

Food & Agroalimentare - *Lanuvio pronta per la IX edizione del Festival della Maza e il V Festival delle Tradizioni e delle Eccellenze: domenica 8 novembre il borgo celebra storia e prodotti tipici*

Roma - 06 nov 2026 (Prima Notizia 24) **Una giornata tra rievocazioni storiche, laboratori, degustazioni della focaccia di Giunone Sospita e la masterclass “Radici Vulcaniche”.**

È tutto pronto a Lanuvio in vista di domenica 8 novembre, quando il borgo antico ospiterà la IX edizione del Festival della Maza e la V edizione del Festival delle Tradizioni e delle Eccellenze, due manifestazioni patrocinate da Regione Lazio e ARSIAL che uniscono rievocazione antica ed enogastronomia. Al centro della giornata ci sarà la maza, la focaccia di farro, orzo, ceci e fave legata al culto di Giunone Sospita. I visitatori potranno degustarla gratuitamente in due momenti della giornata, alle 11:00 e alle 17:00. Il programma si apre alle 10:30 all'anfiteatro con il laboratorio didattico per bambini Ex Voto agli Dei, a cura dell'associazione Chissadove (prenotazioni a info@chissadove.it). Dalle 11:00 in Piazza Santa Maria Maggiore spazio alla rievocazione storica con i banchi didattici, le dimostrazioni di gladiatura e la danza antica curate da ARS Historia Romana, a cui seguirà alle 11:30 il rito della Captio Virginis. Tra le 12:00 e le 15:00 sarà attivo il percorso enogastronomico a ticket. Per l'intera giornata il centro storico ospiterà inoltre un mercatino artigianale e gli stand con i prodotti del territorio. Nel pomeriggio le attività riprendono alle 14:30 all'anfiteatro con il laboratorio per ragazzi "Suoni della preistoria e dell’antichità", tenuto da Walter Maioli. Alle 15:30 prenderà il via il corteo della XIII Edizione de "La Dea e il Serpente", curato dall'Associazione Civita Folk e dal Gruppo Storico Lanuvium, che sfilerà da Piazza Santa Maria Maggiore a Piazza Carlo Fontana. Alle 16:30 il Museo Diffuso organizza una visita guidata alle segrete di Palazzo Colonna focalizzata sulla "Collegiata di Civita Lavinia". La giornata si chiuderà alle 17:30 all'Enoteca Vinili (Via Sulpicio Quirino 15) con la Masterclass di degustazione "Radici Vulcaniche", organizzata da AIS Castelli Romani. Il percorso proporrà cinque vini del territorio: il Brut Nature Metodo Classico Schiavella (2020), il Vulc Num di Tenimenti Leone (2024), l'Ypnosis de La Corte dei Greci (2025), l'Arcana di Cantinamena (2023) e il Ninì di Giorgio Pecora (2024). L'appuntamento è a ingresso gratuito con posti limitati e prenotazione obbligatoria via telefono (+39 324.26.36.754), email (info@cantinasonora.it) o tramite la pagina Instagram dell'evento (https://www.instagram.com/p/DfW6RysiEoW/?exln=bTF5eTNmcDV1bHVv). "Invitiamo cittadine, cittadini e tutti gli ospiti a raggiungere Lanuvio per vivere insieme questa straordinaria giornata di festa, cultura e condivisione", sottolinea il Vicesindaco Valeria Viglietti. "Per garantire la massima accoglienza a tutti i partecipanti, anche nell'eventualità di condizioni meteorologiche incerte, oltre agli spazi all'aperto saranno a

disposizione i posti al coperto presso le strutture e i ristoranti del nostro borgo antico, tra cui l'Antico Forno Ripanucci e l'Enoteca Vinile. Vi aspettiamo per riscoprire l'identità e le eccellenze della nostra terra". Per la sosta delle auto è consigliato l'utilizzo del parcheggio di Via Strutt.

(Prima Notizia 24) Venerdì 06 Novembre 2026