. 0761 437787, vedi pag. 110, il **Museo Territoriale del Lago di Bolsena**, Bolsena, tel. 0761 798630, vedi pag. 48,



il Museo Civico F. Rittatore Vonwiller, Farnese, tel. 0761 458741, vedi pag. 98, il Museo Civico Stendardi-Lotti, Ischia di Castro, tel. 0761 425400, vedi pag. 92. Assai alta quindi la concentrazione di musei, i quali nel loro insieme danno un quadro di tutta l'evoluzione della zona attraverso i secoli. Ad Acquapendente, inoltre, nella Riserva Naturale Monte Rufeno, si trova il Museo del fiore, unico Museo naturalistico della provincia



di Viterbo (vedi pag. 33). Anche Proceno ha allestito un piccolo Museo della vita contadina (vedi pag. 35).

## Itinerari sulle



**Ponte dell'Abbadia.**

forse altrettanto misterioso degli Etruschi - e la vicenda dei Farnese, potente famiglia europea che in questa terra ha le radici più profonde. Ed è proprio a Farnese che nel Palazzo Comunale ha sede il Museo Civico F. Rittatore Vonwiller, che oltre a raccogliere preziose ceramiche medievali e rinascimentali qui rinvenute, espone anche i ritrovamenti di un un abitato dell'età del Bronzo scoperto a poca distanza dal paese.

Tra i musei più vecchi, c'è quello di Ischia di Castro, nato nel 1958 intorno alla

collezione Stendardi-Lotti. A Grotte di Castro oltre al museo si offre l'occasione di visitare la necropoli di Pianezze. A Bolsena abbiamo ancora una volta la possibilità nel museo della Rocca e nell'area archeologica del parco di Turona e di Poggio Moscini, di leggere brani della storia dei primi abitanti e delle antiche civiltà.

### Itinerario dei primi abitanti

Questo itinerario permette di conoscere i siti e le collezioni in cui sono raccolte le testimonianze più antiche della presenza umana in questa zona. Il punto di partenza per questo percorso è **Canino (Vulci)**, nel cui **Museo Nazionale Vulcente** sono ospitati reperti degli abitati e delle necropoli della media valle del Fiora del periodo neolitico e protovillanoviano. Anche il Museo della preistoria della Tuscia e della Rocca Farnese di **Valentano** propone reperti rinvenuti in siti della zona che spaziano dal Paleolitico

### Le tappe dell'itinerario "I primi abitanti"

**Vulci** (Museo Nazionale Vulcente, vedi pag. 110)

**Valentano** (Museo della preistoria della Tuscia, vedi pag. 83)

### Ischia di Castro

(Museo Civico e area archeologica della Selvicciola, vedi pag. 92)

**Bolsena** (Museo territoriale del lago di Bolsena, Parco di Turona, vedi pag. 51)

## tracce della storia

all'età del Ferro, con ricchi pannelli esplicativi e didattici. Nel Museo sono presenti anche reperti rinvenuti presso il **lago di Mezzano**, un grazioso bacino nei pressi del centro abitato.

Nel comune di **Ischia di Castro** si trova l'area archeologica della **Selvicciola**, con una necropoli eneolitica su cui è stata edificata una grande villa romana.

Su questo tema di grande rilevanza è anche una sosta a **Bolsena**. Nel lago di Bolsena sono stati trovati i resti di un villaggio su palafitte stabilitosi in quest'area fra il IX e il VII secolo a.C. I reperti rinvenuti in questo sito sono esposti e spiegati nel Museo territoriale. Sulle colline prospicienti al lago si trova il **Parco di Turona**, in cui sono stati attrezzati dei percorsi che permettono di visitare i ritrovamenti villanoviani e altre testimonianze archeologiche.

### Itinerario degli Etruschi

Questo itinerario collega le aree archeologiche più importanti per la presenza etrusca nell'Alta Tuscia, permettendo la scoperta di siti meno noti in zone di grande

bellezza naturale. Dopo una visita all'area archeologica di **Vulci**, e al

Museo Nazionale Vulcente, da

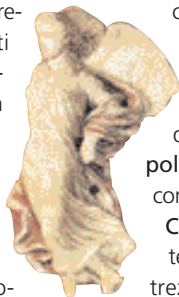
**Canino** ci si può dirigere alla **necropoli di Pianezze**, nel comune di **Grotte di**

**Castro**, dove recentemente è stato attrezzato un nuovo

parco che ospita tombe etrusche di straordinaria bellezza. Per completare l'itinerario si passa al Museo territoriale del lago di **Bolsena**, che raccoglie alcuni reperti etruschi dell'area e al **parco di Turona**, sulle colline dietro il centro abitato, visitando gli scavi etrusco-romani di **Poggio Moscini**, in cui si sovrappongono edifici pubblici e privati risalenti agli Etruschi e alla successiva dominazione romana.

### Itinerario Farnesiano

Con questo itinerario si ripercorrono le vicende di questa prestigiosa famiglia che tanta parte ha avuto nella storia dell'Alta Tuscia.



### Oggi come

#### ALLORA

Con il suo celebre volume "Cities and Cemeteries of Etruria" il viaggiatore ed archeologo inglese George Dennis fece conoscere gli Etruschi a tutta Europa. L'alta Tuscia ancora oggi conserva il fascino che tanto appassionò Dennis.

### LA "TOMBA DELLA BIGA"

Anche se nel corso dei secoli, a partire dall'epoca romana, le tombe etrusche sono state sistematicamente saccheggiate, a caccia di vasi greci e oggetti preziosi, ancora sono possibili scoperte clamorose. Eccezionale fu nel 1967 quella della "tomba della Biga", da cui fu recuperato un carro di bellezza straordinaria.



**Museo territoriale del lago di Bolsena.**

**LE "VIRTÙ"****DEL TUFO**

Nello strato compatto di tufo, formato dalle ceneri cementificate eruttate dal vulcano volsinio, l'erosione nel tempo ha scavato profonde gole e creato altipiani facilmente difendibili, nelle cui fiancate scoscese troviamo le caratteristiche tombe etrusche.

**LEGENDA DEGLI ITINERARI**

**Farnesiano**

**Rocche Monaldesche**

**Itinerari sulle**

A **Capodimonte**, la rocca Farnese domina il lago di Bolsena, mentre quella di **Valentano** ospita l'importante Museo dove sono conservate alcune magnifiche ceramiche d'epoca rinascimentale. Da Valentano si può fare una breve deviazione a **Farnese** che alla famiglia deve il viadotto seicentesco e altri particolari da rintracciare nel centro storico, oltre ad alcune delle belle ceramiche raccolte nel Museo Rittatore Vonwiller. Appena fuori del paese, proseguendo in direzione di Castro, si incontra la chiesa campestre di **Sant'Anna**, costruita per ringraziare la santa per il parto felice della moglie di Mario Farnese nel

1613. A circa 10 km sulla strada per Pitigliano si incontrano i resti di quella che fu la capitale del ducato farnese, ovvero la città di **Castro**, rasa al suolo dalle truppe di Innocenzo X nel 1649. Gli edifici di cui si scorgono le rovine sorsero su progetto di Antonio Sangallo il Giovane. A questo punto si può

**Le tappe dell'itinerario delle rocche Monaldesche**

**Bolsena**

(vedi pag. 44)

**Torre Alfina**

(vedi pag. 29)

**Trevinano**

(vedi pag. 31)

**Onano** (vedi pag. 71)

## tracce della storia

tornare indietro verso Valentano e riprendere il cammino verso Latera. Anche Latera vanta un palazzo Ducale voluto dai Farnese all'interno del suo centro storico. La tappa più significativa è il palazzo Farnese di **Gradoli**, costruito su progetto di Sangallo il Giovane, in onore dei due nobili sposi delle famiglie Farnese e Orsini. Ospita il Museo del Costume Farnesiano). **Grotte di Castro** probabilmente cambiò il suo nome (Grotte di San Lorenzo) in onore del ducato dei Farnese. Nel XVI secolo entrò infatti a far parte del ducato di Castro ed a quel periodo risale il Palazzo Comunale e la sua nota "scala a lumaca".

### Itinerario delle rocche Monaldesche

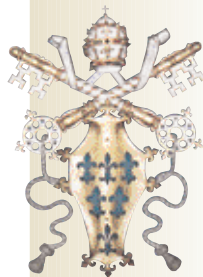
Quello dei Monaldeschi è un altro potente casato che segnò la storia di questi luoghi nel periodo medievale e rinascimentale. Partigiani del partito guelfo, sembra si siano stanziati nel territorio orvietano nel IX secolo, provenienti d'oltralpe. I primi documenti certi però, circa la loro eccezionale fortuna politica ed economica, risalgono al XIII secolo. Si divisero per contrasti interni in quattro rami; i Monaldeschi della Cervara furono quelli che ebbero maggiore importanza nella storia della val di Lago e di Bolsena.

### Le tappe dell'itinerario farnesiano

**Capodimonte (Rocca Farnese), Valentano (Museo della rocca Farnese, vedi pag. 83), Farnese (Museo Rittatore Vonwiller, chiesa di Sant'Anna, vedi pag. 98), Castro (area archeologica, vedi pag. 94), Latera (Palazzo Ducale, vedi pag. 76), Gradoli (Museo del Costume Farnesiano, vedi pag. 61), Grotte di Castro (Palazzo Comunale, vedi pag. 64)**

### LA FAMIGLIA FARNESE

La Tuscia è considerata la terra d'origine della famiglia Farnese: da qui l'illustre casato partì per quella rapida e felice scalata al potere che le consentì di dominare in Italia e in Europa, a cominciare dal soglio pontificio cui assurse Alessandro Farnese con il



nome di Paolo III. Fu certamente lui a iniziare quella vocazione al mecenatismo che qualificò la famiglia come fra le maggiori protettrici di letterati, artisti, musicisti, di cui, fra gli altri, molto beneficiò la Tuscia. Il ducato di Castro, in forte contrasto con lo Stato Pontificio, fu completamente annientato dalle milizie di papa Innocenzo X nel 1649.