

ORVIETO WALKING

MARATHON



Gentile Maratoneta
Aspettando la maratona del 14 aprile abbiamo pensato di coinvolgerti in una serata di condivisione di Musica e buon cibo in uno dei palazzi storici più belli della nostra città, organizzata in collaborazione con l'Associazione Musicisti Alta Tuscia.

Sei invitato alla "**Orvieto Music Marathon**".

Presso la sala Expo del Palazzo del Capitano del Popolo, a partire dalle ore 17,00, si alterneranno sul palco band di vario genere musicale in una festa che siamo sicuri ti entusiasmerà. Se vorrai potrai anche degustare una raffinata cena/degustazione organizzata dalla Condotta Slow food di Orvieto a cui abbinare un buon vino del territorio servito con perizia da esperti sommelier

Per prenotare la degustazione invia una e-mail a condottaslowfoodorvieto@gmail.com oppure tramite messaggio whatsapp al numero 338 2925467 (Margherita) facendo anticipatamente un bonifico di 17,00 € al seguente iban IT06 Z076 0114 4000 0100 8749 507 con causale tassativamente "Contributo per la partecipazione alla degustazione" entro il 4 aprile.

Di seguito la locandina del menu della cena.

Enti
patrocinanti



Regione Umbria
Assemblea legislativa



Provincia
Terni



Comune di
Orvieto



Comune di
Porano



Organizzata dall'Associazione
ASD Majorana Trekking APS



Camminando alla scoperta del territorio orvietano

3 percorsi: 42 km, 21 km e 10 km

14 Aprile 2024 Ore 7:30 - Partenza e arrivo piazza Duomo Orvieto

info: 3338946791 3703533404 www.orvietowalkingmarathon.it





ORVIETO WALKING MARATHON

Serata di benvenuto

Musica e Slow Food

Palazzo del Popolo 13 aprile 2024

Slow Food Orvieto e TRAMercato presentano:

Le Lumachelle di Orvieto
progetto di nuovo Presidio Slow Food

Crostini ai 4 patè

carne/piccione/olive/crema di Sedano Nero Presidio Slow Food Trevi

Il Fagiolo secondo del Piano Presidio Slow Food Orvieto e Olio EVO bio

Prosciutto, Capocollo, Salame e Pancetta con Grissini

Minestra di Ceci bio

Orzotto alla crema di Spinaci e Scamorza affumicata

Porchetta orvietana con Patate al forno

Formaggi di Pecora freschi e semi-stagionati

da gustare con confettura di prugne/ fichi in conserva

Fiori di ricotta ai tre mieli

Crostata di confetture di frutta bio

*Il Vostro contributo andrà a sostegno dell'agricoltura di territorio, delle piccole produzioni locali e degli Orti in Condotta contro lo spreco alimentare