

Civita di Bagnoregio, la “città che (non) muore”

Già annoverata tra i **Borghi più belli d'Italia**, Civita di Bagnoregio, in provincia di Viterbo, è candidata a diventare **Patrimonio dell'Umanità UNESCO**. Bella e fragile, si compone di due paesi, Bagnoregio, più moderna, e il borgo medievale di Civita, arroccato a 484 metri di altezza su una collina di tufo, continuamente soggetto a frane e smottamenti, che mettono a serio rischio l'esistenza del paese. Lo scrittore Bonaventura Tecchi ha definito Civita di Bagnoregio “la città che muore”, tuttavia, mai definizione è stata più lontana dalla realtà. Ogni anno infatti il borgo è preso d'assalto da **trecentomila visitatori** provenienti da ogni parte del mondo.



A Civita si accede solo a piedi, percorrendo il suggestivo “ponte del diavolo” che la collega a Bagnoregio. L’arco di **Porta Maria**, scavata nella roccia, ci introduce al dedalo di stradine, viuzze, piazzette dove il tempo sembra essersi fermato. Veniamo accolti da una prima piazzetta, sulla quale si affacciano alcuni palazzi signorili. Continuiamo fino a

Piazza San Donato, la cui pavimentazione ricorda quelle medievali. Qui ammiriamo la **chiesa di San Donato** del VIII secolo, ma rimaneggiata durante il Rinascimento. All'interno si trova il crocifisso ligneo che viene portato in processione fino a Bagnoregio la sera del Venerdì Santo.



Ci inoltriamo ancora tra i vicoli su cui si affacciano portali, bifore e deliziose botteghe artigiane. Alcune viuzze si affacciano direttamente sul vuoto, dove lo sguardo spazia fino a perdersi nel fiabesco canyon della **Valle dei Calanchi**. Da non perdere la visita alla **Grotta di San Bonaventura**, biografo di San Francesco. In origine, era una tomba a camera etrusca, ma la leggenda narra che il futuro San Bonaventura, quando ancora si chiamava Giovanni da Fidanza, qui fu miracolosamente guarito dal santo di Assisi.



Vale una visita anche il **Museo Archeologico e delle Frane** (www.museogeologicoedellefrane.it) dedicato alla storia geologica di Civita, e il **Museo Taruffi** (www.museotaruffi.it) che conserva moto e auto d'epoca. Infine, per finire la giornata con gusto, vi consigliamo di visitare una delle enoteche o delle osterie tipiche, per assaggiare le **specialità locali**, come l'Acquacotta, i **picciarelli**, i **secondi a base di cinghiale**, **funghi e tartufi**. Non prima di avere fatto incetta della golosa crema di **nocciole locali**.

SECONDO GIORNO: Il Parco dei Mostri di Bomarzo

La mattina dopo, di buonora, ci mettiamo in auto immettendoci prima sulla SP6, poi sulla SP5, per raggiungere il **Parco dei Mostri di Bomarzo**, nota anche come Villa delle Meraviglie o Sacro Bosco (www.sacrobosco.it; lun-dom 8.30-19; intero € 10, ridotto € 8), che dista da Civita di Bagnoregio circa 38 km. Il parco, unico nel suo genere, è stato progettato nel 1552 dal principe Vicino Orsini per ricordare la moglie scomparsa. Il percorso di visita, che richiede circa 2-3 ore, si addentra in un bosco dall'atmosfera fiabesca, nel quale "sbucano" figure in pietra tratte dall'universo mitico e simbolico, come draghi, animali fantastici e mostri con tre teste, ma anche

torri inclinate, una casetta pendente, obelischi incisi, fontane e persino un tempietto funerario.



LA RICETTA: ACQUACOTTA

É il piatto tradizionale della Tuscia, preparato con ingredienti "poveri" della tradizione Contadina, per riscaldarsi durante le fredde serate autunnali.

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di cicoria
- 4 patate
- 4 spicchi d'aglio
- 2 cipolle
- 400 gr di pomodori freschi
- 500 gr di baccalà
- 3 rametti di mentuccia
- Olio extra vergine di oliva
- Sale e 1 peperoncino
- Pane casereccio raffermo

Mettete a cuocere in una pentola di acqua e sale le patate sbucciate e tagliate a metà, i quattro spicchi d'aglio interi,

le cipolle affettate sottili, i pomodori a pezzi, la mentuccia e il peperoncino. A parte sbollentate la cicoria per qualche minuto, poi aggiungetela al resto delle verdure. A metà cottura, unite anche il baccalà tenuto a mollo dalla sera precedente, tagliato a pezzetti non troppo piccoli. Terminate la cottura. Disponete in una zuppiera o direttamente nei piatti le fette di pane raffermo, versate l'acquacotta e lasciate riposare per qualche minuto, poi eliminate il liquido non assorbito dal pane e condite con olio extravergine di oliva.



COME ARRIVARE

In auto: da Roma prendere la Cassia bis (SS2bis), poi la confluenza sulla Cassia SS2 in direzione di Viterbo. Imboccare il raccordo SS625 Terni-Otre e uscita Cassia SS2 Nord. Continuare in direzione Bolsena-Siena. Poco prima di Bolsena, deviare verso Bagnoregio. **Da Viterbo**, prendere la SS2 Cassia in direzione Bolsena -Siena, e deviare verso Bagnoregio seguendo le indicazioni. **Da Terni** percorrere la SS625 in direzione Viterbo, uscire a Viterbo Sud, poi prendere la SS2 Cassia in direzione Bolsena-Siena fino al bivio per Bagnoregio.

DOVE MANGIARE

***Alma Civita**, via della Provvidenza, Civita di Bagnoregio, tel 0761/792415, www.almacivita.it

***Osteria al Forno di Agnese**, va S Maria del Cassero 38, Civita di Bagnoregio, tel 0761/792571, www.daagnesecivitaadibagnoregio.it .

DOVE DORMIRE

***B&B Libera Mente**, Piazza San Pietro 5, Civita di Bagnoregio, tel 327/590833

***Antica Residenza Corte della Maestà**, vicolo della Maestà, Civita di Bagnoregio, tel 335/8793077, www.cortedellamaesta.com

INFO: www.comune.bagnoregio.vt.it