

ANNO II
NUMERO 10
NOVEMBRE 2010

www.ferroviedellostato.it

RIVISTA MENSILE
A DISTRIBUZIONE
GRATUITA

LA FRECCIA

f NEWS

Offerta AV | CARTAFRECCIA
Flotta | Stazioni | Sicurezza
Menu di bordo | News
Promozioni | FSNews Radio

L'Italia dei record

Le FS
nelle immagini
dei francobolli

1000 chilometri di rete globale

Internet sale
sul Frecciarossa

Album di famiglia

L'Italia in un click

Woody Allen

L'universo
a fumetti
di un genio

Roma Jazz Festival

Bollani
e la new generation

Oriente

Arte e animazione
dal Sol Levante
alla Grande Muraglia

Macy Gray

LA REGINA
DEL NEO SOUL

IL MENSILE PER I VIAGGIATORI DI FERROVIE DELLO STATO

**f FERROVIE
DELLO STATO**



CAMPANIA | Montesarchio

A **Montesarchio**, nel beneventano, terra di olivi secolari e frantoi, vale una visita l'oleificio Mataluni, tra i più grandi complessi agroindustriali oleari del mondo e senza dubbio il più importante del Belpaese. Qui si produce un extravergine da olive italiane al 100%, raccolte al giusto grado di maturazione in modo da preservare le fragranze del frutto e il suo prezioso mix di sostanze antiossidanti. Aspetto limpido, colore verde e riflessi dorati, ha un gusto deciso e persistente e un profumo fruttato che ricorda la polpa dell'oliva.

[www.matalunispa.com]

LAZIO | Gaeta e Mompeo

Tappa a **Gaeta** alla scoperta della cucina locale, che trae origine dalla particolare orografia del territorio e dal secolare commercio marittimo. La storia, la natura e il clima hanno creato i presupposti per un antico patrimonio gastronomico: basti pensare che il primo documento in cui è riportato il termine "pizza" è il *Codex Diplomaticus Caietanus* del 997. Negli anni Duemila è ancora protagonista l'oliva di Gaeta, conosciuta già da Enea e nel Medioevo, quando toccava i prezzi più alti dell'intero bacino del Mediterraneo. Oggi è un ingrediente che non può mancare nelle dispense dei più grandi chef internazionali.

[www.gaetavola.org]

Chi passa per il Lazio non può saltare una sosta a **Mompeo**, borgo medioevale della Sabina reatina con una tradizione olivicola che risale al II secolo a.C. Nell'oleificio Viarino si può trovare un extravergine Dop di ottima qualità dal sapore delicatamente amarognolo e dal profumo speziato, anche grazie al clima collinare e al terreno di origine calcarea.

[www.viarino.com]

[www.comune.mompeo.ri.it]